

PUBLICAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA



ANAIS
XXIII CONGRESSO
BRASILEIRO DE
NUTROLOGIA

NÚMERO 23 • VOLUME 1 • ANO 2019

EDITOR
DR. CARLOS ALBERTO
NOGUEIRA-DE-ALMEIDA

COEDITOR
PROF. DR. DURVAL
RIBAS FILHO

ABRAN 
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE NUTROLOGIA

CNNEP



CURSO NACIONAL DE NUTRIÇÃO
ENTERAL E PARENTERAL

12 MÓDULOS PRESENCIAIS
DE FEV. A DEZ. DE 2020

PROFESSORES ESPECIALIZADOS

TREINAMENTOS PRÁTICOS

AULAS TEÓRICAS

AULAS EAD



**DESCONTO
ESPECIAL**

PARA INSCRITOS
NO CNNUTRO

**IAMSPE
HOSPITAL DO SERVIDOR
PÚBLICO ESTADUAL**

AV. IBIRAPUERA, 981 - SÃO PAULO/SP



Acesse abran.org.br e acompanhe
nossas redes sociais para saber mais

PUBLICAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA



ANAIS
**XXIII CONGRESSO
BRASILEIRO DE
NUTROLOGIA**



Editor

Prof. Dr. Carlos Alberto Nogueira-de-Almeida

Coeditor

Prof. Dr. Durval Ribas Filho

Editorial I

Caros congressistas,

É sempre muito bom ter a participação de vocês no nosso Congresso de Nutrologia.

Na edição de 2019, foram aceitos 541 trabalhos científicos, sendo 100 deles selecionados para apresentação oral.

A vocação científica da ABRAN e de todos os que acompanham de perto nossa sociedade consolida-se a cada dia, o que pode ser verificado na qualidade dos trabalhos que você poderá ler nesses Anais.

Muito obrigado a todos os cientistas, professores e alunos que se dedicaram à árdua tarefa de produzir conhecimento científico, mesmo com todas as dificuldades e limitações.

Bom congresso a todos!

Carlos Alberto Nogueira-de-Almeida

Coordenador Geral dos Trabalhos Científicos

Editor dos Anais XXIII Congresso Brasileiro de Nutrologia

Mestre e Doutor pela USP

Professor da Universidade Federal de São Carlos - UFSCAR

Diretor do Departamento de Nutrologia Pediátrica da ABRAN

Editorial II

Prezados colegas e participantes do XXIII Congresso Brasileiro de Nutrologia,

Esse espaço científico tem como objetivo promover a troca de conhecimentos médicos nutricionais entre profissionais da área de nutrição e que pesquisam com bases científicas sólidas a realização de experimentos dentro do contexto da Nutrologia e das ciências nutricionais no presente momento.

Esta é a XXIII edição do Congresso Brasileiro de Nutrologia, que juntamente com a XXIII Conferência sobre Obesidade e Síndrome Metabólica, visa trazer conhecimentos científicos, observando-se nessas últimas edições, um aumento significativo da presença de colegas interessados na área de Nutrologia, de nutrição médica, das ciências nutricionais.

A congregação de todos esses profissionais e estudantes na realização de trabalhos científicos, cujo conteúdo aqui está publicado, efetivamente traz ainda mais aprendizagem e atualização com o objetivo de transmitir esses conhecimentos aos seus respectivos pacientes e outros experimentos científicos.

Desejo que aproveitem a grandiosidade dos anais do XXIII Congresso Brasileiro de Nutrologia para que toda a população possa ter algum grau de contribuição para uma melhoria da profilaxia e tratamento das enfermidades nutroneurometabólicas.

A Associação Brasileira de Nutrologia, especialidade médica do Conselho Federal de Medicina e Associação Médica Brasileira, muito agradece a gentil e honrosa participação de todos que direta ou indiretamente contribuíram para a realização desses trabalhos científicos e consequente publicação desses anais.

Uma ótima leitura a todos!

Durval Ribas Filho

Coeditor dos Anais XXIII Congresso Brasileiro de Nutrologia /BRASIL

Prof. de Pós-graduação em Nutrologia/ABRAN

Prof. de Nutrologia da Faculdade de Medicina da Fundação Padre Albino/FAMECA/SP

Prof. do Ambulatório de Clínicas do Hospital Universitário Emílio Carlos/FAMECA/SP

Membro do Conselho Editorial da Revista Actualización em Nutrición/ARGENTINA

Título de Especialista em Nutrologia, Endocrinologia

Trabalhos Científicos

Trab. 1 - A Casca do maracujá e os benefícios do seu aproveitamento

Maria Luiza Alves Souza, Elen Carla Alves da Silva, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Josiclea Gomes da Silva, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Maria Elizângela Ferreira Alves, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: As cascas de frutas, que podem ser utilizadas em várias preparações, possuem nutrientes e fibras, muitas vezes, encontrados em maior quantidade do que na fruta em si. O aproveitamento integral dos alimentos é uma alternativa que busca minimizar o impacto ambiental que o lixo orgânico causa. A utilização da casca do maracujá, além de trazer benefícios ambientais, proporciona melhorias no setor financeiro, como também à saúde

Objetivo: Analisar os efeitos benéficos do aproveitamento da casca do maracujá.

Metodologia: O presente estudo consiste em uma revisão integrativa da literatura, realizada em base de dados como o SCIELO e GOOGLE ACADÊMICO, usando os seguintes descritores e suas combinações: casca do maracujá, aproveitamento integral, benefícios. Foram analisados seis estudos, mas incluíram-se três deles ao desenvolvimento do resumo, visto que possuíam informações substanciais e pertinentes à temática.

Resultados: Os estudos sugerem que, segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), as Doenças Crônicas Não Transmissíveis – DCNT, como o câncer, diabetes e doenças cardiovasculares, atemorizam a qualidade de vida de muitas pessoas e que a utilização da casca do maracujá atua como uma medida preventiva da ocorrência destas doenças, contribuindo para que a qualidade de vida não seja afetada. Estudos evidenciam que existe relação entre o consumo deste produto e a redução da concentração de glicose sérica, com diminuição significativa na glicemia de jejum, hemoglobina glicada, índice HOMA IR e aumento no índice HOMA. Pode agir também na melhora do perfil lipídico. Além disso, estudos demonstraram efeito anti-inflamatório e redução de edema, saída de mieloperoxidase, infiltração de neutrófilos e da expressão de TNF- α e iNOS. Visto isso, a utilização da casca do maracujá é tida como benéfica, uma vez que pode ser adicionada a várias preparações/produtos de diversas formas, trazendo uma melhora na qualidade (*).

Conclusão: A partir dos resultados bibliográficos encontrados, é possível concluir que a farinha da casca do maracujá pode ser incluída nas preparações por ser fonte de fibras e nutrientes, atuando no controle da constipação, controle glicêmico, prevenção de doenças crônicas, melhora da qualidade de vida dos indivíduos e também na preservação do meio

ambiente. Esses tipos de produtos não alteram o sabor original das preparações, facilita sua adesão e utilização na cozinha.

Trab. 2 - A concepção de profissionais da saúde acerca da obesidade

Ana Paula Melo da Silva, Elen Carla Alves da Silva, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Guilherme Silva Freire de Souza, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Gabriela Micherlandia dos Santos, Eloiza Keylla Guimarães de Moraes, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal da Paraíba

Introdução: A obesidade, de modo geral, é definida como um acúmulo anormal de gordura corporal, na qual possui uma etiologia multifatorial. Assim, atualmente, a obesidade é considerada como um dos principais problemas de saúde pública e está relacionada com algumas implicações psicossociais negativas como o estigma, discriminação e preconceito.

Objetivo: Analisar a concepção de profissionais da área da saúde acerca da obesidade.

Metodologia: Trata-se uma revisão da literatura científica, na qual foram 12 artigos nos idiomas português e inglês, correspondente ao período dos últimos 5 anos, disponíveis nas bases de dados SCIELO, PUBMED e Google Acadêmico. Os indexadores adotados na busca foram: obesidade, profissionais da saúde, peso corporal, percepção e estigma social.

Resultados: Verificou-se nos estudos que profissionais da saúde manifestam implicações como preconceito, discriminação e estigma social frente ao paciente obeso, evidenciando que os mesmos apresentam concepções negativas para com esses pacientes. Desta forma, algumas pesquisas indicam que sujeitos com sobrepeso e obesidade são vulneráveis a diferentes maneiras de preconceito, inclusive durante o atendimento feito por profissionais nos pontos de atenção a saúde. Em alguns casos, o peso do paciente influencia diretamente na percepção do profissional da saúde, na conduta, no tempo de atendimento e nas estratégias de tratamento. Assim, atitudes negativas relacionadas ao peso estão presentes em diferentes classes profissionais, inclusive entre os acadêmicos da área da saúde. Neste sentido, pacientes relatam que após o atendimento, diante do preconceito, apresentam sentimento de incapacidade e culpa, por tanto, se sentem 'excluídos' por esses profissionais. Frequentemente, estes pacientes sofrem por jul (*).

Conclusão: Percebeu-se que a concepção sobre a obesidade entre os profissionais da saúde apresenta discriminação e estigma. Assim, ao reproduzirem o preconceito frente aos pacientes obesos, estes profissionais contribuem para a perpetuação do estigma social e para o afastamento dos indivíduos com excesso de peso aos serviços de saúde.

Trab. 3 - A dieta plant based para o tratamento de diabetes tipo 2

Anna Luyza Silva Barros, Elen Carla Alves da Silva, Susana Arruda Cordeiro, Ana Paula Melo da Silva, Guilherme Silva Freire de Souza, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Robson Medeiros Galdino, Mikaelle Albuquerque de Souza
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Diabetes tipo 2 é uma doença que atinge milhares de pessoas. Fatores de risco para o desenvolvimento desta patologia podem ser obesidade, predisposição familiar, estilo de vida, hipertensão. A principal característica é a resistência periférica à insulina. Assim é de fundamental importância aliar a dieta ao tratamento medicamentoso para melhorar a qualidade de vida desses pacientes, ou seja, a necessidade da mudança no estilo de vida, principalmente em relação a hábitos alimentares. A escolha por alimentos ricos em calorias como fast foods, processados e ultraprocessados contribuem para a crescente taxa de diabetes tipo 2. Já a dieta plant based rica em fibra dietética, antioxidantes, ácidos graxos insaturados e micronutrientes como o magnésio e baixo teor de gordura saturada, podem estar associada no controle desta patologia.

Objetivo: Descrever o papel na dieta plant based no tratamento do diabetes tipo 2.

Metodologia: O estudo trata-se de uma revisão de literatura integrativa onde a busca foi realizada nas bases de dados SCIELO, LILACS e CAPES, utilizando-se os indexadores: Diabetes tipo 2; Hábito Alimentar e Diabetes tipo 2; Dieta plant based e diabetes mellitus, no período de 2015 a 2018.

Resultados: Ensaios clínicos randomizados exibem efeitos benéficos das dietas ricas em fibra na melhoria da glicose pós-prandial, no metabolismo da glicose a longo prazo. Também mostram que esse padrão alimentar está relacionado a redução dos níveis de marcadores inflamatórios pois esta é composta por um alto teor de ácidos graxos insaturados e baixo teor de gordura saturada agregando propriedades anti-inflamatórias e evitando assim complicações. Neste contexto a dieta plant based tem sido utilizada para auxiliar no controle da glicemia devido a sua composição.

Conclusão: Com isso uma dieta saudável á base de plantas pode melhorar a sensibilidade à insulina, diminuir a inflamação e assim evitar complicações como também ajuda no controle glicêmico reduzindo também o risco de desenvolvimento de DM2.

Trab. 4 - A educação nutricional como ferramenta para promover a alimentação sustentável: uma revisão da literatura

Rayane Raísse Fernandes da Silva, Letícia Souza Santos, Januse Míllia Dantas de Araújo
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O termo 'sustentabilidade' tem se tornado recorrente diante dos problemas ambien-

tais e suas múltiplas causas e inter-relações. Os debates sobre promoção da saúde e educação alimentar tomam lugar nas discussões sobre consumo sustentável, nesse sentido, o crescimento e o desenvolvimento de ações em educação nutricional como ferramenta de incentivo a um pensamento mais sustentável seria a forma principal de promover a alimentação saudável.

Objetivo: Este trabalho objetivou-se investigar a realização de práticas de educação nutricional na promoção da alimentação sustentável.

Metodologia: Foram realizadas buscas de artigos internacionais de revista de alto impacto nas bases de dados eletrônicos do Medline, Pubmed e Scielo dos últimos 5 anos, utilizando-se os descritores: Alimentação saudável. Ambiente sustentável. Desperdício.

Resultados: A educação alimentar e nutricional deve abranger os diversos aspectos desde a produção até o consumo dos alimentos, de forma que a preservação do meio ambiente, utilização de agrotóxicos nas lavouras, agricultura familiar, adesão ao consumo de industrializados e a produção de lixo são pontos que devem ser abordadas com a população, de forma que além da transmissão de conhecimento, possa ser gerado uma reflexão quanto ao seu impacto na segurança alimentar e nutricional. Desta forma, padrões alimentares sustentáveis vão sendo criados, influenciando na preservação da saúde e dos recursos naturais. Em estudo realizado em uma unidade de alimentação, por exemplo, observou-se que havia um desperdício de cerca de 61,3g de alimentos por prato e que após uma intervenção educativa esse valor passou para 53,4g, apresentando uma redução do desperdício em 12,9%.

Conclusão: Contudo, deve-se incentivar a realização de práticas ecologicamente sustentáveis, visando a redução do impacto ambiental a partir do uso racional de recursos naturais.

Trab. 5 - A educação nutricional frente ao contexto alimentar atual

Karolyne Senna Duarte, Vanessa Oliveira do Amaral, Robson Prazeres de Lemos Segundo, Jessica Pereira Da Silva, Gabriel Barbosa Câmara, Amélia Ruth Nascimento Lima, Tamires Da Cunha Soares
Instituto de Educação Superior da Paraíba

Introdução: A educação nutricional tem um papel importante em relação à promoção de hábitos alimentares saudáveis desde a infância. Pode-se considerá-la como medida de alcance coletivo, a fim de proporcionar conhecimentos e motivação coletiva para formar atitudes e hábitos de uma alimentação sadia, completa e adequada. A valorização do conceito de promoção da saúde na atualidade surge como resposta à crescente medicalização, à baixa eficácia dos serviços de saúde e aos altos custos do setor.

Objetivo: Discutir a implementação da educação nutricional em serviços públicos de saúde, analisando o papel dos profissionais envolvidos neste processo frente ao reconhecimento da complexidade do quadro alimentar brasileiro.

Metodologia: Apresenta-se como um estudo bibliográfico e descritivo. Foram consultadas nas seguintes bases de dados: Medline, Pubmed e Scielo, de 2015 a 2019. Selecionaram-se 15 artigos e incluídos apenas os textos que abordavam temática da educação nutricional nos serviços públicos de saúde, com o conteúdo disponível na íntegra. Os critérios de exclusão foram estudos com desvio do eixo temático.

Resultados: A complexidade dos problemas alimentares, advindos da transição nutricional em curso no país, tem imposto reformulações urgentes ao setor, a fim de responder às novas demandas alimentares. Essa transição pode ser conceituada como um fenômeno no qual ocorrem mudanças nos padrões de distribuição dos problemas alimentares de uma população. Em geral, refere-se à passagem da desnutrição para a obesidade e, aliada à promoção de estilos de vida saudáveis, a promoção de práticas alimentares saudáveis se constitui como uma estratégia de vital importância para o enfrentamento desses problemas alimentares e nutricionais do contexto atual.

Conclusão: A inclusão do campo da alimentação e nutrição no debate da promoção da saúde parece apontar para avanços importantes, abrindo novos horizontes para a atuação dos profissionais de saúde. Sendo assim, a educação nutricional deve estar presente em todos os níveis de atenção à saúde e programas de educação nutricional são necessários para enfrentar o atual quadro de morbimortalidade da população, que tende a agravar-se pela tendência que vem sendo observada nos padrões de consumo de alimentos.

Trab. 6 - A efetividade das mudanças nos hábitos de vida na prevenção do desenvolvimento do diabetes mellitus gestacional: uma revisão sistemática

Igor Raphael Guillarducci Cerqueira, Stephania Neves Scapim, Giovanni Henrique Silva Lima, Marina Martins de Oliveira, Alberto Vinícius de Almeida Gomes, Gabriela Coelho Couto Rocha Corrêa, Kayan Felipe de Oliveira Andrade, Lorraine Medeiros Rodrigues, Maurício Leonardo da Silva Paiva, Camila Resende Neves
Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: O diabetes mellitus gestacional (DMG) define-se como a intolerância a carboidratos, com início durante a gravidez. Estima-se que o DMG afete aproximadamente 14% das gestações, sendo que em cerca de metade dos casos haverá o desenvolvimento de Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2). Nesse ce-

nário, evidências indicam que a promoção de hábitos de vida saudáveis, como dieta saudável e a prática de exercício regularmente reduz o risco de desenvolvimento da enfermidade.

Objetivo: Analisar, por meio de uma revisão sistemática, a eficácia da promoção de hábitos saudáveis na prevenção do DMG em mulheres com risco aumentado.

Metodologia: Realizou-se pesquisa na base de dados MEDLINE, utilizando os descritores “gestational diabetes” e “diet” e suas variações, obtidas através do MeSH. Foram estabelecidos como critérios de inclusão: ensaios clínicos controlados e randomizados, realizados em humanos, publicados nos últimos cinco anos e na língua inglesa. Foram excluídos estudos não relacionados diretamente com o objetivo da revisão e estudos com intervenções pouco claras. Após a leitura na íntegra, três ECCRs foram selecionados. A escala PRISMA foi utilizada no intuito de melhorar o relato desta revisão.

Resultados: Após leitura na íntegra, três ECCRs foram selecionados, envolvendo 1197 pacientes com idade entre 27 e 34 anos. Em relação à fisiopatologia do DMG, entende-se por uma compensação inadequada das células β -pancreáticas para o aumento da resistência à insulina durante a gravidez. Assim, alterações no estilo de vida são citadas com a finalidade de prevenir o desenvolvimento de DMG em pacientes com risco aumentado. Dentre as mudanças, a prática regular de exercícios físicos e a alimentação baseada em leguminosas, grãos integrais, legumes, carnes magras, peixes e aves, além da ingestão limitada de alimentos processados e com alto teor de gordura se destacam. Ademais, foi demonstrado que indivíduos que intervêm tanto na alimentação quanto na prática regular de atividades físicas tiveram maior probabilidade de ter um desfecho favorável. No entanto, estudos não estabelecem diferença significativa nos indivíduos que sofreram intervenção, sendo que o fato de nem todas as recomende (*).

Conclusão: Os resultados analisados não validam a eficácia significativa da intervenção nos hábitos de vida para prevenir o DMG.

Trab. 7 - A gordura trans: o que estamos consumimos?

Mahyara Markievicz Mancio Kus-Yamashita, Sabria Aued-Pimentel
Instituto Adolfo Lutz

Introdução: A eliminação das gorduras trans (AGT) industriais dos alimentos está diretamente relacionada com o risco das doenças cardiovasculares, sendo uma diretriz de abrangência global da Organização Mundial da Saúde (OMS) a ser atingida até 2023.

Objetivo: Neste trabalho avaliou-se o conteúdo de AGT em produtos industrializados comerciais do estado de São Paulo, visando fornecer subsídios para estudos sobre o consumo pela população, e assim contribuir nas políticas públicas de enfrentamento das doenças crônicas.

Metodologia: Entre os anos de 2005 e 2018 foram analisadas mais de 600 amostras de alimentos industrializados de diversas marcas, entre elas: batatas fritas, biscoitos (salgados e doces), bolos, milho de pipoca de microondas, macarrões instantâneos, salgadinhos de milho, salsichas, hambúrgueres, empanados de frango, pizzas congeladas, margarinas, cremes vegetais e óleos vegetais. A maioria das amostras foi coletada pela Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo. A gordura foi determinada por métodos gravimétricos e os ácidos graxos por cromatografia em fase gasosa.

Resultados: Amostras de batatas fritas, óleos vegetais refinados, margarinas, cremes vegetais e biscoitos, principalmente de polvilho, apresentaram teores elevados de AGT. Cerca de 20% do total das amostras avaliadas continham teores de AGT superiores a 1%. No caso dos biscoitos salgados e dos de polvilho, os percentuais observados foram de 30% e 80%, respectivamente. Hambúrgueres e pizzas congeladas de mussarela apresentaram AGT, provavelmente, de ocorrência natural provenientes de gordura de animais ruminantes. Os resultados indicam a diminuição, de uma maneira geral, nos teores de AGT em produtos como óleos vegetais, margarinas, cremes vegetais, biscoitos doces, salgadinhos de milho.

Conclusão: O setor produtivo de alimentos tem buscado alternativas para substituir a gordura vegetal hidrogenada (GVH), que é a principal fonte de AGT, utilizando, por exemplo, gordura interesterificada e óleo de palma. Contudo, há a necessidade de continuidade no monitoramento dos alimentos (industrializados e das cadeias de alimentação) tendo em vista que os AGT ainda estão presentes e a população pode estar consumindo quantidades elevadas destas substâncias.

Trab. 8 - A importância de a educação alimentar e nutricional

Josiclea Gomes da Silva, Elen Carla Alves da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza, Suedna da Costa Silva
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A educação alimentar e nutricional (EAN) constitui-se como uma ferramenta para promover o direito humano a alimentação adequada

subsidiando e garantindo, desta forma, a segurança alimentar e nutricional. Nesta perspectiva, as ações desenvolvidas partem da premissa que a alimentação deve garantir saúde e nutrição combatendo tanto a desnutrição como também o sobrepeso, a obesidade e outras doenças crônicas não transmissíveis, atuando, por sua vez, como um veículo promotor de saúde e qualidade de vida, prevenindo assim distúrbios ou complicações metabólicas.

Objetivo: Realizar um breve estudo sobre a importância de a educação alimentar e nutricional no processo de saúde-doença dos indivíduos.

Metodologia: Trata-se de um estudo exploratório descritivo. Portanto, realizou-se uma revisão na literatura em plataformas digitais, sendo estes: SciELO, PubMed, CAPES e Google acadêmico no período de junho de 2019. Para encontrar os artigos que tratavam sobre o tema utilizou-se alguns descritores como: "alimentação saudável", "saúde e nutrição" "educação alimentar". Para a escolha dos artigos, priorizou-se as publicações dos últimos 5 anos.

Resultados: Estudiosos relatam que inserir estratégias que estimulem a prática de educação alimentar promove escolhas alimentares adequadas e adoção de um estilo de vida saudável. Isso, por sua vez, gera impactos positivos por possibilitar melhor funcionamento fisiológico, atuar como preceptora na longevidade da vida, contribuindo positivamente na promoção de saúde, prevenção de doenças ou de agravos, e no controle, atuando como uma medida profilática de alguns DCNT. Além disto, alimentação saudável pode minimizar ou dispensar o uso de alguns medicamentos, caso as escolhas alimentares saudáveis se tornarem hábitos comportamentais.

Conclusão: A importância da EAN torna-se evidente por atuar reduzindo as possibilidades de adoecimentos e agravos, além de indiretamente melhorar o funcionamento fisiológico, promovendo saúde e bem-estar.

Trab. 9 - A importância do Zinco na nutrição de atletas

Marcelo Augusto de Faria Bustamante

Outros

Introdução: O tema dessa pesquisa é a importância do zinco na nutrição de atletas. Um atleta necessita de elevada capacidade anaeróbia para partida, aceleração e corridas, dependendo do tipo de esporte. Entretanto, em provas de longa duração, a capacidade aeróbia e fundamental para a manutenção da atividade, o que depende de um perfil hematológico adequado aos valores considerados como de referência. Vários fatores colaboram para o condicionamento físico e características hematológicas de atletas, entre eles a composição corporal e o estado nutricional em micronutrientes, tais como o zinco. Em atletas, a

demanda de zinco está aumentada em virtude dos treinamentos intensos, com perda de zinco pelo suor, descamação da pele e urina. Sendo assim, a deficiência de zinco nesta população pode ser considerada um fator de risco para problemas que reduzem o condicionamento físico e a saúde, já que este mineral participa de inúmeras funções importantes para manutenção do esforço físico.

Objetivo: Desta forma esse trabalho tem como objetivo geral analisar a importância deste tipo de suplementação nutricional e os objetivos específicos são compreender o papel biológico e as principais funções do zinco no organismo, verificar o papel das fontes alimentares e o impacto da deficiência no corpo, avaliar as recomendações nutricionais e os micronutrientes, entre outros.

Metodologia: Revisão de literatura.

Resultados: A rotina intensa de exercício pode aumentar a demanda por micronutrientes e, se a ingestão não for adequada a necessidade, pode ocorrer deficiências de grau moderado a severo, gerando complicações. As características físicas e fisiológicas de atletas tem sido alvo de diversas pesquisas. Os micronutrientes com maior incidência de deficiência em atletas, em virtude da deficiente ingestão em relação a demanda, são zinco, ferro e cobre. Apesar de não haver indicadores bioquímicos de zinco e cobre suficientemente sensíveis aos diferentes estados nutricionais, a concentração plasmática de zinco e cobre tem sido geralmente usada como marcador nutricional em diferentes populações, embora possa ser influenciado por outros fatores.

Conclusão: A suplementação nutricional, especialmente com zinco, pode aumentar o perfil hormonal anabólico, reduzir o catabolismo e melhorar a adaptação para o treinamento de resistência. Assim, a suplementação de zinco resulta em elevado consumo alimentar, maior absorção de nutrientes como aminoácidos, ácidos graxos, triacilgliceróis e glicose, assim como ativação da síntese de proteínas e ácidos nucleicos.

Trab. 10 - A importância da análise da atividade de água na determinação da vida de prateleira de vegetais minimamente processados

Stefany Pergentino dos Santos, Betina Louise Angioletti, Tuany Gabriela Hoffmann, Savio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Os vegetais possuem interessantes propriedades nutricionais, essenciais para a saúde humana, apresentando alta demanda em todas as épocas do ano. Porém, além de possuírem estações específicas de cultivo e colheita, estes alimentos apresentam vida de prateleira bastante reduzida. Um dos principais fatores que reduzem o tempo de

conservação destes produtos é a elevada atividade de água (aw), a principalmente responsável pela deterioração microbiológica.

Objetivo: Estudar a importância da atividade de água na determinação da vida de prateleira de vegetais minimamente processados.

Metodologia: Trata-se de uma revisão bibliográfica realizada por meio de pesquisa em artigos científicos, indexados nas bases de dados ScienceDirect, Scielo e Google Acadêmico, publicados nos últimos 10 anos.

Resultados: Os vegetais possuem maior parte de sua estrutura composta por água, sendo a atividade de água, importante fator intrínseco no controle do crescimento microbiano. Assim, a partir da aw consegue-se determinar a vida de prateleira de um produto, pois é possível avaliar sua susceptibilidade de deterioração, através do crescimento de microrganismos. De acordo com a atividade de água dos alimentos, os microrganismos podem ser categorizados. Isto ocorre, pois os mesmos precisam de água, na forma disponível, para seu crescimento e produção de metabólitos, apresentando valores específicos de aw para seu desenvolvimento. O rápido crescimento microbiano é favorecido em alimentos armazenados à temperatura ambiente e possuem alta aw, como é o caso dos vegetais folhosos que possuem (0,99). Portanto, para que haja redução deste crescimento e consequentes danos a estrutura do alimento, deve-se utilizar a refrigeração em temperaturas amenas (5°C a -1°C).

Conclusão: Esta pesquisa permitiu observar a importância da atividade de água nos vegetais minimamente processados para a determinação da vida de prateleira, indicando as melhores condições para o armazenamento de vegetais. Agradecemos a FAPESC (Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina) pelo apoio financeiro.

Trab. 11 - A importância da assistência nutricional para um bom prognóstico de pacientes com câncer

Sofia Schmitt Schlindwein, Carolina Aguiar Adam, Maria Caroline Czelusniak Freitas a Silva, Mauricio Augusto Sauer, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela Ratto Reiter
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Causada pelo baixo consumo calórico e pelo aumento no gasto energético de repouso, a perda excessiva de peso é uma queixa comum nas consultas oncológicas. O alto índice de emagrecimento é comprovado quando analisados pacientes com câncer, sendo que desses 30% tem perda maior de 5% do peso usual. Assim, percebe-se uma possível relação entre a nutrição e o bom prognóstico, o que ressalta a importância da assistência nutricional para evitar déficits nutricionais e agravos clínicos.

Objetivo: A presente revisão objetiva o levantamento acerca da conexão do câncer e da perda de peso, analisando os métodos nutricionais no meio médico.

Metodologia: Para a elaboração dessa revisão, foram utilizados 5 dos 9 artigos selecionados, indexados na base de dados portal de periódicos CAPES, publicados de 2014 a 2019. Utilizaram-se os seguintes descritores: “câncer”, “perda de peso”, “suporte nutricional” e seus correspondentes em inglês.

Resultados: Conforme um estudo realizado em 2017, o risco de subnutrição aumenta com o estágio da doença, sendo que 60% dos pacientes com câncer avançado são afetados por essa condição. Além disso, a perda ponderal ocorrida em qualquer estágio da doença ou momento do tratamento, está associada à um pior prognóstico para o doente. Segundo outro estudo, além de realizar o suporte nutricional em pacientes com câncer, o momento de implementação é importante, pois auxilia na melhor resposta ao tratamento, e assim reduz a morbidade. Para mostrar a importância econômica do suporte nutritivo, uma pesquisa verificou o impacto financeiro da desnutrição para os hospitais durante a estadia de pacientes com câncer, sendo um aumento de 3-4 dias e 20-25% nos custos da internação. Também, é de grande importância avaliar o estado psicológico do paciente, visto que esse afeta sua saúde nutricional. Ademais, é fundamental que o médico oncologista perceba a existência de sinais de desnutrição em pacientes com sobrepe (*).

Conclusão: Portanto, pesquisas demonstram que o suporte nutricional é fundamental durante o tratamento oncológico, pois proporciona inúmeras melhorias na saúde dos pacientes, assim como na sua qualidade de vida e autoestima. Visando uma boa evolução no tratamento contra o câncer, é imprescindível que médicos adotem o recurso terapêutico, visto que tem influência direta para um bom prognóstico.

Trab. 12 - A importância da microbiota intestinal humana no metabolismo da obesidade

Sheila Wayszceyk, Sagra Gabriela Roedel, Emanuelle Renck, Caroline Beatriz Zipper, Guilherme Wandall, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela R Reiter
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A obesidade caracteriza-se pelo excesso de tecido adiposo e causa prejuízos ao metabolismo com estudos demonstrando que a microbiota é fundamental no controle de peso.

Objetivo: Este trabalho procura elucidar a relação obesidade e microbiota intestinal a fim de que possa apontar os avanços científicos em relação ao assunto.

Metodologia: Exposição de resultados empíricos abordados em diversas literaturas.

Resultados: Estudos evidenciam que a microbiota é um importante fator na patogênese de doenças.

Os principais filos bacterianos ali presentes são os bacteroidetes e os firmicutes. As bactérias presentes em maior quantidade na microbiota de indivíduos obesos (Firmicutes) possuem maior capacidade de extração de energia da dieta. Na prática, os lipopolissacarídeos (LPS) são componentes da parede celular de bactérias gram-negativas com capacidade de induzir a resposta inflamatória e danificar a barreira intestinal. Estudos realizados com a utilização de ratos sem germes, mostram que esses animais são mais resistentes a alimentos de alto teor, que segundo a ciência são os principais agentes fomentadores da obesidade. Observou-se que quando os intestinos dos ratos sem germes foram colonizados com microbiota intestinal de outros animais obesos o tecido adiposo e o peso corporal do animal receptor aumentaram. Uma vez ingeridos, os prebióticos aumentam seletivamente a presença de bactérias benéficas, inibi (*).

Conclusão: Dessa forma, demonstra-se a importância da execução de mais estudos que abordem a dinâmica entre a microbiota e metabolismo a fim de encontrar novas terapêuticas para os efeitos da obesidade.

Trab. 13 - A importância da nutrição adequada no envelhecimento: uma revisão da literatura

Rita de Cassia Araujo Bido, Camila Maria Sousa de Andrade Nascimento, Thalia Amannara Melo da Costa, Marcelo Wesley da Silva Barbosa, Maciel da Costa Alves, Robson Galdino Medeiros, Celina de Castro Querino Dias, Andreza Moraes Duarte, Diego Elias Pereira, Mikaelle Albuquerque de Souza, Juliana Kessia Barbosa Soares

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Uma alimentação adequada se faz necessária em todas as fases da vida e na fase idosa não é diferente. O envelhecimento é acompanhado por uma série de alterações que podem afetar o bem estar e a qualidade de vida da pessoa idosa. Por esse motivo, uma nutrição adequada é exigida como forma de minimizar as consequências dessas alterações.

Objetivo: Objetivou-se, por meio desse trabalho, realizar uma análise da literatura sobre a importância da nutrição adequada no processo do envelhecimento.

Metodologia: Trata-se de um estudo de análise descritiva sobre a importância da nutrição adequada durante o processo de envelhecimento, coletados a partir de uma busca em artigos internacionais dos últimos 5 anos na base de dados ScienceDirect, através das seguintes palavras chaves: old; body composition; muscle mass.

Resultados: A nutrição adequada é necessária especialmente nessa fase, para a qual a dieta deve ser planejada levando em consideração as restrições e alterações fisiológicas que dificultam a ingestão de

alimentos e a assimilação deles pelo organismo. Já é bem documentado na literatura que os idosos que não consomem proteínas em quantidade suficiente estão em maior risco de desenvolver sarcopenia, osteoporose e comprometimento da resposta imunológica. Além disso, a ingestão adequada de gorduras poli-insaturadas podem preservar o tecido neuronal e a memória.

Conclusão: Neste sentido, a nutrição adequada e balanceada é de grande importância para minimizar e retardar os déficits que o processo de envelhecimento traz para o organismo idoso, levando em consideração todas as necessidades nutricionais dessa fase.

Trab. 14 - A importância da nutrologia na cicatrização

Luiza Azevedo Santa Barbara, Mariana Azevedo Santa Barbara, Gabriela Picchioni Baeta, Joao Victor dos Santos Lago, Dirceu Sander Correa de Souza

Outros

Introdução: A nutrição clínica é o gerenciamento do balanço energético dos pacientes, garantindo que eles recebam quantidades suficientes de nutrientes. Dependendo do estado do paciente, esta pode ser enteral (NE), parenteral (NP), via oral suplementada ou ainda uma combinação. No presente relato, a paciente passou por todos os tipos supracitados, o que foi fundamental para sua recuperação, principalmente, para a cicatrização de sua ferida operatória.

Objetivo: O objetivo do presente relato é ressaltar a importância da nutrologia na cicatrização de feridas, possibilitando um melhor prognóstico para o paciente através da nutrição.

Metodologia: Relato de caso do Hospital Felício Rocho, autorizado pela Plataforma Brasil, que abordou a relevância do tema e artigos retirados da base de dados PubMed para embasamento teórico.

Resultados: N.M.C, 62 anos, obesa, na menopausa, história patológica progressiva de diverticulite complicada, realizou ooforectomia inicialmente laparoscópica que se converteu em convencional devido a perfuração de intestino delgado. Paciente com desnutrição calórico-proteica moderada, ocorrência relativamente comum em hospitalizados, necessitou acompanhamento nutrológico intensivo, com uso de nutrição parenteral, enteral e via oral suplementada, o que contribuiu para sua recuperação ao longo de 6 meses de hospitalização, com importância significativa na cicatrização de sua ferida operatória, previamente com extravasamento de secreções fecaloideas pela fístula.

Conclusão: A desnutrição no ambiente hospitalar é comumente observada, relacionando-se muitas vezes com o prognóstico do paciente. Assim, é necessário destinar muita atenção a esse aspecto do cuidado, principalmente em casos de elevada complexidade pode ser muito benéfica se bem manejada. A nutrição

adequada interfere diretamente nos processos de cicatrização, reforçando ainda mais sua importância no bem-estar do paciente, reduzindo morbidade e mortalidade intra-hospitalar, de suma importância na qualidade de vida dos pacientes.

Trab. 15 - A importância da suplementação de ácido fólico na gravidez

Thiago Willame Barbosa Alves, Brenda Tamires de Medeiros Lima, Francisco Patricio de Andrade Júnior, Italy Heibe Mendes Aciole, Gustavo Fernandes Queiroga Moraes, Anna Paula de Castro Teixeira, Daniella Isla Medeiros Dantas, Januse Míllia Dantas de Araújo, Júlia Beatriz Pereira de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O ácido fólico (AF), conhecido também como vitamina B9, folato ou ácido preroilglutâmico, é uma vitamina do complexo B sendo considerada um nutriente essencial para o ser humano. Como principais funções no organismo humano o AF auxilia na biossíntese de purinas e pirimidinas, sendo indispensável para formação do DNA (ácido desoxirribunucleico) e RNA (ácido ribonucleico), na gestação tem como principal função colaborar no fechamento do tubo neural e na formação do feto. Como estratégia para o aumento do consumo de AF na gestação, está sua suplementação, pois a ingestão de alimentos ricos em Vitamina B9 é ineficiente devido a sua baixa biodisponibilidade.

Objetivo: Deste modo, o presente estudo teve como objetivo fazer um levantamento bibliográfico acerca da importância da suplementação de ácido fólico na gravidez.

Metodologia: Tratou-se de uma revisão bibliográfica em que houve a utilização de 13 artigos publicados durante os últimos 5 anos, utilizando como palavras-chaves os seguintes termos isolados e combinados: 1) Ácido fólico; 2) Gravidez; 3) Prevenção; 4) Defeitos do Tubo Neural.

Resultados: Estudos demonstram que mulheres que utilizaram AF na gestação reduziram em torno de 75 a 95% a incidência de defeitos na formação do tubo neural, em dosagens superiores a 5 mg/dia. Nos Estados Unidos, o Food and Drug Administration e no Brasil, o Ministério da Saúde recomendam que mulheres em idade fértil e gestantes consumam no mínimo 0,4 mg/dia de AF. Essa suplementação é recomendada até a décima segunda semana da gestação, sendo de extrema importância para o desenvolvimento do feto e produção de anticorpos. A prevalência do uso de AF na gestação é variável de região e país de estudo, estando entre 0,5% a 58%. Alguns fatores que interferem diretamente nesse aspecto, contribuindo para maior probabilidade de malformação do tubo neural, como: fatores socioeconômicos, educacionais e mal planejamento da gravidez.

Conclusão: É de extrema importância que os profissionais de saúde promovam atividades, ações e medidas relacionadas a utilização de ácido fólico no período pré-gestacional e no primeiro trimestre da gestação, sendo importante para evitar malformação e distúrbios no sistema nervoso fetal.

Trab. 16 - A importância da suplementação de cálcio e vitamina D em idosos na prevenção da saúde óssea

Thiago Willame Barbosa Alves, Brenda Tamires de Medeiros Lima, Marília de Barros Cândido, Bren Carla de Medeiros Lima, Dailla Glaciely Dantas, Januse Míllia Dantas de Araújo, Francisco Patricio de Andrade Júnior
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O cálcio e a vitamina D são nutrientes que atuam em conjunto no metabolismo ósseo, promovendo a homeostase desse tecido. O cálcio tem a função de construir, regenerar e dar consistência ao tecido ósseo e a vitamina D juntamente com o paratormônio mantêm o equilíbrio dos níveis de cálcio no organismo. As fontes de cálcio são facilmente encontradas na alimentação, como em leite e seus derivados, o mesmo não acontece com a vitamina D, que é encontrada majoritariamente em peixes gordurosos, sendo a sua maior fonte de absorção à exposição a luz solar. Os idosos são considerados uma população de risco, pois 5% a 35% sofrem da deficiência de vitamina D e cálcio. Baixos níveis de vitamina D promovem a redução da mineralização óssea que associado ao paratormônio elevado, levam a maior fragilidade óssea, e consequentemente ao maior número de fraturas nessa população. Outro fator que contribui é a sarcopenia e a perda de força muscular dos idosos, que levam ao maior número de quedas.

Objetivo: Deste modo, o presente estudo teve como objetivo fazer um levantamento bibliográfico acerca dos benefícios da suplementação de cálcio e vitamina D na terceira idade.

Metodologia: Tratou-se de uma revisão bibliográfica em que houve a utilização de 8 artigos publicados durante os últimos 5 anos (2014-2018), utilizando como palavras-chaves e descritores os seguintes termos isolados e combinados: 1) Idosos; 2) Vitamina D; 3) Cálcio; 4) Estado Nutricional.

Resultados: Estudos revelaram que o consumo de vitamina D associada ao cálcio é de extrema importância na terceira idade, demonstrando que 54,3% a 85,6% dos idosos apresentaram insuficiência e deficiência (menor ou igual a 20 ng/mL) de vitamina D, promovendo a má absorção do cálcio, que leva a osteomalácia, causando dor nos ossos e fraqueza muscular. Na população idosa o cálcio é um dos minerais menos consumidos, observando que os homens tem uma ingestão inadequada, comparada

com as mulheres, sendo respectivamente de 84% e 94%. O consumo insuficiente desse mineral contribui para construção de ossos fracos levando essa população a um risco maior de sofrer fraturas.

Conclusão: Considera-se para a população alvo, é de extrema importância otimizar a ingestão de micronutrientes (Cálcio e vitamina D), para manutenção da saúde óssea, em que os profissionais de saúde devem promover o maior cuidado e acompanhamento dessa população, indicando tratamentos corretos e objetivos para redução de fraturas.

Trab. 17 - A importância da suplementação nutricional em idosos

Stéfanie Costa Bittencourt, Betina Louise Angioletti, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Os idosos fazem parte do grupo de risco para carências nutricionais de macro e micronutrientes. O envelhecimento faz parte do ciclo natural da vida e com ele, mudanças fisiológicas como diminuição do apetite e sensibilidade à sabores além do uso de medicamentos controlados, fazem com que, muitas vezes, a qualidade e a quantidade de alimentos ingeridos na dieta decaiam. Pesquisas mostram que 80% dos idosos possuem algum tipo doença crônica e, grande parte, associadas à uma dieta inadequada e de baixa qualidade. Por estarem no grupo de risco para deficiências nutricionais, as recomendações de nutrientes se tornam diferenciadas. Sendo assim, em muitos casos, faz-se necessária a indicação de uso de suplementos nutricionais específicos para idosos com nutrientes recomendados nessa fase da vida. Dentre os principais nutrientes que devem estar presentes nessa fase estão as vitaminas A, B12, C e D além do cálcio, ferro e o zinco.

Objetivo: Ressaltar a importância do uso de suplementação para idosos afim de minimizar as perdas de massa musculares e evitar a desnutrição.

Metodologia: Para este estudo, foram utilizadas as bases de dados, Google acadêmico, Scielo, Pubmed com artigos publicados a partir de 2013 com as seguintes buscas: alimentos para idosos e suplementação para idosos.

Resultados: Verifica-se associações da desnutrição ao maior risco de infecções, depressão, comprometimento de função respiratória, perdas musculares, quedas e sarcopenia, retardo de cicatrização de feridas ou úlceras por pressão, dentre outras. As suplementações oferecem diversos nutrientes essenciais nessa fase dentre eles o cálcio e vitamina D que melhoram a composição óssea. Além disso, possuem quantidade de proteína ideais para equilíbrio do nitrogênio para que se evitem as perdas musculares. Pesquisas apontam que o uso do suplemento em idosos tem se mostrado positivo visto que idosos desnu-

tridos que fizeram uso do suplemento, apresentam aumento do ganho de peso e IMC. Além disto, estudos confirmam que o uso de suplemento por via oral em pacientes com doença pulmonar obstrutiva trouxe melhoras não só nos índices de massa magra como também no funcionamento pulmonar.

Conclusão: A suplementação nessa fase da vida é de suma importância, principalmente em idosos hospitalizados ou que possuem alguma patologia, visto que grande parte deles se apresentam desnutridos.

Trab. 18 - A importância do aleitamento materno exclusivo nos primeiros 6 meses de vida: uma revisão

Kamila Layse Bezerra de Araujo, Elen Carla Alves da Silva, Ana Paula Melo Da Silva, Guilherme Silva Freire de Souza, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Juliana Késsia Barbosa Soares, Mikaelle Albuquerque de Souza, Marília Ferreira Frazão Tavares de Melo
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O aleitamento materno exclusivo nos primeiros 6 meses de vida do lactente é de suma importância, o leite contém todos os nutrientes essenciais para suprir todas as necessidades neste período de vida. A não realização do aleitamento de forma exclusiva é um grande problema para a saúde infantil e, dentre os fatores que contribuem para que o aleitamento não ocorra corretamente, é a falta de informações durante o pré-natal. Existe muitos relatos onde as mães citam que seus bebês não conseguem se adaptar a amamentação ou que elas não produzem leite suficiente para suprir a demanda do filho. Neste sentido, caso elas tivessem uma orientação de técnicas para amamentar, a aceitação do bebê com o peito seria facilitada. Outro fator que também contribui é a volta da lactante ao trabalho, o que faz com que seja realizado um desmame precoce e, conseqüentemente, o início antecipado da introdução de alimentos sólidos.

Objetivo: Esse trabalho objetivou-se em fazer uma revisão na literatura sobre a importância do aleitamento materno no primeiro semestre de vida.

Metodologia: Foi realizada uma pesquisa bibliográfica nas seguintes bases digitais: Scielo, e Periódicos Capes.

Resultados: Após a análise dos artigos verificou-se que a maior parte dos artigos defendia que crianças que são alimentadas apenas do leite materno durante os primeiros 6 meses, tem um crescimento adequado, são mais imunes a determinadas patologias, o peso se encontra dentro do esperado. Por outro lado, no que se refere à presença da mãe, observou-se que há uma porcentagem maior de amamentação exclusiva quando as mães se encontram de licença maternidade, e tem mais de 8 anos de estudos. Diante disso pode-

se afirmar que crianças alimentadas exclusivamente do leite materno tendem a ter uma evolução melhor em diversos aspectos. Entretanto, para que isso ocorra, os estudos mostram que as mães têm que se fazer presentes durante os 6 meses, enfocando a importância da licença maternidade.

Conclusão: Quanto maior o tempo da licença melhor será para que a mãe tenha uma interação maior com a criança, com isso é possível concluir a importância que o leite materno, pois ele traz diversos benefícios, que serão refletidos tanto no presente quanto no futuro.

Trab. 19 - A importância do uso dos probióticos no tratamento de depressão: uma revisão de literatura

Edith Monielyck Mendonça Batista, Fernanda Vieira Morais, Francisca Luzia Soares Macieira de Araujo
Universidade Federal do Maranhão

Introdução: Com o advento dos exames para mapeamento da flora intestinal, percebe-se uma possível interligação de disbiose e alterações de comportamentos e funções do Sistema Nervoso Central (SNC) por meio do chamado “eixo microbiota-intestino-cérebro”. A aplicabilidade de probióticos como tratamento adjunto de diferentes doenças vem sendo pesquisado em doenças mentais como a depressão.

Objetivo: Avaliar o uso de probióticos no tratamento e prevenção em paciente com disbiose e depressão.

Metodologia: Este estudo constitui-se de uma revisão da literatura especializada na língua inglesa e portuguesa nos bancos de dados do Scielo e PUBMED no período de 2013 a 2018. As palavras-chave foram probióticos, saúde mental, eixo intestino e cérebro e microbiota, totalizando 216 artigos deduplicados.

Resultados: Não há uma uniformização das cepas de probióticos utilizada nas pesquisas, onde revela resultados contraditórios quanto a efetividade dos probióticos. Observa-se potenciais efeitos dos probióticos no tratamento neurológico e vias metabólicas envolvidas, apesar de seus efeitos profiláticos terem se mostrado mais interessante, pois o seu foi associada a sintomas mais leves. Sua administração também demonstrou que o mesmo pode levar a efeitos ansiolíticos, melhora de memória e aprendizagem. Outros estudos demonstraram que a administração dos probióticos ainda não deve ser indicada com essa finalidade, devido a um conhecimento restrito de seu mecanismo de ação, não podendo estabelecer parâmetros para determinar a escolha, dose e tempo de uso.

Conclusão: Dessa forma, os estudos demonstram a importância da flora intestinal na saúde e em transtornos do SNC embora ainda não se consiga explicar com clareza como é a comunicação do eixo

microbiota-cérebro-intestino ocorre. Já o uso dos probióticos ainda precisa de estudos mais profundos para que possam atender quanto a formulação, dosagem, tempo de uso e sua utilidade ideal para o tratamento da depressão.

Trab. 20 - A influência da alimentação na enxaqueca

Sarah Elizabeth Costa Guimarães, Larissa Barroso Mayrink, Wallesca Menezes Aguiar, Larissa Muzzi Torres Lage, Juan Bernard Nascimento dos Santos
Centro Universitário de Belo Horizonte

Introdução: A cefaleia migrânea, também conhecida como enxaqueca, é um dos tipos de cefaleia mais prevalentes na população mundial, sendo causada por um desequilíbrio químico no sistema nervoso central. Ela é decorrente do estilo de vida do indivíduo, podendo se manifestar de acordo com a predisposição genética de cada indivíduo. A prevalência desta doença tem levado à procura de novas terapias não farmacológicas, como a alimentação, que possam atuar de maneira a reduzir a intensidade e duração das crises de enxaqueca.

Objetivo: O presente artigo tem como objetivo conhecer o papel da alimentação no tratamento e na prevenção da enxaqueca, além de analisar os benefícios e malefícios de alguns alimentos no curso da cefaleia migrânea.

Metodologia: O método utilizado foi a coletânea de dados apurados nas plataformas Pubmed e Scielo; utilizou-se 17 artigos tendo como descritores: Enxaqueca; Nutrição; Migrânea; Alimentação. Dessa forma, realizando uma revisão da literatura especializada na área.

Resultados: Pesquisas feitas em indivíduos com enxaqueca mostraram que o consumo de alguns alimentos, como aspartame, nitrito, glutamato monossódico, chocolate, vinho tinto e alimentos ricos em lipídios, podem funcionar como gatilhos para as crises de enxaqueca. Ao alterarem a dieta de forma a eliminar tais alimentos, grande parte do grupo estudado apresentou significativo benefício após um ou dois meses. Em contrapartida, ao reintroduzir na dieta os alimentos associados à piora do quadro de enxaqueca, o grupo referiu o regresso dos sintomas. Constatou-se, portanto, que alimentos podem influenciar na fisiopatologia e no desencadeamento da enxaqueca. Em associação a esse estudo, diversos nutrientes, principalmente a riboflavina, a ubiquinona e o magnésio tem se mostrado eficazes na profilaxia das crises da enxaqueca, sendo, portanto, uma alternativa ao tratamento profilático não farmacológico. A prática de exercícios físicos também foi evidenciada como uma alternativa não medicamentosa para diminuir (*).

Conclusão: A modulação nutricional mostrou-se capaz de atuar, em algum grau, na profilaxia da

enxaqueca. Deste modo, uma abordagem terapêutica incluindo na alimentação os nutrientes supracitados, em conjunto com a prática de exercícios físicos regulares e uma alimentação saudável pode se tornar uma alternativa não farmacológica para o tratamento profilático da enxaqueca.

Trab. 21 - A influência da alimentação na prevenção do declínio cognitivo

Andreia Mota Trein

Associação Brasileira de Nutrologia

Introdução: O envelhecimento da população mundial evidencia doenças muito comuns nesta faixa etária, como a demência e o declínio cognitivo. São patologias que geram alto grau de incapacidade e dependência causando sofrimento para o indivíduo e sua família. Além disso, os gastos em saúde pública para o tratamento da demência e de suas consequências são elevados, uma vez que o tratamento ainda é pouco eficaz no curso da doença. Diversos estudos propõem que o status nutricional do indivíduo é um fator de risco que pode influenciar no retardo do aparecimento de sintomas relacionados ao declínio cognitivo.

Objetivo: O objetivo deste estudo foi conhecer publicações atuais sobre a influência de alguns nutrientes na prevenção do declínio cognitivo gerado pelo envelhecimento.

Metodologia: O método adotado para a elaboração da presente revisão foi baseado em um levantamento bibliográfico de artigos publicados na base de dados de pesquisas científicas por meio de sites internacionais como o Pubmed, Scielo, Lilacs e Medline.

Resultados: Estudos apontam que diversos nutrientes presentes nos alimentos como vitaminas (folato, vitaminas E, B e C) ácido graxo ômega 3, flavonoides têm influência na função cerebral podendo retardar o declínio cognitivo.

Conclusão: Manter uma dieta equilibrada e balanceada, dentre outros fatores, é fundamental para preservar a função cognitiva. Alguns nutrientes são capazes de influenciar o cérebro, agindo por meio de processos celulares e moleculares afetando a neurogênese, a plasticidade sináptica e conectividade neural. Assim, uma mudança precoce nos hábitos alimentares pode ter impacto significativo na saúde do cérebro, pois vários componentes dietéticos e fatores nutricionais possuem propriedades protetoras contra o declínio cognitivo e a demência. No entanto, mais pesquisas são necessárias para elucidar o papel específico de cada substância na função cognitiva e a interação sinérgica entre diferentes nutrientes, tornando mais eficaz a prevenção

Trab. 22 - A influência da gastronomia na recuperação de pacientes hospitalizados

Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Elen Carla Alves da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Josiclea Gomes da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O serviço de gastronomia, conhecido no meio hospitalar como Serviço de Nutrição e Dietética (SND), necessita ser visto como um instrumento de encantamento do cliente, atendendo aos requisitos dos consumidores de saúde e quebrando a impressão negativa em torno da alimentação hospitalar, uma vez que a mesma ainda é vista como de baixa qualidade e sem nenhum atrativo. A gastronomia hospitalar surge com o objetivo de adequar a dieta à patologia do paciente levando em conta hábitos, cultura, costumes e técnicas dietéticas eficazes.

Objetivo: O objetivo deste trabalho foi fazer um levantamento bibliográfico e discursar sobre a influência da gastronomia na recuperação de pacientes hospitalizados.

Metodologia: Trata-se de um estudo com coleta de dados realizada por meio de levantamento e análise bibliográfica de publicações realizadas entre os anos de 2010 e 2018. Para o levantamento dos artigos, foi realizada busca nas bases de dados da Literatura Latino- -Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS) Biblioteca Científica Eletrônica Online (SciELO) e Portal de Periódicos Capes, sendo utilizados para a busca os seguintes descritores e suas combinações na língua portuguesa: “Gastronomia Hospitalar”, “Pacientes hospitalizados”, “Nutrição”.

Resultados: A gastronomia hospitalar surgiu com o intuito de enfrentar a adaptação da dieta a patologia do paciente considerando costumes regionais com ingredientes e técnicas dietéticas. Há um grande receio em conciliar prazer ao que se produz e é oferecido. Prazer em relação à apresentação, ao sabor, ao atendimento das predileções do paciente, com o intuito de prover humanização e tornar a instituição hospitalar competitiva. O respeito que o cliente merece inclui a oferta de alimentos adequados e saborosos, ofertando à alimentação a característica de qualidade e de boa imagem que o hospital oferece.

Conclusão: O acontecimento da doença e a necessidade de internação, não compete ao hospital o sinônimo de privação total de suas preferências alimentares. Porém, para que as instituições e a própria sociedade entendam a importância da gastronomia na promoção de qualidade de vida é fundamental o avanço científico nos estudos que evidenciem a eficiência de tal prática.

Trab. 23 - A influência da nutrição materna no período de lactação no desenvolvimento da criança

Fernanda Santos Rodrigues, Maria Luiza Silva Casé, Mateus Dantas Moraes Freire, Washington Luiz Abreu de Jesus

Faculdade de Tecnologia e Ciências

Introdução: O leite materno é considerado o alimento mais funcional, completo e ideal para a nutrição infantil. Nele encontram-se os nutrientes e líquidos necessários à alimentação e desenvolvimento dos lactentes, bem como fatores biológicos de proteção contra doenças concorrentes e potenciais. É notório que uma alimentação adequada da mãe (nutriz) tem impacto positivo na nutrição de seu bebê, influenciando diretamente na composição nutricional do leite, sua produção e seu sabor.

Objetivo: Este estudo tem como objetivo identificar, por meio de uma revisão de literatura, como a lactação interfere no processo de desenvolvimento das crianças.

Metodologia: Realizou-se uma revisão de literatura nas bases de dados Pubmed, Scielo e BVS, utilizando como descritores do DECS: “nutrição materna”, “desenvolvimento infantil”, “nutrição infantil”. Foram selecionados quatro artigos, cujas análises foram cotejadas por documentos do Ministério da Saúde e da UNICEF. Critérios de exclusão foram aplicados e realizou-se sistematização, análise e discussão dos resultados para composição deste estudo.

Resultados: O desenvolvimento infantil é um conceito amplo e tem várias facetas. Estudos realizados na Indonésia corroboram o que se tem de preconizado sobre a importância da amamentação, demonstrando que um lactente amamentado com uma mãe desnutrida tem deficiências no seu crescimento. Também se tem evidências confirmadas e protocolizadas de que a suplementação materna de ferro e ácido fólico, além de estabelecerem um processo de desenvolvimento intrauterino adequado para a criança, tem consequências pós-parto, interferindo na relação mãe-criança positivamente. A ingestão materna deficiente de iodo durante a amamentação diminui a quantidade de iodo presente no leite podendo produzir deficiências na criança que só se recuperam com a suplementação exógena e que, se persistirem, podem levar ao surgimento de déficits cognitivos e de cretinismo. Estudos deste levantamento também apontam que uma alimentação materna rica em gorduras saturadas, óleos e leite com baixo teor de gorduras podem provocar,

Conclusão: É importante estar atento sempre à alimentação materna quando se quer avaliar a nutrição e desenvolvimento das crianças. A qualidade da amamentação está relacionada ao surgimento de vários problemas de saúde, que podem ser evitados com uma nutrição materna adequada durante a lactação.

Trab. 24 - A influência da publicidade na obesidade infantil

Stefani de Lima Carvalho, João Victor Farias de Oliveira
Universidade Federal do Pará

Introdução: A obesidade em países desenvolvidos surgiu como epidemia e cresceu nas últimas décadas. A proximidade de crianças e adolescentes com as redes sociais contribui para que as publicidades sejam cada vez mais persuasivas. Publicidade e propaganda são técnicas largamente usadas pelas empresas para encorajar o consumo, tendo em vista que o público infantil é o mais vulnerável aos apelos promocionais. Em síntese, as publicidades nos dias atuais são largamente dedicadas ao público infantil e apresentam grande poder persuasivo.

Objetivo: o objetivo do presente estudo é revisar na literatura a influência da publicidade alimentícia na obesidade infantil.

Metodologia: Foi realizada uma revisão de artigos encontrados através de pesquisas no sistema Pubmed, Scielo e google acadêmico. Como descritores, selecionaram-se os termos “publicidade”, “obesidade infantil”, “nutrição” e “mídia”.

Resultados: A obesidade infantil apresenta crescente prevalência e está associada a mudanças no modo de viver, particularmente o sedentarismo e o maior consumo de produtos alimentícios com maiores quantidades de gorduras e açúcares. Tais alimentos são apresentados nas propagandas, muitas vezes, como saudáveis, nutritivos e ricos em vitaminas, chamando a atenção dos pais nas prateleiras. Além disso, cabe ressaltar que as crianças são um alvo importante das campanhas publicitárias, pois desde bem novas são estimuladas e influenciadas pela mídia (através estratégias como cores chamativas, personagens de desenhos animados e músicas infantis) à participarem nas compras dos pais, que, muitas vezes, cedem à insistência do filho e acabam comprando um alimento de menor qualidade alimentar.

Conclusão: Os artigos analisados preconizam que as publicidades infantis são capazes de incentivar o consumo de alimentos gordurosos com alto teor de açúcares simples e sódio. Diante disso, os pais correm o risco de estar contribuindo para o aumento dos índices de obesidade infantil, pois como apresentado, geralmente a mídia aborda apenas alimentos pouco saudáveis.

Trab. 25 - A influência da suplementação da coenzima q10 sobre o esquema de tratamento medicamentoso de hipertensão arterial

Elzafã Gomes de Sousa da Costa e Silva
Outros

Introdução: A hipertensão arterial sistêmica (HAS) é uma condição multifatorial determinada por

elevados níveis pressóricos sustentados que promovem maior risco de complicações cardiovasculares. Estudo realizado com camundongos hipertensos tratados com Enalapril e Nitrendipino mostrou que a adição de CoQ10 ao esquema terapêutico provocou um aumento na duração do efeito hipotensor destas drogas. A HAS é um problema de saúde pública. O tratamento medicamentoso pode provocar efeitos adversos e o risco para que isto ocorra aumenta com o incremento da dose. A coenzima Q10 (CoQ10) já foi considerada um suplemento nutricional promissor para o tratamento de hipertensão, no entanto ensaios clínicos não mostraram benefício do seu uso isolado. Esta revisão da literatura se justifica ao analisar o uso da CoQ10 associado a medicamentos hipotensores, para investigar sua influência na dose dos medicamentos utilizados.

Objetivo: 1. Avaliar, através da revisão da literatura, qual o efeito do uso da CoQ10 sobre a dose dos medicamentos hipotensores quando usados associados

Metodologia: Trata-se de um estudo de revisão da literatura. A busca de artigos foi realizada na base de dados Medline, Cochrane e Lilacs entre os meses de março e abril de 2019. Foram utilizados na pesquisa os descritores “hypertension” e “coenzyme Q”.

Resultados: Foram encontrados 17 estudos, destes, 2 atenderam aos critérios da pesquisa, totalizando 168 pacientes e idade entre 27 e 89 anos. Langsjoen et al. (1994) estudo descritivo com 109 pacientes hipertensos, tomaram de 225 mg/dia de CoQ10 ao esquema padrão, 52% reduziram a dose ou a quantidade, 46% não tiveram alteração do padrão e 3% acrescentaram 1 droga ao esquema. Não houve grupo controle. Singh et al (1999) avaliaram o efeito anti-hipertensivo da CoQ10 em pacientes hipertensos com doença coronariana. Um estudo controlado, randomizado e duplo-cego. Entre os pacientes que receberam 30 mg CoQ10 ao dia, houve redução na dose padrão. Apesar da descrição promissora do efeito sobre a dose de medicamentos em camundongos e desta ter seu uso aprovado como suplemento alimentar pela US Food and Drug Administration e Agência Nacional de Vigilância Sanitária, poucos estudos avaliaram o potencial desta coenzima em uso associado ao medicamentos padrão.

Conclusão: Os estudos que avaliaram a influência da CoQ10 na dose de anti-hipertensivo mostraram necessidade de menor dose ou menos medicamentos para controle pressóricos. Mas são necessários mais ensaios clínicos que avaliem e fundamentem essa relação promissora.

Trab. 26 - A influência do ácido cítrico na prevenção da nefrolitíase: uma revisão sistemática

Camila Resende Neves, Stephania Neves Scapim, Giovanni Henrique Silva Lima, Gabriela Coelho Couto Rocha Corrêa, Alberto Vinícius de Almeida Gomes, Igor Raphael Guillarducci Cerqueira, Kayan Felipe de Oliveira Andrade, Lorraine Medeiros Rodrigues, Maurício Leonardo da Silva Paiva, Marina Martins de Oliveira
Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: A prevalência da nefrolitíase está aumentando em todo o mundo, sendo a terceira causa mais comum entre as doenças do trato urinário, e é considerada como a de maior morbidade. A dieta pode promover ou inibir a formação de cálculos de oxalato de cálcio. Neste sentido, a ingestão de alimentos contendo ácido cítrico, como o limão, tem sido indicado por especialistas como um método preventivo da nefrolitíase.

Objetivo: Investigar, por meio de uma revisão sistemática, a influência do consumo de ácido cítrico na prevenção da nefrolitíase.

Metodologia: Realizou-se uma pesquisa na base de dados MEDLINE, utilizando os descritores “Citric Acid” e “Nephrolithiasis” e suas variações, obtidas através do MeSH. Foram estabelecidos os seguintes critérios de inclusão: ensaios clínicos controlados e randomizados (ECCRs), realizados em humanos, na língua inglesa publicados nos últimos 5 anos. Como critério de exclusão: intervenções pouco claras e estudos não relacionados diretamente com o objetivo da revisão. A escala PRISMA foi utilizada no intuito de melhorar o relato desta revisão. Ademais, foram analisados estudos selecionados por revisão sistemática.

Resultados: Fizeram parte desta revisão 7 ECCRs, envolvendo 926 pacientes com idade entre 11 e 45 anos. Um estudo que merece destaque utilizou a limonada regular e dietética como fonte de Ácido Cítrico e obteve os seguintes resultados: o volume de urina foi significativamente maior com o consumo de limonada regular e dietética quando comparado com os valores basais. O citrato urinário aumentou significativamente desde o início com apenas limonada dietética. O pH da urina foi inalterado com ambas as bebidas. A supersaturação do oxalato de cálcio e de fosfato de cálcio diminuiu significativamente. O consumo diário de 2 L de limonada regular e dietética resultou em uma ingestão de 168,4 e 170,2 mEq de citrato, mas uma ingestão total de 12,2 e 16,0 mEq, respectivamente.

Conclusão: O consumo diário de alimentos ricos em ácido cítrico, como o limão, é um bom método preventivo da Nefrolitíase, uma vez que aumentam a quantidade de citratos na urina, inibindo a formação e precipitação de cristais de cálcio.

Trab. 27 - A influência do chá verde na prevenção do câncer de próstata

Maurício Leonardo da Silva Paiva, Stephania Neves Scapim, Giovanni Henrique Silva Lima, Marina Martins de Oliveira, Gabriela Coelho Couto Rocha Corrêa, Igor Raphael Guillarducci Cerqueira, Kayan Felipe de Oliveira Andrade, Lorraine Medeiros Rodrigues, Alberto Vinícius de Almeida Gomes, Camila Resende Neves
Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: O câncer de próstata (CP) é uma das neoplasias mais prevalentes no mundo, e devido ao seu longo estado assintomático e detecção em fases avançadas, estratégias que geram prevenção de seu desenvolvimento são de grande valia no que tange a prevenção primária.

Objetivo: Analisar, por meio de uma revisão sistemática, a influência do chá verde na prevenção do CP.

Metodologia: Foi consultada a base de dados MedLine e os critérios de inclusão foram ser artigos revisionais e terem, no máximo, cinco anos desde de sua publicação.

Resultados: Dentre os artigos analisados, achados discrepantes predominaram. Segundo Jacob et al. (2017), extratos e o consumo em infusão de *Camellia sinensis* não foram capazes de gerar resultados satisfatórios em casos com CP já instalado. Já para Chhabra et al. (2018) foi visto que houve redução de marcadores tumorais em casos confirmados de PC e melhor prognóstico pós prostatectomia. No que tange a prevenção com consumo a longo prazo de chá verde houveram resultados conflitantes, porém no trabalho de Jacob et al. (2017), a maioria dos estudos analisados apontava para uma redução significativa do risco, de forma dose e tempo dependente.

Conclusão: Mesmo a despeito de uma grande literatura, ainda não há consenso sobre o papel do chá verde na prevenção do CP, necessitando de interações com mais rigor científico para comprovar seu verdadeiro valor.

Trab. 28 - A influência do estilo de vida na obesidade infantil: uma revisão sistemática.

Lorraine Medeiros Rodrigues, Stephania Neves Scapim, Giovanni Henrique Silva Lima, Marina Martins de Oliveira, Gabriela Coelho Couto Rocha Corrêa, Igor Raphael Guillarducci Cerqueira, Kayan Felipe de Oliveira Andrade, Alberto Vinícius de Almeida Gomes, Maurício Leonardo da Silva Paiva, Camila Resende Neves
Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: A obesidade apresenta uma etiologia complexa, multifatorial, que implica fatores genéticos e não genéticos. Esta doença e a síndrome metabólica em crianças podem ter origem já na vida intra-uterina e a atual epidemia da obesidade é provavelmente o

resultado de herança evolutiva associada ao consumo de alimentos processados com alto poder calorífico muito arraigados no estilo de vida atual.

Objetivo: Analisar, por meio de uma revisão sistemática, a relação entre estilo de vida alimentar e obesidade infantil (OI).

Metodologia: Realizou-se uma pesquisa na base de dados MEDLINE, utilizando os descritores “Obesity”, “Pediatric obesity”, “Lifestyle” e suas variações, obtidas através do MeSH. Foram estabelecidos como critérios de inclusão: ensaios clínicos controlados e randomizados (ECCRs), disponíveis na íntegra, realizados em humanos, publicados nos últimos cinco anos e na língua inglesa. Foram excluídos estudos não relacionados diretamente com o objetivo da revisão e estudos com intervenções pouco claras. Após a leitura na íntegra, quatro ECCRs foram selecionados. A escala PRISMA foi utilizada no intuito de melhorar esta revisão.

Resultados: Após leitura na íntegra, quatro ECCRs foram selecionados, envolvendo 492 pacientes com idade entre 0 e 9 anos, sendo a forma como o estilo de vida alimentar interfere na OI o principal desfecho analisado. Os fatores de risco envolvidos na OI são: predisposição genética, dieta, sedentarismo, posição socioeconômica, origem étnica, microbiota, iatrogenia, endócrinas, defeitos hipotalâmicos congênitos e adquiridos, medicamentos que afetam o apetite. Assim, nota-se que o estilo de vida relaciona-se de forma direta a importantes e prevalentes fatores de risco para a OI. Alguns cientistas cunharam o termo “obesogênicos” para substâncias que podem promover ganho de peso e obesidade. Esses produtos podem promover a doença aumentando o número de células adiposas, alterando a quantidade de calorias queimadas em repouso, o equilíbrio energético e os mecanismos do corpo para apetite e saciedade. A exposição fetal e infantil a esses produtos pode resultar em mais ganho de peso por alimento consumido.

Conclusão: A obesidade infantil mostrou-se sensível às influências do estilo de vida.

Trab. 29 - A influência do ômega 3 na prevenção de distúrbios psicóticos: uma revisão sistemática

Stephania Neves Scapim, Giovanni Henrique Silva Lima, Gabriela Coelho Couto Rocha Corrêa, Marina Martins de Oliveira, Alberto Vinícius de Almeida Gomes, Igor Raphael Guillarducci Cerqueira, Kayan Felipe De Oliveira Andrade, Lorraine Medeiros Rodrigues, Maurício Leonardo da Silva Paiva, Camila Resende Neves
Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: Os ácidos graxos poli-insaturados ômega 3 desempenham papel central no neurodesenvolvimento, neurodegeneração e mecanismos biológicos envolvidos na regulação do comportamento, processos que sofrem disrupção na esquizofrenia.

Objetivo: Analisar, por meio de uma revisão sistemática, a influência do ômega 3 na prevenção e na progressão de distúrbios psicóticos.

Metodologia: Realizou-se uma pesquisa na base de dados MEDLINE, utilizando os descritores “omega-3 fatty acids” e “antipsychotic agents” e suas variações, obtidas através do MeSH. Foram estabelecidos como critérios de inclusão: ensaios clínicos controlados e randomizados (ECCRs), realizados em humanos, publicados nos últimos 5 anos e na língua inglesa. Foram excluídos estudos não relacionados diretamente com o objetivo da revisão e estudos com intervenções pouco claras. A escala PRISMA foi utilizada no intuito de melhorar o relato desta revisão.

Resultados: Após leitura na íntegra, 9 ECCRs foram selecionados, envolvendo 686 pacientes com idade entre 12 e 40 anos. Marcadores inflamatórios e imunológicos vêm sendo apontados como potenciais indicadores do risco aumentado ao desenvolvimento de distúrbios psicóticos. Evidências suportam a hipótese de que a sinalização inflamatória esteja associada aos sintomas prodrômicos e ao comprometimento funcional e cognitivo em indivíduos esquizofrênicos, sendo observados níveis aumentados de interleucina 6 (IL-6) e do receptor de interleucina 2 (IL-2R), além de níveis diminuídos da molécula de adesão intercelular 1 (VCAM-1) e de ômega 3 nas membranas celulares. Esse atua em uma gama de processos neuroquímicos a partir da modulação dos neurotransmissores noradrenalina, dopamina e serotonina, além de deter potencial anti-inflamatório e antiapoptótico. Entre os possíveis mecanismos envolvidos em sua ação, também estão a redução de atividade da fosfolipase A2 (PLA2) e aumento da fluidez e neurogênese da mem (*).

Conclusão: A administração de ômega 3 parece constituir uma estratégia interessante na redução do risco de transição para psicose, sem promoção de efeitos adversos.

Trab. 30 - A influência nutricional nas alterações epigenéticas humanas, uma revisão de literatura

Laura Portelote Silva Lopes, Isabela Vieira Andrade, Juliana Beatriz Teixeira Santos, Juan Bernard Nascimento dos Santos

Centro Universitário de Belo Horizonte

Introdução: A epigenética compreende o estudo das alterações funcionais dos genes que independem de modificações na sequência do DNA. Isso ocorre por meio da ativação ou da inativação dos genes por transformações estruturais na cromatina consequente da interação do ser humano com o ambiente e que pode persistir por um ou mais sucessores. Nesse contexto, os hábitos alimentares, por exemplo, influencia significativamente nesse processo.

Objetivo: Avaliar a importância e o impacto da epigenética sobre a saúde.

Metodologia: Foi realizada uma revisão sistemática de literatura a respeito do tema, mediante consulta à base de dados Scielo e PubMed.

Resultados: A comunicação entre nutrição, genética e genoma foram sendo cada vez mais comprovadas. As evidências sobre essa interação são conhecidas pelos exemplos clássicos da intolerância à lactose e fenilcetonúria. A maior parte das permutações epigenéticas acontecem em períodos específicos, tendo início na vida intra-uterina, depois no desenvolvimento da criança, seguindo pela puberdade, pela vida adulta e pela terceira idade. Incluem modificações como a metilação do DNA e a acetilação de histonas e tem implicações como o diabetes mellitus, a inflamação, a resistência à insulina, o câncer e a obesidade. Um alimento é capaz de ter várias moléculas ativas biologicamente, o que torna difícil de estabelecer uma conexão fácil entre atividade epigenética e o efeito no organismo como um todo. Sabe-se que todos os alimentos enfrentam transformações no trato digestivo, entretanto, não é reconhecido ainda a porcentagem de composto ativo que alcança o alvo molecular. Os benefícios e malefícios da ingestão (*).

Conclusão: Devido ao fato das modificações epigenéticas serem mudadas por causas internas e externas e pelo fato de ter essa capacidade de alteração na expressão do gene, a epigenética está sendo apontada como um poderoso mecanismo na origem de diversas patologias. Portanto, não há dúvidas que a epigenética nutricional será marcante tanto para o uso profilático quanto para o uso medicinal.

Trab. 31 - A ingestão de cafeína antes do treino afeta a recuperação do controle autônomo da frequência cardíaca pós-exercício de força

Cicero Jordan Rodrigues Sobreira Da Silva, Cicero Jonas Rodrigues Benjamim, Amanda Alves Marcelino da Silva, Vitor Engrácia Valenti, Taisy Cinthia Ferro Cavalcante, Monika Barreto de Aquino, Luana Barreto Carvalho, Yaskara Waleska Teles dos Santos, Luis Eugênio Gomes Gondim de Sousa
Universidade de Pernambuco

Introdução: Estudos ponderando os efeitos da cafeína (CAF) sobre o sistema cardiovascular demonstraram que a CAF é capaz de retardar a recuperação dos batimentos cardíacos para o estado de repouso após o exercício. No exercício aeróbico, por meio da análise dos índices da variabilidade da frequência cardíaca (VFC), a atividade autônoma sobre o coração é afetada, visto que, a condução simpática durante e após o exercício é exacerbada. Esta condição se caracteriza como uma inadaptação do sistema nervoso autônomo (SNA) e representa um risco.

Objetivo: Avaliar o impacto da ingestão de CAF antes do exercício sobre a recuperação dos índices da VFC após o exercício de força.

Metodologia: Trata-se de um ensaio clínico prospectivo, cruzado e controlado realizado na Universidade de Pernambuco, Petrolina, PE. Está registrado no ClinicalTrials.gov (Número NCT03899675). O procedimento experimental foi dividido em três etapas com intervalo de no mínimo 48 horas entre elas. No primeiro dia, a intensidade do exercício físico foi padronizada com base no teste de 1 repetição máxima (1RM), obtendo a carga de cada voluntário para a intensidade de 75% de 1RM, nos seguintes exercícios: Leg 45º, Cadeira Extensora, Cadeira Abductora e Agachamento. Na segunda e terceira fase da pesquisa, foram aplicados os protocolos controle e ingestão de 300mg de cafeína 45 minutos antes do treino. Os índices da VFC foram determinados nos seguintes tempos: 0º a 5º minuto de repouso (antes) e durante 30 minutos de Recuperação (Rec) (após o exercício), divididos em seis intervalos de 5 minutos cada. Comparações dos valores dos índices da VFC entre os momentos e os protocolos controle vs. CAF foram feitas (*).

Resultados: A amostra final foi composta por 30 voluntários. No geral, a cafeína prejudicou a recuperação da VFC após o exercício resistido. Diferenças significativas foram observadas nos índices SDNN (Rec 5, Rec 6 p = <0,001), TINN (Rec 6 p = <0,0001), SD2 (Rec 5 e Rec 6 p = <0,0001), LF (Rec 5 p = 0,0005 e Rec 6 p <0,0004), HF (Rec 6 p = 0,007) e LF / HF (Rec 2 p = <0,001) entre o grupo controle vs. CAF. A avaliação desses índices indica que houve um atraso na reativação parassimpática por um período de pelo o menos 30 minutos, causado por uma maior retirada vagal durante o exercício.

Conclusão: A CAF foi capaz de intensificar os aumentos da atividade simpática durante e após.

Trab. 32 - A ingestão de cafeína pelas estudantes de medicina da faculdade de medicina de Catanduva

Marília Vilela Galhardo, Paula Reis Violla, Bárbara Lopes Osaki, Alexia Gobete da Silva, Fernando Panini Rodrigues, Durval Ribas Filho
Centro Universitário Padre Albino

Introdução: Substâncias estimulantes, como a cafeína, são capazes de aumentar o estado de alerta e a motivação, além compensarem a perda de sono e aprimorarem o desempenho mental. Na educação superior, o consumo de substâncias estimulantes está aumentando intensamente devido à alta exigência de concentração e disposição dos indivíduos. Isso ocorre, principalmente, entre os estudantes de medicina, os quais possuem uma rotina intensa em razão da alta carga horária do curso e alta demanda de tempo de estudo.

Objetivo: Quantificar e analisar a ingestão de cafeína e seus efeitos sobre as estudantes de medicina da Faculdade de Medicina de Catanduva, do Centro Universitário Padre Albino (UNIFIPA).

Metodologia: Foi realizado um estudo de caráter descritivo de característica transversal com abordagem quali-quantitativa e de campo, com 121 mulheres acadêmicas de medicina da cidade de Catanduva, no interior do estado de São Paulo. A coleta de dados ocorreu a partir do mês de julho através de questionário online com alunas do primeiro ao sexto ano da FAMECA e teve como objetivo quantificar e analisar o uso de cafeína, além de suas motivações e efeitos colaterais sobre a fisiologia destas estudantes.

Resultados: A prevalência do uso da cafeína é de 89,25%, sendo 55,35% relativo ao café. O estudo relacionou quantos dias na semana as alunas costumam fazer uso da cafeína e constatou-se que a maioria (28,7%) faz uso diário da substância. Acerca dos motivos que levaram os indivíduos a ingerirem cafeína, os principais foram cursinho (41,25%), família (28,67%) e faculdade (25,87%). Em relação a finalidade do uso da cafeína: gostam do sabor (26,19%), buscam melhorar o rendimento acadêmico (26,19%), compensação do sono (25,39%), diminuir exaustão (16,66%) e diminuir o estresse (5,55%). Contatou-se também que dentre os efeitos colaterais há a prevalência de problemas estomacais (26,9%), ansiedade (21,82%) e taquicardia (18,78%). Dentre os efeitos percebidos após a ingestão da substância os principais foram redução do sono (35,34%), redução do cansaço (19,27) e melhoria da concentração (18,87%).

Conclusão: A maioria das estudantes analisadas faz ingestão de cafeína em quantidades moderadas, as quais não sugerem grande prejuízo à saúde. Porém, após o consumo frequente da substância notam-se efeitos colaterais recorrentes ou constantes.

Trab. 33 - A inserção da educação alimentar e nutricional para pacientes com transtornos psicológicos do centro de atenção psicossocial Caps I em Cuité-PB

Ana Carla de Mendonça Silva, Alissa Tielly dos Santos Silva, Januse Míllia Dantas de Araújo
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Transtornos mentais referem-se a alterações sofridas em vários parâmetros, seja este emocional, comportamental e de pensamentos, quando estes passam a causar angústia e sofrimentos, interferindo no cotidiano do indivíduo, passam a ser consideradas como doenças mentais, apresentando efeitos temporários ou bastante duradouros, para casos assim, existem alguns pontos de auxílio, como a exemplo dos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), que se referem a centros de atendimento para públicas

de variadas faixas etárias, com diferentes categorias, onde mais especificamente na categoria CAPS I realizam-se atendimentos e atividades para pessoas que apresentam estes transtornos mentais, seja em situações de crise ou em processos de reabilitação psicossocial.

Objetivo: Destacar a relevância da integração das práticas de educação alimentar e nutricional nos diferentes ambientes sociais, através da realização de atividades realizadas com pacientes em atendimento nos centros de atenção psicossocial.

Metodologia: Visando a notável importância da introdução da Educação Nutricional em todos os âmbitos da saúde, realizaram-se práticas semanais, com todos os pacientes do CAPS, abordando o vasto conteúdo desta disciplina através de atividades lúdicas e educativas, que possibilitassem entendimento e dinâmica.

Resultados: A Educação Alimentar e Nutricional é um campo de conhecimento transdisciplinar, por meio de práticas contínuas, que visa promover a prática da autonomia, assim como a adaptação de hábitos mais saudáveis, estando dentro do Direito Humano a Alimentação Adequada, sendo, portanto de direito igualitário a todos. O conhecimento referente à alimentação, seus benefícios e malefícios, seus extremismos e inverdades e sua imensidão de possibilidades, é de suma importância, uma vez que este público em específico sofre muitas vezes com restrições alimentares provenientes das medicações às quais são submetidos e por meio de práticas alimentares educativas, podem ser elaboradas receitas que abrangem alimentos que estes podem consumir mostrando-os facilidade e despertando novos conhecimentos, autonomia, momentos de prazer na realização de receitas e degustação das mesmas.

Conclusão: Aplicar conhecimentos Nutricionais para pacientes com transtornos, pessoas que sofrem preconceito mediante a sociedade e muitas vezes se isolam possibilita a prática de inclusão social e o entendimento que os mesmos são tão capazes quanto pessoas que não apresentam os mesmos problemas.

Trab. 34 - A interação entre a dieta e a microbiota intestinal humana como fator desencadeador da obesidade e do sobrepeso

Tatiana Guedes Melo, Victor Adorno Iglesias, Carolina Moreira, Washington Luiz Abreu de Jesus
Faculdade de Tecnologia e Ciências

Introdução: A Obesidade, como doença multifatorial, e o Sobrepeso como fator de risco potencial, têm nos estudos sobre a microbiota humana novas perspectivas de abordagem. Pesquisas recentemente publicadas reforçam a tese que um padrão de dieta pode se relacionar a mudanças na composição da micro-

biota intestinal em humanos, a ponto de desencadear sobrepeso e obesidade. Neste sentido, o que se tem em voga é que cada vez mais a microbiota intestinal humana se constitui como um importante alvo terapêutico no tratamento dessas condições crônicas de adoecimento.

Objetivo: Este trabalho tem por objetivo analisar se as alterações do perfil da microbiota intestinal a partir dos hábitos alimentares pode se constituir como fator gerador de Obesidade e de Sobrepeso em humanos.

Metodologia: Realizou-se uma revisão de literatura nas bases Pubmed e BVS, adotando-se como descritores do DECS: “microbiota”, “obesidade”, “dieta”. Foram incluídos artigos originais, disponíveis “online” na íntegra, publicados entre os anos de 2013 e 2019, nas línguas inglesa, espanhola e portuguesa, que abordaram as mudanças na microbiota intestinal humana associadas à dieta com efeito sobre a obesidade. Aplicaram-se critérios de exclusão, tendo sido realizadas sistematizações, análises e interpretação dos resultados.

Resultados: Além do fato de ter a microbiota intestinal interferência do tipo de parto, dieta durante a infância e uso de antibióticos, a dieta das pessoas desencadeia mudanças nesta microbiota, com alterações na quantidade e qualidade das populações bacterianas. Especificamente, ocorre diminuição do filo Bacteroidetes e aumento do filo Firmicutes, com o desenvolvimento de sobrepeso e obesidade conseqüentemente. A explicação a esse fenômeno é possivelmente relacionada a estímulos específicos das dietas às referidas bactérias, promovendo um desequilíbrio que favorece à proliferação de populações obesotróficas. A adoção de uma dieta balanceada nutricionalmente pode incentivar a diversificação desses microrganismos no intestino humano e promover, por meio do equilíbrio bio-ecológico, alterações metabólicas que favoreçam o emagrecimento de pessoas obesas e a manutenção de um peso saudável entre as pessoas eutróficas. Este fenômeno de equilíbrio é de natureza metagenômica.

Conclusão: Ainda que sejam necessários estudos mais robustos de revisão sistemática sobre a questão, tem-se evidências atuais de que a dieta interfere sobremaneira no perfil da microbiota intestinal humana, sendo importante fator gerador de sobrepeso e Obesidade.

Trab. 35 - A prática culinária aliada a nutrição como um veículo de saúde e empoderamento

Josiclea Gomes da Silva, Elen Carla Alves da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza, Suedna da Costa Silva
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O ato de cozinhar aparece historicamente como uma atividade doméstica, sendo estas realizadas, prioritariamente, por mulheres, donas do lar. Além de ser compreendida como uma tarefa do lar, o ato de cozinhar, por longos períodos foi caracterizado como uma atividade de cuidado ao marido e aos filhos, e a mulher que rejeitasse ou não apresentasse boas habilidades na culinária eram avaliadas como más esposas, isso porque as moças eram preparadas para o casamento, a maternidade e o lar. Entretanto, a figura da mulher, no século 21, mudou radicalmente devido ao fato que na sociedade contemporânea a mulher constitui-se como um ser além da figura de dona do lar, sendo elas também seres autônomas, independentes e auto-suficientes.

Objetivo: Realizar um breve estudo sobre a figura da mulher moderna frente às técnicas e as artes culinárias.

Metodologia: Trata-se de um estudo exploratório descritivo visando analisar a figura feminina aliada a prática culinária. Portanto realizou-se uma revisão na literatura em plataformas digitais, sendo estes: SciELO, PubMed, CAPES e Google acadêmico no período de junho de 2019. Para encontrar os artigos que tratavam sobre o tema utilizou-se alguns descritores como: “cozinha”, “saberes populares” “empoderamento na culinária”. Para a escolha dos artigos, priorizou-se as publicações dos últimos 5 anos.

Resultados: De acordo com a literatura a representação da mulher tem gerado novos olhares, por sua ocupação em variados cargos na atual sociedade. Em uma das atuações, tem a dona do lar empreendendo sabedorias populares almejando contribuir nas despesas do lar, bem como alcançar o poder legítimo da independência. Nesta perspectiva, as mulheres passaram a adotar técnicas científicas, a qual favorece uma aliança entre receitas populares nutricionalmente recomendados, visando alcançar um número crescente de clientes, favorecendo a prática de cuidado e saúde, além de ser um gerador de renda, colocando a alimentação como um processo de edificação, sendo então uma característica biológica, podendo ser ou não dominada pela mulher, e trazendo consigo a ideia de que, além de um atividade doméstica, a prática culinária pode ser compreendida como uma técnica de empoderamento e desenvolvimento da mulher frente a sua independência.

Conclusão: Portanto, pode-se observar que a culinária representa muito mais que uma atividade do lar, sendo um veículo para gerar renda, promover o protagonismo feminino, gerar autonomia e independência.

Trab. 36 - A presença de cuidador no domicílio em pacientes oncogeríatros em uso de terapia nutricional enteral

Estela Iraci Rabito, Daniella Domingues Dziedicz, Emilaine Ferreira dos Santos, Patrícia Audrey Reis Gonçalves Pinheiro, Renata, Maria Eliana Madalosso Schieferdecker

Universidade Federal do Paraná

Introdução: O câncer acomete de modo crescente, a população mundial com auto índice de mortalidade. Pacientes oncogeríatros necessitam de cuidados específicos por conta da sua fragilidade, pela idade e pela progressão da doença. A partir desta situação o processo de cuidado se faz necessário com auxílio do cuidador.

Objetivo: Identificar a presença do cuidador no domicílio de pacientes oncogeríatros e em uso de Terapia Nutricional Enteral Domiciliar (TNED) na cidade de Curitiba-PR.

Metodologia: Trata-se de um estudo descritivo, transversal e retrospectivo realizado com dados dos usuários do Programa de Atenção Nutricional às Pessoas com Necessidades Especiais de Alimentação (PAN), da Prefeitura de Curitiba. Os dados foram coletados das fichas de avaliação nutricional utilizada pelas nutricionistas do Programa no período de 2006 a 2015. Os dados foram tabulados e analisados em planilha de Excel. As informações coletadas foram: se havia cuidador disponível e o seu vínculo com o paciente.

Resultados: O estudo foi constituído por 219 pacientes, com predominância do sexo masculino, 64,8 % (n=142). Os pacientes tinham idade média de 71 ± 8,45 anos. O diagnóstico de câncer de cabeça e pescoço, 36,6% (n=81) predominou na amostra, seguido de câncer de esôfago, 33,4% (n=73). Em relação ao cuidador, 89,05% (n=195) dos pacientes dispunham desse suporte e 10,95% (n=24) não possuíam. O vínculo entre paciente e cuidador mais presente foi o familiar 84,4% (n=185), e a maioria eram alfabetizados (71,24%; n=156). Na ausência de autonomia, o cuidador se torna fundamental no processo de cuidado, auxiliando o paciente nas suas atividades de vida diária e no tratamento, quando necessário. Com relação ao cuidador, a maioria era um familiar, isto pode ser justificado pelo fato da família exercer o papel de apoio e proteção, visto que o indivíduo com câncer necessita de cuidados físicos, sociais e emocionais. Além de que, o contato do paciente com o familiar influencia positivamente na resposta ao trata

Conclusão: Conclui-se que a maioria dos pacientes oncogeríatros em uso de TNED tinham cuidadores alfabetizados com vínculo familiar.

Trab. 37 - A Prevalência E Os Fatores Relacionados A Depressão Nos Idosos

Rayanne Dantas Santos, Ana Maria Ferreira dos Santos, Louise Iara Gomes de Oliveira, Júlia de Carvalho Silva Neta, Francisco Bruno da Silva Sousa, Rita Najila Alves Coelho, Beatriz Vitoria de Souza, Gabriela Duarte de Oliveira, Sabrina Duarte de Oliveira, Antônio de Freitas Barbosa Neto, Mikaelle Albuquerque Souza

Universidade Federal da Paraíba

Introdução: Segundo Lebrão ML(2007) “O aumento da expectativa de vida da população, somado à queda nas taxas de fecundidade e mortalidade, é responsável pelo crescimento da proporção de idosos no Brasil”, temos como consequência desse aumento o crescimento do número de doenças entre os idosos, entre elas temos a prevalência da depressão que em muitas das vezes não é observada no idoso.

Objetivo: Analisar a prevalência e identificar os fatores que estão relacionados a depressão nos idosos.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa da literatura com base na questão norteadora: qual a prevalência e os fatores relacionados a depressão nos idosos? Para a construção do artigo, utilizou-se três bases de dados, a Literatura Latino-americana de Ciências da Saúde (LILACS), Biblioteca Virtual em saúde (BVS), e Scientific Electronic Library Online (SCIELO), nas quais utilizamos os seguintes descritores: idoso, depressão e prevalência com o Operador booleano AND. Para seleção da amostra adicionamos os filtros, a saber: idioma português (Brasil), publicados a partir de 2016 até janeiro de 2019, disponíveis na íntegra, de forma gratuita. A partir do levantamento foram encontrados 65 artigos, sendo que destes foram selecionados 05 após filtragem e exclusão de artigos repetidos e fora da temática.

Resultados: Observou-se em um estudo feito com cerca de 137 idosos com média de idade entre 60 a 70 anos de idade e em prevalência o sexo feminino que cerca de 62,8% sofrem com sintomas depressivos, na cidade de Arroio Trinta em Santa Catarina constatou-se que a cada cinco idosos, um sofre com depressão. São acometidos principalmente idosos com pior condição socioeconômicas, que não trabalham, fisicamente inativos, que avaliaram sua saúde como regular ou ruim/muito ruim e aqueles que são dependentes para a realização de atividades da vida diária.

Conclusão: Os dados nos mostram que nos próximos anos teremos uma quantidade maior de idosos na população, diante disto, dos dados mostrados que são alarmantes e sabendo que a depressão é uma doença psiquiátrica crônica que necessita da atenção da equipe de saúde, percebemos a necessidade de um cuidado maior com os idosos, de uma equipe de multiprofissionais que busque estratégias para minimizar ao máximo o acometimento da depressão entre os idosos.

Trab. 38 - A relação entre hábitos alimentares, qualidade do sono e obesidade em acadêmicos e residentes de faculdade de medicina do noroeste paulista

Pedro Henrique Alves Silva, Murilo Baracat Cortese Conde, Israel Santana Neto, Pedro Favero Martinasso, João Henrique Craquer Bettio, Felipe Mendes Fernandes, Durval Ribas-Filho
Centro Universitário Padre Albino

Introdução: A relação entre a influência do sono na ingestão alimentar bem como suas consequências para os acadêmicos e residentes de medicina é importante, já que o sono exerce um mecanismo de controle afetando os níveis de glicose, grelina e leptina, comprometendo a qualidade de vida e conferindo condições como obesidade.

Objetivo: Verificar a associação entre Qualidade do sono, Hábito alimentar e Obesidade em acadêmicos e residentes de uma faculdade de medicina no noroeste paulista.

Metodologia: O estudo transversal prospectivo, descritivo e de caráter quantiqualitativo foi realizado em acadêmicos e residentes por meio de um formulário baseado no Índice de qualidade de sono de Pittsburgh (PSQI) e no Questionário de Frequência Alimentar (QFA) adaptado com base na Pirâmide Alimentar de Harvard. O método de análise dos dados foi a Razão das Chances (RC) com o Índice de Confiabilidade (IC) de 80%.

Resultados: Foram entrevistados 91 acadêmicos do Ciclo Básico, 82 do Ciclo Clínico, 69 do Internato e 55 da Residência. No ciclo básico, obtiveram-se a RC de 2,63 e o IC de 1,31 a 5,32 na associação entre Qualidade do sono e Hábito alimentar; entre Hábito alimentar e IMC a RC foi de 2,30 e o IC de 1,04 a 5,07 e entre Qualidade do sono e IMC a RC foi de 1,31 e o IC de 0,69 a 2,49. No ciclo clínico, obtiveram-se a RC de 1,19 e o IC de 0,56 a 2,52 na associação entre Qualidade do sono e Hábito alimentar; entre Hábito alimentar e IMC a RC foi de 0,60 e o IC de 0,23 a 1,56 e entre Qualidade do sono e IMC a RC foi de 1,62 e o IC de 0,80 a 3,27. No Internato, obtiveram-se a RC de 0,52 e o IC de 0,27 a 1,00 na associação entre Qualidade do sono e Hábito alimentar; entre Hábito alimentar e IMC a RC foi de 0,68 e o IC de 0,34 a 1,36 e entre Qualidade do sono e IMC a RC foi de 2,54 e o IC de 1,32 a 4,86. Na Residência, obtiveram-se a RC de 1,05 e o IC de 0,50 a 2,20 na associação entre Qualidade do sono e Hábito Alimentar.

Conclusão: No Ciclo Básico, a associação foi positiva apenas entre Qualidade do sono e Hábito alimentar, além do IMC; No Ciclo Clínico, associação não foi positiva entre as grandezas analisadas; No Internato e na Residência, associação foi positiva apenas entre Qualidade do sono e Obesidade. Conforme se progride no curso, percebeu-se que nos anos finais há associação entre qualidade do sono e aumento da obesidade.

Trab. 39 - A relação entre hipovitaminose D e obesidade infantil

Maitê Sanfins Marrelli, Pamela Benetti, Livia Marques Pereira de Brito Barbosa
Universidade São Francisco

Introdução: A obesidade infantil é um problema de saúde internacional, que pode levar ao desenvolvimento de outras doenças, como obesidade na vida adulta e doenças cardiovasculares. Ela é uma patologia metabólica que possui etiologia complexa, e leva a alterações de diversos mecanismos fisiológicos, inclusive das funções hipotalâmicas e imunológicas. Uma, dentre todas as suas possíveis causas, é a hipovitaminose D, que vêm aumentando sua incidência na faixa etária pediátrica. A deficiência desse micronutriente, no entanto, não só pode levar ao desenvolvimento da obesidade infantil como também pode contribuir com as morbidades associadas à ela.

Objetivo: Elucidar a relação existente entre a hipovitaminose D e a obesidade infantil. E evidenciar que a compreensão dessa associação é extremamente importante, visto que ambas as patologias estão aumentando sua incidência na faixa etária pediátrica e apresentam riscos de desenvolvimento inadequado das crianças portadoras.

Metodologia: Revisão bibliográfica de artigos relacionados ao tema publicados no PubMed, Scielo e Lilacs, de 2007 a 2016, em inglês e português.

Resultados: A hipovitaminose D esta cada vez mais frequente em crianças, devido, principalmente, a uma menor exposição à luz solar. Além disso, nessa faixa etária também houve aumento na incidência da obesidade, consequente à múltiplos fatores genéticos e ambientais. A hipovitaminose e a obesidade são problemas que possuem relação entre si e apresentam associação inversa entre as concentrações séricas de vitamina D e medidas de adiposidade em crianças. Por ser lipossolúvel, a vitamina D é sequestrada e armazenada no tecido adiposo, diminuindo sua biodisponibilidade no organismo, fato este, que leva ao acionamento do hipotálamo, aumentando assim a sensação de fome e diminuindo o gasto energético. Além disso, ocorre aumento dos níveis circulantes de paratormônio (PTH), o que promove a lipogênese e pode modular a adipogênese através da supressão do receptor da vitamina D, aumentando o tecido adiposo. Ademais, o acúmulo de vitamina D nos adipócitos promove a liberação mais lenta dessa vitamina, prejudicando sua atividade biológica.

Conclusão: A hipovitaminose D, por meio de mecanismos metabólicos, favorece o desenvolvimento e/ou a manutenção da obesidade infantil, dificultando a obtenção dos benefícios fisiológicos desse micronutriente. Ambos os problemas, associados, prejudicam o desenvolvimento adequado de crianças e adolescentes, causando problemas no presente e podendo acarretar em patologias futuras.

Trab. 40 - A relação entre ingestão de leite e fraturas ósseas em idosas

Aldo Balbino da Silva, Joao Eduardo Rodrigues, Leonardo Sao Miguel Goncalves, Roberto Mazer Morais, Durval Ribas-Filho

Centro Universitário Padre Albino

Introdução: Devido ao declínio das funções fisiológicas e cognitivas, a população idosa é um dos grupos mais suscetíveis às deficiências nutricionais. De acordo com o Ministério da Saúde, o número de fraturas em idosos aumentou 30% em 5 anos, isso gera aumento de morbimortalidades e aumento dos gastos públicos. Observa-se que, a osteopenia é uma condição clínica que surge com o envelhecimento e afeta, principalmente, mulheres após a menopausa. O leite é um dos alimentos mais popularizados e enraizados, culturalmente, nos costumes brasileiro e, entre esses, um dos mais ricos em cálcio que é um mineral essencial na prevenção da osteopenia. Com isso, esse estudo investiga o potencial preventivo do leite contra fraturas ósseas em idosas.

Objetivo: O objetivo deste estudo foi estimar a relação da ingestão de leite com a incidência de fraturas em idosas.

Metodologia: Para tanto, foi realizado um estudo observacional transversal, descritivo e com uma análise quantitativa. Contou-se com uma amostra de 131 pacientes com 60 anos ou mais do sexo feminino nos meses de maio, junho e julho de 2019 que utilizaram o Sistema Único de Saúde (SUS) no Hospital Emílio Carlos, na cidade de Catanduva, São Paulo. Optou-se por aplicar um questionário estruturado com as variáveis raça e quantidade de leite ingerida diariamente, excluindo as que adotavam reposição hormonal ou suplementação vitamínica. Os níveis de cálcio foram comparados com as recomendações da Organização Mundial de Saúde (OMS), Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e pela Ingestão Diária Recomendada (IDR).

Resultados: O percentual de pacientes brancas foi de 68,9% e de negras 31,1% e dentre essas, 45,8% das pacientes brancas sofreram fraturas e 33,3% das pacientes negras sofreram fraturas. A média das idades do espaço amostral foi de 71 anos. Em seguida, constatou-se que as pacientes idosas brancas que ingeriam 1 copo de leite, por dia, 83,3% sofreram fraturas; as que ingeriam 2 copos de leite, por dia, 80% sofreram fraturas; as que ingeriam 3 copos de leite ou mais, por dia, 37,5% sofreram fraturas; as que não ingeriam leite, 20% sofreram fraturas. Já as pacientes negras que ingeriam 2 copos de leite, por dia, 100% sofreram fraturas; as que ingeriam 3 copos ou mais de leite, por dia, 0% sofreram fraturas; as que não ingeriam leite, 0% sofreram fraturas.

Conclusão: Infere-se que há uma relação no aumento da ingestão de leite com uma menor incidência de fraturas ósseas em pacientes idosas,

principalmente, nas pacientes brancas.

Trab. 41 - A relevância do acompanhamento nutricional em portadores de síndrome de down

Priscila Pegoretti, Beatriz Manzke, Carolina Krebs de Souza, Indrid Emanuelle Kleinchmitt, Maria Cláudia Schmitt Lobe, Mercedes Gabriela Ratto Reiter

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Os pacientes com Síndrome de Down (SD) caracterizam-se pela trissomia do cromossomo 21, apresenta-se com diferentes características físicas, e grande parte dos pacientes apresentam excesso de peso. Essa característica tem como desencadeante diversos fatores genéticos e comportamentais. Entre os fatores que possam contribuir para o aumento de peso nesta população pode-se citar os problemas de crescimento, a taxa de metabolismo basal reduzida e o hipotireoidismo. Todavia esses fatores são seriamente agravados por hábitos alimentares inadequados permitidos pelos pais durante a infância.

Objetivo: Ressaltar a importância de um acompanhamento nutricional em crianças com SD.

Metodologia: Os dados utilizados para a revisão bibliográfica foram colhidos nas seguintes bases de dados: PubMed, CAPES, Google Acadêmico. As palavras-chave empregadas para a busca de artigos foram: SD, perfil alimentar, hábitos alimentares, dieta.

Resultados: Observou-se que os portadores da trissomia descrita possuem maior tendência ao sobrepeso e à obesidade, mesmo em casos com dieta balanceada. Além disso, uma parcela das pessoas com SD apresenta anormalidades gastrointestinais, como boca pequena, língua protusa e deglutição complicada, afetando diretamente a escolha alimentar do indivíduo, frequentemente restringindo a variedade alimentar da dieta, e podendo canalizar para o maior contato portanto com "comidas rápidas". Ademais, a menor taxa metabólica basal desses indivíduos, aliado a seu incidente sedentarismo, e ao maior de acometimento por hipotireoidismo nessa parcela da população são fatores que contribuem aos significativos sobrepeso e obesidade. Por fim, um dado muito relevante foi relacionado à indisciplina dos pais que não impõem os limites necessários em relação a dieta de seus filhos com a síndrome descrita.

Conclusão: Portanto, faz-se necessário um acompanhamento dietético precoce de portadores de SD, tanto para prevenir comorbidades associadas à dieta como dislipidemias e diabetes, quanto para diminuir os efeitos do déficit natural de crescimento e de desenvolvimento que tendem a apresentar. A variedade de macro e micronutrientes na alimentação é essencial. Vale ressaltar o papel da família e do local onde esses indivíduos frequentam para o apoio

da permanência da dieta e o incentivo à prática de atividades físicas para a perda de peso. Há de se avaliar a condição financeira familiar. Dessa forma, reduz-se o risco de obesidade na vida adulta desses indivíduos, além de doenças a ela associadas.

Trab. 42 - A resistência insulínica na síndrome do ovário policístico

Camila Diniz Silva, Isabela Dalbonne Arantes
Centro Universitário de Volta Redonda

Introdução: A síndrome do ovário policístico (SOP) é uma das endocrinopatias mais frequentes em mulheres e afeta cerca de 6% a 10% das que se encontram em fase reprodutiva. Caracteriza-se majoritariamente por irregularidade menstrual ou amenorreia, hirsutismo, acne, alopecia e seborreia. Cerca de 50% das pacientes portadoras de SOP apresentam obesidade central e 60% a 80% apresentam resistência insulínica, com maior prevalência entre aquelas com obesidade associada.

Objetivo: Avaliar e discutir as alterações metabólicas que ocorrem no organismo de mulheres com síndrome do ovário policístico (SOP) e discutir a influência da resistência insulínica (RI) como causa e consequência.

Metodologia: Revisão de literatura através de artigos científicos nacionais e internacionais do PubMed, Guidelines da Endocrine society e SciELO no período de 2012 a 2019.

Resultados: A resistência insulínica pode ser encontrada como causa da SOP, uma vez que tem relação direta com o hiperandrogenismo. Todavia também é vista como uma das principais alterações metabólicas decorrentes da SOP. Mulheres portadoras dessa síndrome têm maior propensão a desenvolver patologias como Diabetes mellitus 2, Hipertensão arterial, depressão, acne, infertilidade, além de possuírem um risco cardiovascular elevado.

Conclusão: Não há estudos que comprovem a relação da resistência à insulina somente na fisiopatologia da síndrome do ovário policístico ou apenas como consequência desse distúrbio. Entretanto há diversas literaturas que comprovam a relação mútua de causa e efeito da RI na SOP. A hiperinsulinemia parece ser uns dos principais fatores responsáveis pela desregulação da esteroidogênese. O tratamento é basicamente preventivo e direcionado para a manutenção da saúde do endométrio, a antagonização das ações dos andrógenos nos tecidos alvo, a redução da resistência insulínica e a correção da anovulação.

Trab. 43 - A resposta metabólica do organismo frente a associação do jejum intermitente: uma revisão sistemática

Giovanni Henrique Silva Lima, Stephania Neves Scapim, Gabriela Coelho Couto Rocha Corrêa, Marina Martins de Oliveira, Alberto Vinícius De Almeida Gomes, Igor Raphael Guillarducci Cerqueira, Kayan Felipe de Oliveira Andrade, Lorraine Medeiros Rodrigues, Maurício Leonardo da Silva Paiva, Camila Resende Neves
Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: Diversos manejos nutricionais são utilizados com o objetivo de manutenção ponderal e controle das funções metabólicas. Devido a isso, o emprego da técnica de jejum intermitente (JI) passou a ser utilizado em associação a essas técnicas no intuito de potencializar os resultados esperados.

Objetivo: Investigar, através de uma revisão sistemática, a resposta dessa associação quando comparado às técnicas já conhecidas, no que tange ao metabolismo, perda ponderal, e modificações sistêmicas corporais.

Metodologia: Foram analisados estudos publicados entre 2014 e 2019, tendo como referência a base de dados Medline via Pubmed, sendo utilizado na construção da frase de pesquisa o MeSH. Foram estabelecidos os seguintes critérios de inclusão: ensaios clínicos controlados e randomizados (ECCR) realizados em humanos, na língua inglesa. Como critério de exclusão: indivíduos não saudáveis, atletas de alta performance, utilização de fármacos e intervenções pouco claras. Utilizou-se as variáveis peso, composição corporal e perfil lipídico para a seleção dos estudos. A escala PRISMA foi utilizada. Em adendo, foram analisados estudos selecionados por revisões sistematizadas.

Resultados: Fizeram parte desta revisão nove artigos, envolvendo 299 pacientes, com idade entre 18 e 70 anos, de ambos os sexos. Todos os ECCR analisados demonstraram a ausência de significância estatística entre os desfechos analisados, em que a utilização das dietas tradicionais associadas, ou não, à técnica do JI, reduziram de forma global o peso, percentual de gordura, melhora dos níveis insulínicos e lipídicos (com aumento dos níveis de HDL), além da diminuição do risco cardiovascular, porém sem que houvesse grandes diferenças ou potencializações.

Conclusão: Há evidências científicas que mostram os efeitos positivos do jejum intermitente isolado no controle e redução do peso, assim como na prevenção de comorbidades metabólicas. Entretanto, a sua utilização associada não possui grande valor nos resultados a médio e longo prazos.

Trab. 44 - A segurança dos parabenos em alimentos: cenário atual

Edilene Afonso Vieira, Luz Marina Trujillo, Valeria Adriana Pereira Martins, Fernanda Fernandes Farias, Ellen Hilinski Gameiro, Marcos Paulo Guilherme, Luiz Fernando Ortiz Gasparin
Instituto Adolfo Lutz

Introdução: Parabenos são ésteres do ácido parahidroxibenzóico. A esterificação no carbono 4 confere distintos grupos: metil-, etil-, propil-, butil- isobutil- e isopropil-parabeno. O efeito antimicrobiano está relacionado com o comprimento da cadeia do grupo alquila. Podem ser utilizados separadamente ou em combinação, distintivamente em medicamentos, cosméticos ou alimentos. Atualmente como aditivos alimentares são empregados o metilparabeno e o etilparabeno. Como conservantes agem impedindo ou retardando a alteração dos alimentos provocada por micro-organismos ou enzimas. A concentração máxima permitida nos alimentos é de 0,03%. Estudos científicos recentes apontam sobre seu potencial como disruptor endócrino, possíveis alterações sistêmicas e contaminação no meio ambiente.

Objetivo: Descrever os aspectos toxicológicos relacionados ao uso de parabenos em alimentos, o mecanismo de ação e a segurança dos subgrupos metilparabeno e etilparabeno.

Metodologia: Foi realizada revisão bibliográfica nas principais bases de dados de publicações nos últimos 5 anos. Excepcionalmente são mencionados artigos anteriores a esse período, pela sua importância na investigação do tema.

Resultados: A ação das esterases no organismo confere a hidrólise dos parabenos em ácido parahidroxibenzóico. A metabolização dos parabenos é conduzida por esterases não específicas, amplamente distribuídas pelo corpo e abundantes na pele, no tecido adiposo subcutâneo e no sistema digestivo. Em concentrações elevadas, a ação dessas substâncias na circulação sistêmica e o acesso subsequente ao local de ação pode dificultar sua excreção do corpo. Os parabenos são considerados compostos seguros segundo o JECFA, órgão responsável pelas avaliações toxicológicas de aditivos alimentares. Estudos in vivo sugerem que o impacto da ação dos parabenos nos organismos é geralmente baixo. Em contrapartida, outros estudos classificam os parabenos como um grupo de substâncias químicas com grande influência no sistema endócrino humano. Em síntese, estudos apontam que altas concentrações de parabenos foram encontrados no meio ambiente, na urina humana, tecido placentário e tecido tumoral de mama.

Conclusão: Governo, setor privado e academia devem aprofundar os estudos no assunto para garantir o uso seguro dos parabenos em alimentos. Afora isso, políticas públicas devem promover o acesso da informação ao consumidor.

Trab. 45 - A soja identificada como fator de modulação estrogênica e seus impactos em diferentes faixas etárias

Beatriz Manzke, Priscila Pegoretti, Ingrid Emanuelle Kleinschmitt, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela Ratto Reiter
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: É fato que os hábitos alimentares influenciam no comportamento do organismo e, portanto, em suas regulações hormonais. Posto isso, a alimentação baseada em maciça quantidade de fito-estrogênio associa-se a diversos malefícios, entre eles está o estímulo à puberdade precoce. Deste modo, torna-se fundamental a continuidade de estudos que acompanham o nível desse componente na dieta e os efeitos que ele tem a longo prazo. Os fito-estrogênios estão presentes em abundância em alimentos como a soja (> 40 mg fito-estrogênio/dia) e cereais.

Objetivo: Apontar os malefícios do uso indiscriminado da soja sobre as mais diversas faixas etárias.

Metodologia: As informações obtidas para a construção da revisão bibliográfica foram conseguidas através de pesquisas com base de dados CAPES, SCIELO, Google Acadêmico e Pubmed. As palavras chave digitadas para as buscas foram: dieta, soja, puberdade precoce e fito-estrogênio.

Resultados: A soja é um alimento que contém componentes que mimetizam o estradiol no corpo humano, deste modo sua ingestão modifica fisiologicamente o corpo. O seu uso indiscriminado durante a gestação e como substituto da alimentação na primeira infância vem resultando em vários casos de infertilidade, visto que fórmulas a base de soja liberam muito mais estradiol do que o necessário para crianças nessa faixa etária. Além da infertilidade este alimento vem sido relacionada com a puberdade precoce em meninas e com retardo e/ou alterações no aparecimento das características sexuais masculinas. Alguns tipos de soja também interferem diretamente na absorção de minerais com ferro e zinco. Esse grão está associado diversas patologias, entre elas podem citar os cálculos renais, a demência em idoso, as disfunções na tireoide e o aparecimento de cânceres como o de pâncreas, mama, próstata e do colo do útero.

Conclusão: Observa-se, portanto que o consumo excessivo de fito-estrogênios, que tem a soja como principal representante, pode causar desregulações hormonais e afetar portanto o ritmo de crescimento em crianças e ainda provocar efeitos indesejados em adultos. Portanto é fundamental que haja acompanhamento nutricional da ingestão destes alimentos, além de realização de exames de rotina em indivíduos em geral e acompanhamento antropométrico de púberes.

Trab. 46 - A terapia cognitivo comportamental no tratamento de transtornos alimentares

Nicole Almeida Ventura Queiroga, Ednaldo Queiroga Filho, Maysa Kevia Linhares Dantas Queiroga, Cláudio Galeno De Oliveira Queiroga De Lima, Ednaldo Queiroga de Lima, Ruy Formiga Barros Neto, Antônio Lucas Dias Meirelles Formiga Barros

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A incidência dos transtornos alimentares na população mundial vem crescendo nos últimos anos. Os transtornos alimentares como característica aspectos como o medo mórbido de engordar, diminuição voluntária do consumo nutricional, ingestão de grande quantidade de alimentos seguida de vômitos e uso abusivo de laxantes e/ou diuréticos. São patologias graves e de prognóstico reservado. Dessa forma, a terapia cognitivo comportamental (TCC) busca corrigir as distorções cognitivas que estão causando problemas ao indivíduo e fazer com que seja desenvolvido meios eficazes para enfrentá-los.

Objetivo: Realizar revisão da literatura acerca do impacto da Terapia Cognitivo Comportamental no tratamento de transtornos alimentares.

Metodologia: Para a realização deste trabalho fez-se uma revisão bibliográfica das bases de dados SciELO e PubMed. Utilizaram-se o uso dos seguintes descritores: “psicoterapia”, “terapia cognitivo comportamental”, “transtornos alimentares” e seus correspondentes em inglês, sendo contemplados os artigos publicados entre 1990 e 2019.

Resultados: As técnicas utilizadas por essa abordagem visam identificar, testar a realidade e corrigir as possíveis distorções de conceituações cognitivas. Sendo o paciente psicoeducado a respeito do seu problema e sobre a terapia. A TCC tem tido bons resultados clínicos no tratamento desses transtornos a partir da modificação de crenças disfuncionais e pensamentos automáticos desadaptativos, sendo a abordagem mais utilizada atualmente para esses casos. Esse estudo possibilitou a ampliação e sistematização do conhecimento acerca de como tem sido utilizada a TCC no tratamento dos transtornos alimentares.

Conclusão: Ressalta-se o reduzido número de estudos e investigações que determinem o resultado do tratamento com a TCC, especialmente para a anorexia. Há também poucos estudos empíricos em revistas de referência e teóricos nacionais sobre esta abordagem, sobretudo o estudo do vínculo, de técnicas utilizadas, dos critérios de alta, das limitações e das vantagens da TCC no tratamento dos transtornos alimentares. Sugere-se, portanto, a necessidade de atenção acadêmica e profissional a esse público, para que haja a elaboração de protocolos padrões que ajudem no processo terapêutico baseando-se em estudos validados.

Trab. 47 - A vitimização do bullying e atitudes alimentares transtornadas entre adolescentes

Caroline Barbosa Schmitz, Samira da Cás, Agnes Mantese de Carvalho, Barbara Wolff Matos, Elza Daniel de Mello

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução: O bullying se caracteriza por atitudes agressivas por um ou mais estudantes contra o outro, dos quais podem ser classificados como agressores, vítimas, vítima-agressores e testemunhas, com base em seus comportamentos. O bullying está associado a consequências insalubres nas esferas mental, intelectual e comprometendo o potencial social de crianças e adolescentes. O que não se sabe ainda, é se a vitimização por bullying se relaciona com as atitudes alimentares de adolescentes. As atitudes alimentares transtornadas são sobre crenças, pensamentos, sentimentos, comportamentos e relacionamento com comida de maneira disfuncional.

Objetivo: Analisar a relação entre atitudes alimentares transtornadas de adolescentes e vitimização por bullying.

Metodologia: Participaram 380 adolescentes, com idade média de $15,8 \pm 1,14$ anos, matriculados em seis escolas privadas do Rio Grande do Sul, Brasil. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética da UFRGS sob CAAE: 90985418.3.0000.5347. Foram coletados dados como sexo, idade, estágio de maturação sexual, questionário socioeconômico, AAT por meio da Escala de Atitudes Alimentares Transtornadas e bullying por meio do Questionário de Olweus – Vítima. Para o cruzamento entre atitudes alimentares transtornadas e bullying foi utilizado o Teste T de Student.

Resultados: A amostra foi composta por 53,9% (n=205) do sexo feminino, sendo 83,6% (n=316) de cor branca e 136% (n=136) pertencentes à classe socioeconômica A. A maioria dos adolescentes 73,5% (n=278) encontravam-se no período puberal. A pontuação média das atitudes alimentares transtornadas foi de $63 \pm 16,9$, considerando pouco transtornado. Ainda, 23,2% (n=88) relataram ser vítimas de bullying. No cruzamento entre atitudes alimentares transtornadas e bullying, observou-se que adolescentes vítimas de bullying possuem maiores pontuações nas AATs ($p=0,010$) e algumas subescalas, diferindo significativamente dos que não eram vítimas, especificamente nas subescalas relacionamento com alimentos ($p=0,000$) e práticas restritivas e compensatórias ($p=0,009$).

Conclusão: Os adolescentes vítimas de bullying na presente amostra possuem mais atitudes alimentares transtornadas no geral e nas subescalas relacionamento com os alimentos e práticas restritivas e compensatórias, assim, se mostra uma relação entre bullying e atitudes alimentares transtornadas.

Trab. 48 - Abordagem nutrológica e multimorbidade: estudo de caso sobre o cuidado sistematizado a portadores de doenças crônicas no Estado de São Paulo

Washington Luiz Abreu de Jesus
Universidade Federal de São Carlos

Introdução: A multimorbidade é uma condição de saúde comum na atualidade. Sua existência está cada vez mais presente no cotidiano dos serviços de saúde, considerando-se a mudança do perfil epidemiológico da população, com a elevação das doenças crônicas e dos fatores de risco a elas associados. Outrossim, soma-se a isto o fato de que a população está envelhecendo, o que fará que em breves anos existam mais de 1/4 da população na senescência, atendida pela Atenção Primária à Saúde. Estudos sobre multimorbidade estão sendo cada vez mais frequentes e demonstram a importância da questão em todo mundo.

Objetivo: Apresentar dados consistentes sobre a abordagem nutrológica nas condições de multimorbidade, num cenário específico de serviço universitário vinculado à APS, no Estado de São Paulo.

Metodologia: Foram realizadas análises matemáticas dos atendimentos realizados a pessoas portadoras de multimorbidade num serviço de referência para a APS em Nutrologia Clínica de uma Universidade do interior do Estado de São Paulo. Realizou-se operações de frequência, ocorrência e correlação de variáveis a partir da revisão dos prontuários do serviço, selecionando os casos de multimorbidade de maior relevância e que demandaram abordagem terapêutica nutrológica.

Resultados: No período analisado, o serviço de Nutrologia foi responsável pelo atendimento de 62 pacientes em seguimento longitudinal de 6 meses a um ano e meio. Os principais diagnósticos clínicos que demandaram atendimento nutrológico foram os erros alimentares, obesidade/sobrepeso, doenças metabólicas, doenças hipertensivas, dislipidemias, estados de desnutrição e transtornos alimentares. A incidência de multimorbidade entre os pacientes atendidos foi calculada em torno de 60%, considerando-se o perfil da demanda do serviço, prioritariamente frequentado por pessoas adultas e idosas, com média de idade acima de 50 anos. O sucesso terapêutico em Nutrologia foi verificado na maioria absoluta dos pacientes assistidos, sendo calculado a partir da normalização das taxas metabólicas e dados vitais registrados em prontuário, com um percentual calculado em 78%. Um dado agregado observado foi a polifarmácia, que interferiu significativamente no processo de ajuste alimentar, uma vez que a utilização de mu (*).

Conclusão: Multimorbidade é importante diagnóstico na população usuária da Atenção Primária à Saúde, sendo necessárias ações articuladas para maior resolutividade.

Trab. 49 - Abordagens farmacológicas e cirúrgicas para o tratamento da obesidade: um levantamento bibliográfico

Anna Luiza Lobo Trevisan, Daniel Penteado Martins Dias, Priscila Freitas-Lima
Centro Universitário Barão de Mauá

Introdução: Nos últimos anos as taxas de obesidade e sobrepeso cresceram de maneira significativa, sendo consideradas um problema de saúde pública em países desenvolvidos ou em desenvolvimento. Por outro lado, diferentes abordagens para combater esses problemas têm sido desenvolvidas e aplicadas com sucesso. Os fármacos sibutramina e lorcaserina são utilizados como opções de tratamento, além da cirurgia bariátrica (de grande relevância clínica). É necessário entender a recomendação de cada um desses métodos, analisar sua eficácia e os efeitos colaterais para concluir qual a melhor opção a ser escolhida.

Objetivo: Demonstrar os aspectos relevantes dos fármacos sibutramina, uma das opções mais utilizadas disponíveis no mercado e lorcaserina, de comercialização recente e da cirurgia bariátrica comparando seus impactos no processo de emagrecimento.

Metodologia: Trata-se de uma pesquisa descritiva, realizada por meio de revisão bibliográfica em revistas de conhecimento geral, websites e em artigos científicos nacionais e internacionais obtidos em bases científicas de grande relevância, como SciELO e Google Scholar.

Resultados: Os meios utilizados para o combate a obesidade e sobrepeso são diversos, dentre eles os três selecionados apresentam características e recomendações variáveis. A cirurgia bariátrica é recomendada em casos nos quais o IMC ultrapassa 40kg/m², que situa entre 35 e 40kg/m² na presença de comorbidades ou entre 30 e 40 kg/m² quando estas são graves, considerando falhas nas tentativas prévias de tratamento. É um procedimento que requer mudança intensa de hábitos, mas que, contudo, corresponde a alto grau de satisfação dos pacientes; estima-se que apenas 1% dos casos consideram que a melhora foi insuficiente. Os fármacos sibutramina e lorcaserina possuem a mesma recomendação, sendo indicadas principalmente aos indivíduos cujo IMC ultrapassa 30 kg/m² ou entre 27 e 30 Kg/m² associado a comorbidades. A sibutramina atua promovendo a saciedade além de estímulos da termogênese. Embora corresponda a efeitos colaterais variados (palpitações, taquicardia, náuseas, constipação), apresenta grande eficácia no tratamento da obesidade. Já a lorcaserina regula a ingestão de alimentos e possui poucos efeitos colaterais, mas sua eficácia é considerada moderada.

Conclusão: As abordagens revisadas diferem entre si quanto à eficácia e efeitos adversos. Deve-se analisar características do paciente envolvendo principal-

mente o IMC e sua associação ou não a comorbidades, além da predisposição a efeitos colaterais associados.

Trab. 50 - Abreviação do jejum pré-operatório

Mikaelle Albuquerque de Souza, Jainni Dias Freires, Maria Rita Garcia de Medeiros, Juliana Kessia Barbosa Soares
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Há anos o jejum pré-operatório é utilizado para prevenir complicações respiratórias, como a broncoaspiração, devido a anestesia utilizada nos procedimentos cirúrgicos. Contudo, nos últimos anos, surgiram evidências de que o jejum prolongando no pré-operatório associado ao trauma cirúrgico, ocasiona a resistência à insulina, podendo acarretar complicações no pós-operatório.

Objetivo: Este trabalho objetiva analisar os benefícios da abreviação do jejum pré-operatório.

Metodologia: Trata-se de uma revisão bibliográfica, com a procura de arquivos publicados nos últimos 3 anos (2017-2019) em bases de dados como Google Acadêmico e Scielo; para a busca foram utilizados os seguintes termos: “abreviação do jejum” e “abreviação do jejum pré-operatório”.

Resultados: Para a abreviação do jejum no pré-operatório há alguns protocolos para serem seguidos como o “Enhanced Recovery After Surgery” (ERAS) e o projeto “Aceleração da Recuperação Total Pós-operatória” (ACERTO), definindo o que pode ser consumido e o período de tempo antes da realização do procedimento cirúrgico. Após a implantação dessa estratégia, nota-se que há uma redução da resistência à insulina, consequentemente diminuindo o tempo de internação, visto que essa resistência pode ocasionar complicações pós-operatória. Ainda, há melhora no balanço nitrogenado e do estado antioxidante; como também pode haver a redução da atividade inflamatória e redução de sintomas gastrointestinais como distensão abdominal e vômitos. Contudo, esta técnica não pode ser utilizada para todos, há contra-indicação para pacientes com problemas no esvaziamento gástrico, indivíduos obesos, entre outros.

Conclusão: Tendo em vista os benefícios da abreviação do jejum, torna-se importante a introdução mais frequente dessa técnica, melhorando não só as condições clínicas do paciente, como também propiciando o bem estar pós-cirúrgico.

Trab. 51 - Aceitação das dietas hospitalares em pacientes oncológicos

Guilherme Silva Freire de Souza, Elen Carla Alves da Silva, Ana Paula Melo da Silva, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Eloizakeylla Guimarães de Moraes, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Maria Elizangela Ferreira Alves, Mikaelle Albuquerque de Souza
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A desnutrição é uma complicação frequente entre pacientes com câncer, associada à diminuição da resposta a tratamentos terapêuticos. É comum se observar desnutrição entre indivíduos hospitalizados, sendo tal implicação três vezes mais frequente em pacientes com câncer se comparado a indivíduos sem o diagnóstico, sugerindo que a doença em si prejudique o estado nutricional durante a hospitalização. Diversos fatores estão envolvidos na gênese da desnutrição entre pacientes com câncer, com destaque para os efeitos colaterais produzidos pela terapêutica escolhida para o tratamento da doença. Apesar da preocupação com o aspecto nutricional do paciente hospitalizado, tem-se dado pouca atenção para a aceitação da dieta hospitalar.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura, a respeito dos dados existentes e verificar como está sendo a aceitação das dietas hospitalares dos pacientes que possuem câncer.

Metodologia: Para isso realizou-se uma revisão de literatura, de caráter exploratório e descritivo. Os dados foram selecionados em banco de dados online, sendo: SciELO, PubMed e CAPES, utilizando as palavras chaves, câncer; dietas hospitalares; Tipos de dietas. Foram analisados artigos que apresentaram relevância sobre esse tema. Selecionados artigos dos últimos 5 anos.

Resultados: De acordo com estudos, em relação às dietas prescritas, 70% dos pacientes receberam alimentação com a consistência inalterada e sem restrição de algum nutriente. Entre as preparações, o arroz apresentou o maior percentual de rejeição. Comparativamente aos pacientes bem nutridos, os desnutridos tiveram pior aceitação do arroz e da carne. O estudo identificou um elevado índice de resto-ingestão entre pacientes hospitalizados com câncer, principalmente entre aqueles diagnosticados com desnutrição. Dentre as possíveis causas para a rejeição alimentar pode ser citado as alterações no paladar, decorrente do tratamento, além da aparência das refeições.

Conclusão: Os resultados obtidos nesse trabalho reforçam a importância da avaliação e do acompanhamento nutricional na prática clínica, assim como o monitoramento da ingestão alimentar entre pacientes com câncer, indivíduos com maior vulnerabilidade de apresentar desnutrição. Nesse sentido, as técnicas dietéticas e a gastronomia hospitalar podem ser importantes ferramentas de conhecimento para elaboração de cardápios nutritivos e que estimulem a ingestão dietética do paciente e contribuir para o bem estar do paciente.

Trab. 52 - Acne e dieta

Marcos Paulo Silva Portes, Bianca Borges Butterby, Dayane Junqueira Vilela, Keyssse Ribeiro, Danilo Sena Cotrim, Heloíse Helena Silva Medeiros, Wyara Talita Carvalho Freitas, Cybele Rodrigues de Moraes Araújo, Henrique Falcão Silva Pereira, Benjamim Franklin Milhomem Fernandes, Luciana Rocha Siqueira
Associação Brasileira de Nutrologia

Introdução: Inúmeros trabalhos são desenvolvidos periodicamente, com o intuito de verificação das principais causas do aparecimento de acnes, constatando a interferência da dieta neste processo. A acne se desenvolve com maior frequência na juventude – acne vulgar, mas pode ocorrer em outras fases da vida, com acometimento mais incidente em pessoas do sexo masculino.

Objetivo: Analisar a possibilidade de correlação entre o tipo de alimentação e sua influência na formação de acnes. De forma específica, tem-se o objetivo de caracterizar a acne vulgar e seus principais aspectos, além de apontar o entendimento de diversos autores sobre a relação dieta-acne.

Metodologia: Revisão da literatura, com estudo exploratório de textos que tratam da correlação que existe entre a dieta e a formação frequente de acnes. A coleta dos artigos foi realizada nas bases de dados Scielo, Science e Google Acadêmico, incluindo textos publicados entre o período de 2009 e 2019.

Resultados: Acnes são caracterizadas pelo aparecimento de cravos abertos ou fechados, assim como pela presença de pústulas, cicatrizes e pápulas – mais presentes na região da face –, que geram inflamações das glândulas sebáceas, sendo mais frequente em na fase da adolescência e em adultos jovens. A acne vulgar é uma doença cutânea caracterizada com o surgimento de cravos abertos e fechados, bem como de pústulas, cicatrizes e pápulas, que decorrem de processos inflamatórios das glândulas sebáceas. Recentemente, a influência da dieta no aparecimento de acnes tem sido relatada pela literatura atual, evidenciando a correlação existente entre o tipo de alimento ingerido e seus potenciais efeitos no aumento da formação de acnes.

Conclusão: Grande parte da literatura evidenciou em seus resultados, que diversos tipos de alimentos possuem nutrientes capazes de influenciar na formação de acnes, especialmente devido à elevada concentração de substâncias ricas em gorduras. Como exemplo, foi destacado o consumo de chocolates, alimentos lácteos, carnes e outros, que podem provocar uma maior formação de acnes, comprovando a correlação frequente que existe entre a dieta rica em gordura e a acne.

Trab. 53 - Ação de ácidos graxos sobre parâmetros metabólicos de ratos submetidos a obesidade neuroendócrina

Kettelin Arbos, Edilene Bega, Maristela Alves Alcantara, Ângela Maria Tribuzy de Magalhães Cordeiro, Bruno Meireles
Universidade Federal da Paraíba

Introdução: A obesidade é um agravo de caráter multifatorial decorrente de um desequilíbrio energético o que favorece o acúmulo de gorduras e aumento da incidência de doenças cardiovasculares. Modelos experimentais são úteis para estudar o efeito de variáveis envolvidas na fisiopatologia da doença. Os óleos vegetais apresentam diversidade na composição de ácidos graxos os quais podem influenciar nos processos metabólicos.

Objetivo: Desta forma o presente trabalho objetivou avaliar a ação de diferentes óleos utilizados na alimentação humana sobre o perfil lipídico e glicêmico de ratos submetidos a obesidade neuroendócrina induzida por glutamato monossódico (GMS).

Metodologia: Foram empregados ratos wistar, neonatos machos, os quais receberam glutamato monossódico no período neonatal e os controles receberam solução salina. Aos três meses os animais foram divididos em grupos controle e induzidos, recebendo por 12 semanas dieta suplementada com óleo de coco, óleo de coco catolé, óleo de chia e óleo de quinoa. Ao final do tratamento foram pesados e o sangue coletado para análise do perfil lipídico e glicêmico. Os resultados foram submetidos à análise de variância, ANOVA e o nível de significância foi de $p < 0,05$. Este estudo foi aprovado pela CEUA da FAMENE/FACENE (certidão 0043.2016.1 e 0049.2016.12).

Resultados: Os animais submetidos a indução da obesidade tiveram um aumento na glicemia e alterações no perfil lipídico, além do aumento da gordura epididimal. Observou-se que houve alterações nestes parâmetros conforme o tipo de óleo suplementado, sendo que a dieta suplementada com óleos ricos em ácidos graxos saturados (óleo de coco e coco catolé) levaram a maior ganho de peso e maior depósito de gordura epididimal quando comparado aos óleos poliinsaturados (óleo de chia e de quinoa). A glicemia foi menor nos ratos tratados com óleo de chia e quinoa, principalmente no grupo induzido. Em relação ao perfil lipídico, observou-se que todos os grupos induzidos apresentaram elevação de triglicerídeos e colesterol total e redução do HDL, mas a suplementação com óleo de chia promoveu melhora no padrão lipídico e redução da glicemia.

Conclusão: A suplementação com óleo de chia e quinoa promoveram melhora no padrão glicêmico, lipídico e depósito de gordura em todos os grupos tratados, já os óleos de coco e coco catolé levaram a um

aumento de ganho de peso, colesterol e triglicerídeos, indicando que a composição em ácidos graxos parece afetar a resposta metabólica.

Trab. 54 - Ação de nutrientes imunomoduladores homeopáticos no tratamento de pacientes com câncer

Ana Carla de Mendonça Silva, Janderly Rafaela da Costa Silva, Januse Míllia Dantas de Araújo
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O câncer é considerado a junção de doenças, que apresenta crescimento comumente de tumores causando desordem das células corporais, tais capazes de invadir órgãos e tecidos e conforme a sua desordem, instalar-se em todo o corpo, levando em grande maioria os pacientes acometidos a morte. Seus diferentes tipos correspondem aos também diferentes tipos de células, além da velocidade de multiplicação gerando a metástase.

Objetivo: Sendo uma junção de doenças que acometem todo o corpo, a partir da falta de resposta imunológica, como a alimentação, além da predisposição genética, o estudo visa entender o uso de imunomoduladores para estes casos.

Metodologia: Baseada através de revisões literárias sobre os efeitos benéficos destes imunomoduladores na reversão dos quadros e sintomas.

Resultados: Também chamados de modificadores da resposta imunológica, os imunomoduladores são um conjunto de nutrientes e substâncias que quando integrados na dieta de um paciente oncológico que ainda não apresente diagnóstico terminal, gera respostas imunológicas importantes à recuperação dos mesmos. Este grupo é formado pela Glutamina, aminoácido que atua na síntese proteica do corpo, um dos nutrientes que o paciente com câncer mais perde, portanto esta glutamina atuará nos enterócitos, tendo como meta a regularização da flora intestinal e aumentando também a imunologia do mesmo sendo esta mais útil na forma em pó. No entanto, sabe-se que esta gera a elevação da glicose, o que é benéfico para células tumorosas, mas para inserção da mesma na alimentação do paciente, é feito um protocolo de sete dias, onde ela não é tomada 1 semana antes do tratamento quimioterápico para não alimentar o tumor, nem 1 semana depois para que não favoreça o crescimento, respeitando justamente essa pausa de sete dias.

Conclusão: Desta forma, sendo o estado nutricional o que mais rapidamente é afetado no paciente com câncer, levando-o principalmente a desnutrição, torna o nutricionista parte importante na ação da equipe multidisciplinar que luta em prol da recuperação destes pacientes.

Trab. 55 - Açúcar de coco: contribuição da análise microscópica para identificação de fraudes e matérias estranhas

Cinthia Iara de Aquino, Márcia Nogueira Dimov, Lais Fernanda de Pauli-Yamada, Augusta Mendes da Silva, Maria Aparecida Moraes Marciano
Instituto Adolfo Lutz

Introdução: O açúcar de coco é produzido a partir da seiva da inflorescência do coqueiro, e é indicado como uma forma mais saudável de adoçar os alimentos. Indonésia, Tailândia e Filipinas detêm 80% da produção de açúcar de coco e os modelos de produção variam de acordo com a região. No Brasil, não existe um regulamento técnico específico para o açúcar de coco que estabeleça a identidade e as características mínimas de qualidade.

Objetivo: O objetivo deste trabalho foi relatar as diferenças quanto à identidade histológica e à presença de matérias estranhas entre duas amostras de açúcar de coco da mesma marca, uma suspeita de fraude e a outra fornecida pelo fabricante como padrão. Os resultados foram analisados segundo as legislações de rotulagem e de matérias estranhas.

Metodologia: As amostras foram enviadas para o Núcleo de Morfologia e Microscopia do Centro de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz, em 2018. O produto foi analisado para a pesquisa de elementos histológicos e de matérias estranhas.

Resultados: A pesquisa de elementos histológicos revelou que a amostra suspeita continha amido não identificado, substância amilífera alterada, elementos histológicos de *Saccharum officinarum* (cana de açúcar), de fruto de *Cocos nucifera* (coco) e de vegetal não identificado. A amostra padrão apresentou composição semelhante, porém foi observada menor quantidade de amido e maior de elementos histológicos de *S. officinarum* e de fruto de *C. nucifera*, além de não apresentar substância amilífera alterada. Para a pesquisa de matérias estranhas foram analisadas 100g do produto e a amostra suspeita apresentou 18 fragmentos de inseto, um ácaro, partículas carbonizadas e areia. A amostra padrão também apresentou partículas carbonizadas e 68 fragmentos de inseto, além de um inseto inteiro morto, dois fragmentos de pelo animal, um pelo inteiro de animal, seis bárbulas e fungos leveduriformes e filamentosos. Apesar de não terem sido encontradas matérias estranhas indicativas de risco à saúde, a presença destes (*).

Conclusão: As amostras revelaram composição histológica semelhante, embora em quantidades diferentes e, segundo a RDC nº 259 (rotulagem), ambas estavam insatisfatórias por apresentarem elementos histológicos de cana de açúcar, evidenciando fraude. Também estavam em desacordo com a RDC nº 14 por apresentarem matérias estranhas, sendo que a amostra padrão apresentou piores condições higiênico-sanitárias por conter maior número e diversidade delas.

Trab. 56 - Adipócitos murinos apresentam aumento da expressão de leptina por ação da Tri-iodotironina (T3) via integrina Alfa-v Beta-3

Lucas Solla Mathias, Bianca Mariani Gonc?Alves, Bruna Moretto Rodrigues, Fernanda Cristina Fontes Moretto, Maria Teresa de Sibio, Regiane Marques Castro Olímpio, Igor Deprá, Helena Paim Tilli, Célia Regina Nogueira, Miriane de Oliveira

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Introdução: A leptina, adipocina sintetizada e secretada pelo tecido adiposo (TA), está relacionada a regulação do apetite e do gasto energético. Sabe-se que a tri-iodotironina (T3), atua sobre o TA, modulando a leptina por ativação da via PI3K, contudo ele pode desencadear ac#807;ões por ativac#807;a#771;o de outras vias extranucleares, como a MAPK/ERK e integrina #945;V#946;3.

Objetivo: Avaliar ação do T3 sobre a expressão gênica de leptina por meio das vias MAPK/ERK e integrina #945;v#946;3 em adipócitos murinos.

Metodologia: Adipócitos 3T3-L1, foram tratados com T3 (10nM) por uma hora, na ausência ou presença dos inibidores de MAPK/ERK, PD98059 (PD), e da integrina #945;v#946;3, ácido tetra-iodo-tiro-ácetico (Tetrac). A ausência de tratamento foi considerada controle (C). Após os tratamentos, foi realizado RT-qPCR e Western Blot para analisar a expressão gênica de leptina, além de mensuração do danodeDNAPeladosagemde8-Hidroxideoxiguanosina (8-O-OH-dG) e quantificação do acúmulo lipídico pelo ensaio AdipoRed.

Resultados: T3 elevou a expressão de mRNA de leptina ($1,36 \pm 0,06$, $p < 0,01$) com relação ao C ($1 \pm 0,05$), este aumento foi anulado pelo Tetrac, no grupo Tetrac+T3 ($0,83 \pm 0,08$, $p < 0,01$). O Western blotting confirmou estes resultados ao nível da proteína, indicando a importância da ativação da integrina #945;V#946;3, pelo T3. Já a via da MAPK/ERK não é ativada para modulação da leptina pelo T3. O acúmulo lipídico foi diminuído nos grupos PD+T3 e Tetrac+T3, em relação ao T3, e apresentaram concomitante redução no dano de DNA.

Conclusão: A leptina foi aumentada nos adipócitos, pelo T3, por meio da integrina #945;V#946;3. E, com a inibição da via MAPK/ERK, o T3 diminuiu o acúmulo lipídico e o dano de DNA nos adipócitos. Nossos resultados, acerca da importância dessas vias nos adipócitos, abrem novas prespectivas para o tratamento da obesidade, com a utilização de inibidores de via celulares.

Trab. 57 - Aflatoxina m1 em leites: uma revisão

Brenda Tamires de Medeiros Lima, Bren Carla de Medeiros Lima, Marília de Barros Cândido, Dailla Glaciely Dantas, Thiago Willame Barbosa Alves, Januse Míllia Dantas de Araújo, Francisco Patricio de Andrade Júnior

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Aflatoxinas são compostos tóxicos produzidos por fungos filamentosos, a exemplo de *Aspergillus flavus* e *A. parasiticus*, as quais apresentam alto risco de dano à saúde humana, podendo promover o desenvolvimento de carcinoma hepático. Além disso, sua presença em alimentos pode provocar modificações de sabor e qualidade ao produto, o que limita a aceitação deste perante o mercado consumidor.

Objetivo: Assim, teve-se como objetivo a realização de uma revisão de literatura acerca dos principais aspectos relacionados a contaminação de leites por AFM1 (Aflatoxina M1).

Metodologia: Para tanto, utilizou-se artigos com abordagem nesta temática publicados entre 2014 e 2019, provenientes das bases de dados SciELO, Lilacs e Periódicos Capes, utilizando como delimitadores os seguintes termos, isolados e combinados: 1) Contaminação de alimentos; 2) Aflatoxina M1; 3) Leite. Houve a recuperação de 208 documentos, dos quais 13 foram analisados na íntegra e destes, 06 escolhidos para elaboração do trabalho.

Resultados: A AFM1 é considerada o metabólito mais tóxico da aflatoxina B1 (AFB1) e é originado a partir da biotransformação desta, nos hepatócitos, por meio da hidroxilação do quarto carbono da molécula de AFB1. Posteriormente, através da conjugação da AFM1 com ácido glicurônico e sulfatos, a substância pode ser excretada na bile, urina e leite. Este processo ocorre no organismo de animais que foram alimentados com rações contaminadas com AFB1, incluindo o gado leiteiro. Levando em consideração o risco em potencial que a aflatoxina M1 pode oferecer à saúde humana e a importância do leite na dieta da população, principalmente crianças, estabelece-se limites de tolerância dessa substância em produtos lácteos para comercialização. No Brasil, a quantidade de AFM1 tolerada pelos órgãos fiscalizadores é de 0,5 $\mu\text{g.kg}^{-1}$, enquanto na Europa, por exemplo é de 0,05 $\mu\text{g.kg}^{-1}$.

Conclusão: Desta forma, entende-se que a contaminação de leites por AFM1 como um importante problema de saúde pública, tendo em vista o potencial de risco à saúde humana e a abrangência do alimento em questão nas dietas alimentares das pessoas. Além disso, ressalta-se a importância não só da fiscalização, de forma a diminuir a exposição humana a este contaminante, mas também aos animais que por ventura consomem rações contaminadas com AFB1.

Trab. 58 - Aglomerados de alto risco de mortalidade por desnutrição em idosos no Brasil: um comparativo entre 2002 e 2017

Vinícius da Silva Oliveira, Renata Machado Pinto, Paola Horrana Rodrigues de Freitas, Cristiane Simões Bento de Souza

Universidade Federal de Goiás

Introdução: A desnutrição como uma síndrome carencial originada por desbalanço entre o aporte nutricional e as necessidades individuais. De origem multifatorial, tem grande relevância em idosos e crianças, faixas etárias em que pode cursar com importante morbimortalidade secundária. Apesar de sua importância, persiste na literatura um desconhecimento do panorama da desnutrição em idosos.

Objetivo: Avaliar a presença de aglomerados de municípios (clusters) com alto risco para mortes por desnutrição em idosos no Brasil e comparar o panorama do país em 15 anos.

Metodologia: É um estudo ecológico nos anos de 2002 e 2017. Foram selecionados, através do SIM, os óbitos - de indivíduos com idade maior ou igual a 60 anos - cujas causas básicas estivessem especificadas como desnutrição (CID-10 E40-E46). Foi utilizada a População Residente Estimada para o TCU, sendo todos os dados disponíveis no DATASUS. Aplicou-se a estatística de varredura Kulldorff na população sob risco. Raio de 300 quilômetros e 50% da população sob risco de óbito por desnutrição definiu cada aglomerado. A significância estatística foi dada pelo log likelihood ratio test statistics no método de Distribuição Discreta de Poisson.

Resultados: Em 2002, foram notificados 4042 óbitos, dos quais 1226 estavam em clusters. O coeficiente de mortalidade (CM) para o ano foi de 2.3 casos/100 mil habitantes, sendo identificados 8 clusters, nos quais a detecção foi 3.36 vezes maior, com relação a todo o país. Nestes, os CM variaram de 4.5 a 35.3 casos/100000hab, estando o principal aglomerado no Sudeste (entre ES, MG e RJ) com taxa de 5 óbitos/100000hab. Em 2017, foram notificados 4648 óbitos dos quais 1679 estavam em clusters. Identificou-se CM 2.2 óbitos/100000hab e 17 clusters, em que o CM foi de 12.98 óbitos/100000hab (RR=5.9). Nestes, a mortalidade variou entre 4.2 e 69.5 óbitos/100000hab. O principal cluster compreendeu os estados BA, ES e RJ, com CM de 6.9 óbitos/100000hab.

Conclusão: Foram identificados clusters em ambos os anos, assim como seu crescimento em número e elevação dos CM com o tempo. Isto pode relacionar-se às graves questões de pobreza observadas no país e ao envelhecimento populacional, no qual há aumento das doenças crônicas que cursam com desnutrição. Assim, há maior demanda do sistema de saúde por parte da população mais carente, onde possivelmente ocorrem falhas no manejo e conseqüente agravamento do panorama nutricional em determinadas regiões, como observado neste estudo.

Trab. 59 - Agrotóxicos e seus impactos negativos

Josiclea Gomes da Silva, Elen Carla Alves da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Thales Daniel Oliveira de Lima E Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza, Suedna da Costa Silva
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Historicamente sabe-se que o uso de agrotóxico se inicia após a Segunda Guerra Mundial, especificamente, no momento da Revolução Verde que propiciou grandes mudanças no processo da produção agrícola, isso devido ao uso das novas tecnologias. A partir da inserção e o avanço dessas tecnologias destaca-se o uso frequente de agrotóxicos, com isso, observa-se a utilização desses produtos com finalidades produtivas, porém, se discute os malefícios para a saúde humana.

Objetivo: Buscar mecanismos de não utilização de agrotóxicos no processo de produção agrícola, revelando diversos impactos negativos do uso do produto tanto para a saúde humana quanto para o meio ambiente.

Metodologia: Trata-se de um estudo exploratório descritivo. Portanto, realizou-se uma revisão na literatura em plataformas digitais, sendo estes: SciELO, PubMed, CAPES e Google acadêmico no período de junho de 2019. Para encontrar os artigos que tratavam sobre o tema utilizou-se alguns descritores como: “malefícios dos agrotóxicos”, “agrotóxicos e saúde” “agrotóxicos e meio ambiente”. Para a escolha dos artigos, priorizou-se as publicações dos últimos 5 anos.

Resultados: De acordo com os textos analisados, o Brasil se caracteriza por ser o maior consumidor mundial de agrotóxicos. Essa característica é marcante devido ao sistema de produção dotado que corresponde aos latifúndios monocultores voltados para exportação. Além do país não investir e estimular a produção aos cultivos orgânicos. Desse modo, o Estado contribui fortemente para que os produtores incorporem o uso de agrotóxicos, haja vista, maior produção e conseqüentemente, lucros. O modelo de produção de agrícola baseado no agronegócio cada vez mais revela o quanto o uso de substâncias tóxicas é prejudicial à saúde humana. Assim o Ministério da Saúde estima que existam, por ano, mais de 400 mil pessoas contaminadas por agrotóxicos. De forma geral, os sintomas variam de acordo com quantidade e tempo consumido.

Conclusão: Baseado nos estudos expostos pelos referidos é de extrema importância a compreensão da população para o quanto é maléfico o uso dessas substâncias, em específico as empresas agrícolas que visam a produção em grande escala. É importante frisar que atualmente existem estudos que revelam

que a agricultura orgânica pode ser utilizada para subsidiar eficientemente a população mundial, assim, deixaria de se utilizar tal substância que coloca negativamente a existência do ser humano e do meio ambiente.

Trab. 60 - Aleitamento humano x fórmula infantil

Caroline Beiler, Betina Louise Angioletti, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs De Souza
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: O aleitamento humano é muito importante nos primeiros meses de vida, pois além de conter todos os nutrientes necessários, ele influencia muito no desenvolvimento futuro da criança. Segundo o Ministério da Saúde, o aleitamento humano deve ser exclusivo até os seis meses de idade, e após isso, deve-se introduzir os alimentos gradativamente e se possível continuar com aleitamento materno até dois anos de idade. Existem vários fatores que impedem o aleitamento materno, indicando-se, nestes casos, as fórmulas infantis. Essas, apesar de ser em muito semelhantes ao leite humano, não se igualam à algumas propriedades fisiológicas do mesmo, mas conseguem suprir as necessidades nutricionais até o sexto mês de vida.

Objetivo: Elaborar uma revisão bibliográfica comparando o aleitamento materno com o uso de fórmulas infantis em crianças.

Metodologia: Pesquisa bibliográfica em artigos nacionais nas bases de dados SciELO e Google Acadêmico.

Resultados: De acordo com estudos sobre aleitamento materno e o uso de fórmulas infantis, os motivos mais comuns que levam as mães a não ofertarem o leite humano são a insuficiência do leite materno, a recusa da criança e a presença de doenças, medicamentos ou drogas. A maioria das crianças que foram amamentadas menos de um mês recebem fórmula infantil, porém mais da metade dos responsáveis das crianças não seguem a recomendação do fabricante para seu preparo. Crianças menores de um ano que consumiram as fórmulas infantis adequadamente ganharam o peso adequado para a idade, mas quando a fórmula infantil é preparada de forma inadequada, sem os nutrientes necessários e com adições de açúcares e farinhas, podem influenciar no índice de obesidade infantil e causar consequências futuras na fase adulta dessas crianças.

Conclusão: Nenhum alimento é mais completo que o leite materno nos primeiros momentos de vida. Entretanto, em caso da impossibilidade da ingestão deste alimento, o uso de fórmulas infantis torna-se necessário, desde que preparado com as recomendações das necessidades nutricionais adequadas para a idade do lactente. Para crianças que

utilizam as fórmulas infantis, a introdução alimentar deverá ser antecipada. É necessário maior incentivo ao aleitamento materno e informações sobre o uso de fórmulas infantis, para minimizar consequências futuras à saúde das crianças.

Trab. 61 - Aleitamento materno exclusivo e sua importância para o crescimento e desenvolvimento da criança: uma revisão de literatura

Nathalia de Oliveira Santana, Andre Keven Viana da Silva
Universidade Federal do Maranhão

Introdução: Os primeiros anos de vida da criança são marcados por mudanças rápidas no crescimento e desenvolvimento, sendo a nutrição adequada essencial para assegurar que esses fenômenos ocorram de forma satisfatória. Com isso, o aleitamento materno exclusivo até os seis meses de idade exerce papel fundamental nesse processo, pois contém todos os nutrientes substanciais para o crescimento e desenvolvimento da criança.

Objetivo: Realizar uma revisão de literatura acerca da importância do aleitamento materno exclusivo no crescimento e desenvolvimento da criança.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura realizada na base de dados SciELO durante o período de maio a julho de 2019, sendo selecionados e revisados na íntegra 17 artigos. Foram utilizados os seguintes descritores na busca: Aleitamento materno exclusivo, nutrição da criança, desenvolvimento infantil.

Resultados: A Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda que a o aleitamento materno seja exclusivo até os seis meses de idade da criança, proporcionando impacto positivo na sobrevivência e saúde nessa fase e na vida adulta. O leite materno promove proteção contra infecções e doenças imunomediadas, estimula a maturação do sistema imunológico da mucosa intestinal do lactente, reduz a morbimortalidade na primeira infância por diarreias e infecções respiratórias, sendo que o aleitamento na primeira hora de vida reduz a mortalidade neonatal em 22%, promove diminuição do risco de obesidade infantil, hipertensão, diabetes e hipercolesterolemia na vida adulta, aumenta o vínculo materno-infantil e diminui o dispêndio financeiro. A introdução da alimentação complementar antes dos 6 meses está relacionada a desfechos desfavoráveis para o lactente, pois aumenta o risco de contaminação e reações alérgicas, interfere na absorção de nutrientes do leite materno e pode levar ao desmame precoce. Já a introdução tard (*).

Conclusão: Portanto, o aleitamento materno exclusivo até os 6 meses de vida é fundamental para o adequado crescimento e desenvolvimento do indivíduo, tendo repercussão tanto na infância quanto na

vida adulta, pois as práticas inadequadas de alimentação nesse período implicam em comprometimento da saúde da criança a curto e longo prazo, mostrando a relevância da realização de atividades de promoção a saúde e aconselhamento das famílias pelos profissionais da área acerca da importância do aleitamento materno.

Trab. 62 - Alergia ao níquel e suas manifestações relato de caso

Cláudia Prucoli Chierici Rangel, Matheus Santana Paes Barreto, Cristiane Lopes da Silva, Camila Raquel Alves Carneiro, Maria Fernanda Bertuol Fiorini, Iara Chaves Pereira de Souza Castellani, Vivian Azevedo Marques de Campos, Carlos Guilherme Baptista, Alexandre Nogueira Matos, Andrea Fernanda Roque Lorena de Oliveira, Bethânia Batista Mendes Malvar
Universidade Federal do Rio de Janeiro

Introdução: A alergia ao níquel descrita como SNAS (Systemic Nickel Allergy Syndrome) que cursa com sintomas cutâneos e gastrointestinais acomete uma fração importante da população principalmente do sexo feminino. Sua prevalência varia de 8% a 19% nos adultos e 8% a 10% em crianças e adolescentes. Desde 1970, vários autores descreveram a existência de um número considerável de doentes com dermatite de contato ao níquel que apresentavam lesões cutâneas em zonas sem contato direto com este metal, correlacionando a sua ingestão a ocorrência e exacerbação do quadro. Pode se manifestar com sintomas cutâneos e extra cutâneos, quando relacionada com a ingestão de alimentos e bebidas que contenham níquel, o que configura um grande desafio para o estabelecimento do diagnóstico correto da sensibilidade do paciente ao metal.

Objetivo: Relatar um caso de alergia ao níquel e suas manifestações cutâneas e gastrointestinais, visando destacar a importância do diagnóstico adequado e condutas associadas.

Metodologia: Relato de caso.

Resultados: Trata-se de um relato de caso, MAMP, 51 anos, sexo feminino, história de recidiva de hérnia e Doença do refluxo gastroesofágico após 7 meses de herniorrafia. Apresentava quadro de náuseas, vômitos, refluxo intenso, rouquidão após se alimentar. Rinite persistente acompanhada de conjuntivite e fadiga intensa. Exame físico com descamação e hiperemia em ouvido interno e externo, emagrecimento e sarcopenia. Alívio dos sintomas com corticóide intramuscular. Endoscopia Digestiva Alta apresentando pangastrite com erosões em antro. Alergia alimentar com prick teste positivo para clara de ovo, frutos do mar e trigo. Alergia de contato com patch teste positivo para mix de perfumes e níquel.

Conclusão: A contaminação por níquel, apesar de prevalente ainda é pouco diagnosticada, principalmente no que tange seus sintomas gastrointestinais. Relatos de caso, como o demonstrado nesse artigo, servem para ampliar o conhecimento clínico em prol de um diagnóstico precoce. É fato que a exposição ao níquel aumenta principalmente pelo uso corriqueiro de produtos industrializados que contém esse metal.

Trab. 63 - Alergia à proteína do leite de vaca: diagnóstico e manejo nutrológico

Isabella França Pena
Universidade Federal de São João Del Rei

Introdução: Alergia alimentar é definida como um efeito adverso resultante de resposta imunológica específica que ocorre de forma reprodutível após exposição a um dado alimento e que é distinto de outras respostas adversas. O leite de vaca é o alérgeno alimentar mais representativo para o grupo etário pediátrico, uma vez contém mais de 20 componentes proteicos, dotados de diferentes graus de atividade antigênica.

Objetivo: Realizar revisão bibliográfica sobre alergia à proteína do leite de vaca.

Metodologia: Buscou-se artigos em bases de dados como Scielo e Google Acadêmico. Foram utilizadas as seguintes palavras-chave: alergia alimentar, leite de vaca, nutrição.

Resultados: A alergia às proteínas do leite de vaca (APLV) constitui a alergia alimentar mais frequente em crianças nos primeiros três anos de vida. As manifestações podem ser imediatas (IgE-mediada) ou tardias (não IgE-mediada). Reações imediatas ocorrem minutos após exposição, podendo desenvolver manifestações cutâneas, gastrintestinais, respiratórias, cardiovasculares ou anafilaxia. As manifestações cutâneas são as mais comuns e caracterizam-se por urticária, associada ou não ao angioedema. As reações tardias podem demorar horas ou dias após exposição à proteína para se tornarem evidentes. A maioria delas é gastrintestinal, podendo também incluir sintomas respiratórios e cutâneos. São de suma importância a história clínica e o exame físico. O diagnóstico diferencial mais importante a se considerar é a intolerância à lactose. A história clínica detalhada, complementada por teste cutâneo de hipersensibilidade imediata por punctura e a interpretação adequada da IgE sérica específica permitem chegar (*).

Conclusão: A APLV pode ocorrer em qualquer idade, mas atinge principalmente crianças com idade de três anos. O diagnóstico correto, baseado em provas de provocação oral, é extremamente importante, evitando tratamento inadequado.

Trab. 64 - Além da alimentação saudável: uma visão sobre a sustentabilidade na indústria de alimentos

Andressa Grisar Marchesini de Oliveira, Betina Louise Angioletti, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A preocupação dos profissionais dentro da indústria de alimentos não deve limitar-se à produção de alimentos mais saudáveis para população, mas também deve abranger a produção sustentável de alimentos. Para isso, deve-se pensar em como aproveitar o alimento de forma integral, em embalagens ecológicas, na diminuição de resíduos e no consumo de recursos naturais. Uma dieta saudável e sustentável diminui o consumo de ultraprocessados que, geralmente, contém embalagens poluentes e trazem riscos à saúde.

Objetivo: Fazer uma revisão sobre iniciativas sustentáveis dentro da indústria de alimentos, mostrando sua importância na construção de uma sociedade mais consciente.

Metodologia: Revisão bibliográfica, nas seguintes plataformas: Scielo, Google Acadêmico e PubMed.

Resultados: Estudos demonstram que a sustentabilidade dentro da indústria pode ser obtida através do aproveitamento total do produto, ou seja, as frações do alimento que seriam descartadas se transformam em partes comestíveis que podem ser utilizadas em novas receitas. Outro aspecto a ser analisado são as embalagens, e pesquisas demonstram que as biodegradáveis e de polímero verde são opções viáveis e sustentáveis. Estudos estão aproveitando as cascas de frutas, muitas vezes tidas como resíduos em indústrias de geleias para a produção de embalagens biodegradáveis. Por fim, deve-se pensar também em como reduzir o impacto ambiental causado pelo alto consumo de água, visto que na produção de 1kg de manteiga, por exemplo, gasta-se em média 18000 litros de água. Neste contexto, processos com tratamento e reaproveitamento de água ganham destaque.

Conclusão: Percebe-se que a criação da consciência ambiental nas indústrias é possível e que ela está sendo adotada cada vez mais, embora muitas barreiras ainda tenham que ser vencidas. As empresas estão percebendo que a prática da sustentabilidade é necessária, e estão trabalhando com processos cada vez mais eficientes, tanto na diminuição do consumo de água e energia como no reaproveitamento de resíduos para a criação de outros produtos, viabilizando assim os alimentos produzidos.

Trab. 65 - Alimentação como fator protetor para o câncer colorretal: uma revisão de literatura

João Victor Farias de Oliveira, Stefani de Lima Carvalho, Tereza Cristina de Brito Azevedo

Universidade Federal do Pará

Introdução: O câncer colorretal é uma neoplasia que acomete os segmentos do intestino grosso, tratável e, na maioria dos casos, curável, ao ser detectado precocemente, quando ainda não disseminado para outros órgãos. A alimentação é um importante fator de risco para o câncer colorretal, principalmente quando se tem um consumo pobre em frutas, vegetais e fibras, bem como o consumo exagerado de gorduras, carnes vermelhas e processadas.

Objetivo: Conhecer a associação entre o consumo alimentar e a prevenção do câncer colorretal.

Metodologia: Foi realizada uma revisão bibliográfica de artigos publicados, no período de 2011 a 2016, nas bases de dados Google Acadêmico, Scielo e Pubmed com as palavras chaves: “câncer colorretal”, “fibra alimentar” e “prevenção”.

Resultados: O consumo alimentar estabelece um importante fator de risco modificável para o câncer colorretal e uma alimentação saudável pode reduzir em até 70% sua incidência. A obesidade, o fumo, o sedentarismo e o consumo insuficiente de frutas, vegetais e fibras, associado a elevada ingestão de carne vermelha e gorduras, aumentam os riscos desta doença. As fibras alimentares, além de aumentar o conteúdo e peso fecal, diminuem o tempo de trânsito intestinal, o que reduz o contato direto entre os agentes carcinogênicos fecais e a mucosa intestinal. O consumo de alimentos que contém ácidos graxo ômega-3 é visto como fator protetor, devido a alteração da resposta imunológica e modulação da inflamação que podem modificar o processo de carcinogênese. O consumo adequado dos micronutrientes pode exercer papel preventivo desta neoplasia, destacando a vitamina D, o folato, o selênio e a vitamina B12.

Conclusão: Os artigos analisados preconizam que o câncer colorretal pode ser prevenido por meio da adesão de uma alimentação e estilo de vida saudáveis. O aumento do consumo de frutas, verduras e alimentos fonte fibra alimentar, ácido graxo ômega-3 e micronutrientes devem ser associados com a redução do consumo de carnes vermelhas e processadas. Além da adoção de estilo de vida saudável, que inclui baixa ingestão de álcool, não fumar e prática de atividade física regular.

Trab. 66 - Alimentação complementar precoce e seus fatores de risco para o lactente

Elen Carla Alves da Silva, Ana Paula Melo da Silva, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Guilherme Silva Freire de Souza, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Juliana Késsia Barbosa Soares, Mikaelle Albuquerque de Souza, Marília Ferreira Frazão Tavares de Melo

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O aleitamento materno é o alimento necessário para o desenvolvimento e fortalecimento

imunológico do lactente deve ser ofertado de forma exclusiva do nascimento até os seis meses de vida. Porém, nem sempre essa exclusividade é colocada em prática, pois algumas mães oferecem aos seus filhos outras fontes de alimentos. A introdução precoce da alimentação complementar pode acarretar danos à saúde do lactente em longo prazo.

Objetivo: Elucidar o risco de sobrepeso infantil causado pela introdução alimentação precoce.

Metodologia: Trata-se de uma revisão da literatura e foram selecionados artigos disponíveis na língua portuguesa, publicados no período de 2015 a 2019, encontrados nas bases de dados: SciELO, MEDLINE e Google Acadêmico através dos descritores: alimentação complementar; nutrição do lactente; fatores de risco.

Resultados: Um estudo elencou alguns tipos de alimentos que são introduzidos precocemente, como: água (13,8%), chás (15,3%) e outros leites (17,8%) iniciados, muitas vezes, no primeiro mês de vida; bem como um quarto das crianças entre três e seis meses já consumia comida salgada (20,7%) e frutas (24,4%). Pesquisadores afirmam que a alimentação complementar precoce de sólidos e semissólidos, como os carboidratos simples com poucos nutrientes é um dos principais contribuintes na problemática do risco de sobrepeso na infância. Outra pesquisa revelou que a introdução precoce de leite de vaca está associado com risco para problemas alérgicos, nutricionais e favorece o desmame precoce, além de representar uma porcentagem de 30% dos casos de diabetes mellitus tipo I que poderia ser evitado.

Conclusão: As evidências mostram que a alimentação inadequada durante os seis primeiros meses de vida do bebê traz consequências graves na saúde em longo prazo, sendo um dos fatores que explica o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis nas próximas fases da vida. Portanto, é de extrema importância que na primeira infância os bebês sejam alimentados de forma exclusiva com o leite materno, afim de, evitar complicações futuras a saúde das crianças.

Trab. 67 - Alimentação e fármacos em tratamento de hipertensão arterial em idosos: uma revisão

Eloiza Keylla Guimarães de Moraes, Ana Paula Melo da Silva, Elen Carla Alves Da Silva, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Guilherme Silva Freire de Souza, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Gabriela Micherlandia dos Santos, Fernanda da Silva Santos, Robson Medeiros Galdino, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal da Paraíba

Introdução: A má alimentação possui um papel importante no prognóstico da Hipertensão Arterial

Sistêmica, o déficit na ingestão de frutas, vegetais, fibras e o aumento do consumo de gordura saturada, colesterol, entre outros, são fatores preponderantes ao desenvolvimento da doença. A inter-relação entre hábitos alimentares saudáveis e o tratamento farmacológico da doença em idosos tem sido uma das medidas mais efetivas na redução da morbimortalidade por doença cardiovascular.

Objetivo: O presente estudo teve como objetivo realizar um apanhado bibliográfico acerca do tratamento dietoterápico como coadjuvante a terapia medicamentosa na Hipertensão Arterial Sistêmica.

Metodologia: Foi realizado um levantamento bibliográfico nas plataformas de dados: PubMed, Scielo e Periódicos Capes nos últimos cinco anos.

Resultados: A eficácia do medicamento no tratamento da hipertensão é melhorada com a mudança de estilo de vida do indivíduo, porém, não é facilmente realizada, devido exigir uma transição de comportamento habitual adquirido ao longo da vida, referente à ingestão do medicamento, adesão ao tratamento e alimentação. Outro fator importante ressaltado nos artigos é a falta de educação em saúde para a população idosa, o que dificulta a adesão ao tratamento e as alterações alimentares. Nos estudos revisados recomenda-se a redução dos níveis de sal na dieta para 2,4 g de sódio, além de incluir fontes de vitaminas, minerais, fibras e antioxidantes na forma de frutas e hortaliças que são importantes recursos no controle de doenças cardiovasculares.

Conclusão: Dessa forma, os anti-hipertensivos utilizados na terapia medicamentosa, devem ser administrados visando à relação com os hábitos nutricionais do paciente, evitando efeitos adversos, devido as interações bioquímicas com os alimentos e criando uma rede multidisciplinar de tratamento.

Trab. 68 - Alimentação relacionada aos sintomas da tensão pré-menstrual

Eloiza Keylla Guimarães de Moraes, Ana Paula Melo da Silva, Elen Carla Alves da Silva, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Guilherme Silva Freire de Souza, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Gabriela Micherlandia dos Santos, Fernanda da Silva Santos, Robson Medeiros Galdino, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal da Paraíba

Introdução: A Tensão Pré-Menstrual (TPM) se identifica por sintomas comportamentais e físicos que acontecem durante a fase lútea do ciclo menstrual. Durante o ciclo menstrual as funções cognitivas e o estado emocional são conhecidos pela TPM. Alguns dos efeitos ocorrem durante este período, e com isso se destacam os efeitos sobre o comportamento alimentar atípico justificado por alterações hormonais. Os hormônios reguladores do ciclo menstrual são o Hormônio Folículo Estimulante

(FSH), o Hormônio Liberador de Gonadotrofinas (GnRH), Hormônio Luteinizante (LH), progesterona e estrogênio. As características fisiológicas e psicológicas do ciclo menstrual e da TPM influenciam no apetite através de processos que atuam no controle do consumo alimentar.

Objetivo: O presente estudo teve como intuito realizar uma busca literária sobre os mecanismos metabólicos que estão envolvidos na mudança alimentar durante o período menstrual.

Metodologia: foi realizado um apanhado bibliográfico nas plataformas de dados: PubMed, Scielo, Periódicos Capes. Foram considerados arquivos dos últimos 6 anos, utilizando os indexadores: menstruação, alimentação e tensão pré-menstrual.

Resultados: foi observado que na fase lútea ocorre o aumento da progesterona associados com outros hormônios, e com isso sucede o decréscimo do estrogênio e da atividade serotoninérgica, que ocasiona uma procura maior por alimentos ricos em carboidratos, que contém triptofano, atuadores na precursão da serotonina. Do mesmo modo, ocorre a procura pelos alimentos ricos em lipídeos, por causa do decréscimo dos triglicerídeos plasmáticos nessa fase, portanto os alimentos com dois nutrientes aliados são mais consumidos por serem mais palatáveis e provarem sensações de prazer, que aliviam os sintomas da Tensão Pré-Menstrual. Além disso, existem outras formas de tratamento para o alívio dos sintomas da TPM, como reposição hormonal, drogas ou tratamento cirúrgico.

Conclusão: Sendo assim, as mudanças alimentares e estilo de vida associadas a reposição de nutrientes e medicações são importantes no alívio dos sintomas da TPM, porém não se possui conclusões absolutas em relação as desordens nutricionais e metabólicas no período Pré-Menstrual, e com isso são necessários mais estudos que levem em consideração os hormônios reguladores e os aspectos alimentares com os sintomas da TPM.

Trab. 69 - Alimentação vegetariana no desenvolvimento infantil

Bruna Caroline Nichelatti, Raquel Meurer
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A alimentação vegetariana na idade pediátrica gera diversas dúvidas em relação aos benefícios e aos riscos referentes ao desenvolvimento nutricional completo e saudável. A atenção volta-se aos déficit nutricionais de cálcio, zinco, vitamina B12, vitamina D ou ácido ômega 3, já que nessa faixa etária há uma maior demanda nutricional devido ao desenvolvimento da criança. Assim, o tema tem grande relevância, já que esse tipo de alimentação ganha a cada dia mais adeptos e, também, há muito a ser explorado sobre seus impactos.

Objetivo: Unir dados da bibliografia atual sobre os benefícios, riscos e recomendações das dietas vegetarianas em fase desenvolvimento infantil.

Metodologia: Foi efetuada uma pesquisa bibliográfica a cerca do tema vegetarianismo e desenvolvimento infantil em bases de dados eletrônicas de sociedades científicas e PubMed-Medline. Sendo selecionados conteúdos em inglês e português.

Resultados: A adoção de dietas vegetarianas em faixas etárias mais precoces reflete na criação de hábitos mais saudáveis na vida adulta, como o maior consumo de frutas, vegetais e fibras. Além disso, frequentemente, há uma menor ingestão de lipídios saturados e colesterol. Esses fatores influenciam positivamente para que esses indivíduos possuam baixos índices de massa corporal, baixos níveis de colesterol, tensão arterial mais baixa, menor risco de vir a desenvolver doenças coronárias e doenças crônicas como diabetes mellitus, doença arterial coronária, hipertensão e obesidade. Em relação aos nutrientes, os índices de vitamina D, ômega 3 apresentaram se ligeiramente mais baixos em vegetarianos. As taxas de vitamina B12, riboflavina, cálcio e zinco não apresentaram diferenças significativas. E a vitamina C, apresentou se mais elevada. O ferro em ambos, onívoros e vegetarianos, tende a estar em níveis mais baixos na fase de crescimento.

Conclusão: As dietas vegetarianas são seguras em todas as faixas etárias e, inclusive, apresentam diversos benefícios em comparação a outros tipos de dieta. Entretanto, elas precisam ser adequadamente elaboradas para que supram todas as necessidades nutricionais. Assim, o trabalho do profissional da saúde torna-se essencial para estabelecer planos alimentares que melhor usufruam desse padrão alimentar.

Trab. 70 - Alimentos à base de insetos: modismo ou necessidade?

Carolina Krebs de Souza, Vanderleia Botton, Mercedes Gabriela Ratto Reiter
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A FAO durante anos manteve um programa que visava promover e propagar a entomofagia, prática de comer insetos, já seguida por cerca de 2 bilhões de pessoas no mundo (Ásia, África e América do Sul). Segundo as Nações Unidas, cerca de 2000 espécies são consideradas comestíveis. Estima-se que a população mundial chegará a 9 bilhões até 2050, e os insetos tornam-se importante fonte de alimento, tanto por seu valor nutricional (proteínas, ácidos gordos essenciais, minerais, vitamina B12), quanto ao reduzido impacto ambiental.

Objetivo: Este trabalho visa analisar a inserção de insetos em nossa alimentação quanto o aspecto cultural e nutricional.

Metodologia: Pesquisa sobre o tema a partir de projetos e programas voltados a inserção de insetos comestíveis na alimentação mundial.

Resultados: Pesquisas, que visam compreender as razões e as possíveis barreiras psicológicas do consumidor quanto a ingestão de insetos inteiros, destacam que a primeira motivação, que pode levar ao consumo, é a curiosidade, especialmente entre os juvenes. Entre os fatores que desencorajam, não estão tanto as preocupações de saúde e higiene, mas possivelmente o julgamento negativo de amigos e parentes. Para lidar com esses “medos”, as indústrias de alimentos estão investindo em produtos a base de farinha de insetos como ingrediente em alimentos (biscoitos, massas, barras, etc.), que já fazem parte de nossos hábitos alimentares. Em geral, insetos apresentam bom teor de proteína e aminoácidos essenciais. Considerando o peso fresco, o teor de proteína (g/100 g de alimento) pode variar de 7% a 48%, o que pode ser comparado aos da carne bovina (19-26%) e peixes (10-20%). No que diz respeito aos aspectos ligados ao impacto ambiental destaca-se o fato de se reproduzirem rapidamente e produz (*).

Conclusão: Independente se o consumo de insetos é modismo em algumas culturas ou um hábito milenar em outras, a inserção deste como alimento é uma alternativa viável e promissora na redução da fome e desnutrição do planeta.

Trab. 71 - Alimentos funcionais: efeitos fisiológicos benéficos a saúde

Mariana Oliveira Santana, Clara Demeneck Pereira, Maria Paula Meireles Fenelon, Thais Cristine Queiroz de Oliveira, Guilherme Frota Carmona, Julia Pinheiro Sao Pedro, Regina Tavares Carmona, Lorena Tavares Ferreira, Mateus Costa Campos, Oronides Urbano Filho, Nadia Borges Haubert

Centro Universitário de Brasília

Introdução: O conceito de alimentos funcionais foi introduzido no Japão e fazia referência aos alimentos usados como parte de uma dieta que demonstram benefícios fisiológicos ou reduzem o risco de doenças crônicas, além de suas funções básicas nutricionais. Esses alimentos, designados para “uso específico de saúde”, tiveram seu conceito foi rapidamente adotado no mundo.

Objetivo: Descrever as definições dos alimentos funcionais, suas repercussões no organismo e seus aspectos fisiológicos; bem como sua aplicabilidade na melhoria da saúde dos indivíduos e suas principais fontes.

Metodologia: Trata-se de uma revisão bibliográfica, na qual realizou-se uma busca nas bases dos dados SCIELO e PubMed, entre junho e julho de 2019, com descritores “alimentos funcionais”, “fisiologia dos alimentos funcionais”, em inglês e em português.

Resultados: Um alimento é funcional se for demonstrado que o mesmo pode afetar benéficamente funções alvo no corpo. Esses alimentos possuem compostos bioativos capazes de atuar como moduladores dos processos metabólicos, sendo eles: Ácidos Alfa-linoléicos, ajudam no controle de infecções, encontrados em nozes e amêndoas, Beta-glucanos, protetores de doenças cardiovasculares, encontrados em aveia, cevada e linhaça; Carotenoides, são precursores da vitamina A e atuam na função visual, tem ação antioxidante e evitam a formação de coágulos, encontrados em cenoura, abóbora e tomate; Fenóis e Polifenóis, tem ação antialérgica, anti-inflamatória e anticarcinogênica, são encontrados na uva, amora e chá verde; Probióticos, são alimentos que contêm microrganismos vivos atuando de forma benéfica no organismo e promovendo o balanço da microbiota intestinal, as bactérias mais utilizadas são as lácticas (*Lactobacillus acidophilus* e *L. rhamnosus*). No rótulo de um alimento funcional deve constar: lista de ingr

Conclusão: O que antes era desconhecidamente aplicado nas dietas com o intuito de melhorias no organismo, hoje é embasado cientificamente. Os alimentos funcionais tem se tornado populares, em função da combinação da disponibilidade das informações relacionadas a eles, e da imagem positiva que estes trazem com relação a saúde e bem-estar.

Trab. 72 - Alimentos que contribuem para a inibição de nitrosaminas no estômago: uma revisão bibliográfica

Marília de Barros Cândido, Dailla Glaciely Dantas, Brenda Tamires de Medeiros Lima, Bren Carla de Medeiros Lima, Januse Míllia Dantas de Araújo, Thiago Willame Barbosa Alves, Francisco Patricio de Andrade Júnior
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Com o aumento do consumo de alimentos artificialmente elaborados, como os embutidos e defumados, a população está sujeita a ingestão excessiva de conservantes alimentares. Desses, os nitratos e nitritos, podem resultar em N-nitrosaminas, cuja ação é de risco para diversos tecidos, devido ao seu alto potencial cancerígeno, principalmente no estômago. Assim, medidas como o controle industrial e alimentar de produtos contendo tais substâncias e o aumento do uso de alimentos funcionais, são imprescindíveis na redução dos efeitos das nitrosaminas no organismo.

Objetivo: Assim, objetivou-se revisar os alimentos funcionais que contribuem para a inibição de nitrosaminas no estômago.

Metodologia: Tratou-se de uma revisão de literatura, em que houve a utilização de trabalhos publicados entre os anos de 2008 a 2017, recuperados a partir das bases de dados PubMed, Lilacs e Scielo.

Resultados: Ao total 35 documentos foram analisados, entretanto somente 8 foram selecionados para compor os resultados. Observou-se que os alimentos ricos em vitamina C (ácido ascórbico), a exemplo de acerola, laranja, kiwi e limão, são capazes de inibir a produção das nitrosaminas e a cascata da carcinogênese. A vitamina E (α-tocoferol), por sua vez, embora também seja inibidora da formação das nitrosaminas é menos eficaz se comparada ao ácido ascórbico, já que reage de forma mais lenta com o nitrito. Além disso, o alho é uma fonte alimentar com capacidade funcional para inibição de nitrosaminas, quando ingerido diariamente, além de possuir outros benefícios a saúde, como a redução da lipoproteína de baixa densidade (LDL). Adicionalmente, os composto ativos do enxofre, encontrados em cebolas e alhos, contribuem para o bloqueio na síntese de nitrosaminas. Ademais, a associação da vitamina E, ácido ascórbico e carotenoides, como o licopeno, impede a formação de substâncias cancerígenas como o (*).

Conclusão: Verificou-se que, principalmente, os alimentos com atividade antioxidante são excelentes para a inibição das nitrosaminas e prevenção de doenças como o câncer gástrico, especialmente aqueles que contém vitamina C.

Trab. 73 - Alterações comportamentais relacionadas às escolhas dietéticas

Priscila Pegoretti, Beatriz Manzke, Ingrid Emanuelle Kleinschmitt, Caroline Fontes, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela Ratto Reiter
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: O aumento do sobrepeso aliado ao estresse da vida moderna, levaram a uma busca por dietas que tragam resultados rápidos. Todavia existem poucos estudos que apontem os efeitos que estas alterações alimentares trazem ao organismo. Sabe-se que as mudanças comportamentais estão correlacionadas com os neurotransmissores e que estes têm sua liberação influenciada pelos alimentos.

Objetivo: Apontar as possíveis relações entre dietas e alterações comportamentais que estas podem ocasionar.

Metodologia: As informações empregadas para a elaboração da revisão bibliográfica foram obtidas por meio da pesquisa nas bases de dados CAPES, SciELO, Google Acadêmico e PubMed. As palavras chave digitadas para as buscas foram: dieta, estresse, hábito alimentar, comportamento e alimentação, restrição alimentar.

Resultados: Em testes foi verificado que camundongos alimentados com pequenas doses de triptofano tiveram redução da agressividade. Já em relação à Dieta Paleolítica - uma dieta que não adota caráter restritiva de carboidratos e que é rica em fatores va-

riados de alimentação - não houve alteração comportamental significativa, comprovando estudos que demonstram que dietas restritivas contribuem para o estresse do paciente. Ademais, diversos estudos demonstraram que dietas e fármacos que induzem a redução do colesterol correlacionam-se com mudanças nos eixos de neurotransmissores aumentando comportamentos de riscos, como o suicídio. Um trabalho que sintetiza o princípio do que pode ser uma solução para tais alterações comportamentais, sugere a utilização de dietas moderadas e personalizadas para cada indivíduo, estas seriam preparadas de modo holístico. Por fim, estudos apontam que dietas com jejum intermitente e altamente restritivas são prejudiciais para pessoas obesas, visto que estas desenvolvem v (*).

Conclusão: Observa-se através de diversas evidências que certos atributos da dieta interferem diretamente em modelos comportamentais, sejam eles de animais ou de humanos. Portanto existe a necessidade de adequar para cada paciente um modelo dietético de acordo com suas principais necessidades, sem, no entanto, restringir, prevenindo a ocorrência de transtornos emocionais nos pacientes. Busca-se então uma integridade.

Trab. 74 - Alterações nutroneurometabólicas na "deficiência energética relativa no esporte" (RED-S) e recomendações práticas na nutrologia esportiva

Luiz Fellipe Carvalho Viola
Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro

Introdução: A síndrome da Deficiência energética relativa no esporte (RED-S) é definida como uma disfunção fisiológica que inclui, mas não está limitada a taxa metabólica, função menstrual, densidade óssea, imunidade, síntese proteica e saúde cardiovascular, provocada por uma deficiência energética relativa. A disponibilidade energética (DE) caracteriza melhor este conceito que balanço energético, visto que ela se define como a ingesta dietética energética menos a energia despendida em uma demanda metabólica específica. DE < 30kcal.kg de massa livre de gordura diminui abruptamente a taxa de mineralização óssea, assim como as concentrações de IGF-1 e T3, prejudicando também o sistema reprodutivo. O diagnóstico de deficiência energética é desafiador, já que a sintomatologia pode ser sutil. Deve-se ter um alto índice de suspeição, já que o reconhecimento precoce, assim como a prontidão em estabelecer um tratamento, pode levar a um menor tempo de afastamento, essencial para atletas de elite.

Objetivo: Esta revisão tem como finalidade elucidar os mecanismos pelos quais a síndrome RED-S se dá e suas consequências nutroneurometabólicas, assim como sumarizar as ferramentas diagnósticas e terapêuticas disponíveis.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura não-sistemática. Os artigos utilizados nesta revisão foram encontrados na base de dados da MEDLINE pelo PubMed.

Resultados: Recomendado o rastreamento durante o exame médico-desportivo anual para atletas de elite e na presença de distúrbios alimentares, perda de peso, lesões recorrentes, diminuição ou variação de desempenho, disfunções endócrinas, alterações de humor, entre outros. Os atletas são categorizados em baixo, intermediário ou alto risco. Esta classificação serve, inclusive, para monitorização, reabilitação e, oportunamente, reclassificação do atleta para liberá-lo de volta à prática desportiva. Atletas categorizados em intermediário ou alto risco devem receber avaliação médica e tratamento, incluindo equipe multidisciplinar, com restrição total ou parcial de treinamento. O pilar do tratamento é a correção do déficit energético. As alterações nutroneurometabólicas (hipogonafismo, osteoporose, etc.) devem ser tratadas conforme o caso.

Conclusão: A RED-S é uma síndrome que implica em desfechos deletérios à saúde do atleta e que deve ser considerada em pacientes de risco. Os atletas devem ser categorizados em risco, e as alterações nutroneurometabólicas tratadas pelo nutrólogo e endocrinologista, quando referenciados.

Trab. 75 - Alterações ósseas em pacientes com hepatite b crônica está associada com mudanças na composição corporal e níveis de minerais independente do uso de antirretrovirais

Renata Dessordi, Elen Almeida Romão, Rodrigo de Carvalho Santana, Anderson Marliere Navarro
Universidade de São Paulo

Introdução: A hepatite B é um importante problema de saúde pública mundial e se associa a consideráveis taxas de mortalidade. Os medicamentos para o controle da doença, denominados análogos de nucleosídeo/nucleotídeo, são de uso prolongado e apresentam potenciais efeitos colaterais, como a redução na densidade mineral óssea. Além dos medicamentos serem um fator de risco para prejuízos na saúde do osso, pesquisas demonstram que o baixo ou excesso de peso corporal também são fatores associados ao risco aumentado para o desenvolvimento de alterações ósseas como a osteoporose.

Objetivo: Correlacionar o índice de massa corporal, composição corporal e os níveis séricos de fósforo, cálcio e magnésio com a densidade mineral óssea da coluna lombar, colo do fêmur e quadril total em pacientes com hepatite B crônica em uso ou não de antirretrovirais.

Metodologia: Foi realizado um estudo observacional do tipo transversal com 81 pacientes adultos, com Hepatite B crônica atendidos no Hospital das Clínicas

de Ribeirão Preto – USP nos quais realizou-se os exames de densitometria óssea (dual energy x-ray absorptiometry-DXA), cálcio total, fósforo, magnésio e medidas antropométricas (peso, altura e índice massa corporal). Os participantes, de ambos os sexos, foram subdivididos segundo o uso ou não de antirretrovirais sendo: Grupo 1: 27 pacientes portadores inativos do vírus sem uso de medicamentos; Grupo 2: 27 pacientes em uso de Tenofovir; Grupo 3: 27 pacientes em uso de Lamivudina ou Entecavir.

Resultados: Houve associação entre o índice de massa corporal e a densidade mineral óssea da coluna lombar, colo do fêmur e quadril total para os Grupos 1 e 3. Com relação à massa gorda foi observado associação com a densidade mineral óssea do colo do fêmur para o Grupo 3, entre a densidade mineral óssea da coluna lombar e os níveis de magnésio para o Grupo 1 e entre os níveis de cálcio para o Grupo 3. Para o sítio ósseo quadril total, houve associação com os níveis de magnésio para o Grupo 3.

Conclusão: Alterações no índice de massa corporal, percentual de gordura e nos níveis séricos de minerais importantes para a manutenção da saúde óssea como cálcio, fósforo e magnésio, estão correlacionados com prejuízos na densidade mineral óssea da coluna lombar, colo do fêmur e quadril total em pacientes com hepatite B crônica independente do uso de antirretrovirais.

Trab. 76 - Amamentação exclusiva atuando na prevenção da obesidade infantil

Maria Elizângela Ferreira Alves, Mikaelle Albuquerque de Souza, Maciel da Costa Alves, Elen Carla Alves da Silva, Victor Kaiqui Silva Sousa, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Thales Daniel Oliveira de Lima E Silva, Maria Luiza Alves Souza, Josiclea Gomes da Silva, Jessica Carolayne Silva de Oliveira
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A amamentação exclusiva até os 6 meses de idade é uma das maneiras mais eficientes de atender aos aspectos psicológicos, imunológicos, nutricionais e principalmente o desenvolvimento de uma criança no primeiro ano de vida, pois é através do leite materno que a criança recebe todo o aporte nutricional adequado para um bom desenvolvimento, além de ser considerado uma prática saudável para o bebê e para a mãe. Por isso, a substituição do leite materno por um leite artificial pode trazer complicações para a criança, podendo inclusive levar ao óbito.

Objetivo: Realizar uma revisão na literatura, sobre os efeitos da amamentação exclusiva no desenvolvimento saudável da criança.

Metodologia: Foi realizada uma revisão de literatura integrativa, contendo 6 artigos científicos, encontradas através de uma busca nas bases eletrônicas de dados: SCIELO, Google Acadêmico, Portal de

Periódicos CAPES e PUBMED, no idioma português, correspondente ao período dos últimos 5 anos, utilizando-se os indexadores: “Aleitamento materno”; “Obesidade infantil”; “Estado nutricional infantil”; “Lactação”; “Desenvolvimento infantil”.

Resultados: Uma prática de promoção da saúde muito incentivada às gestantes é a amamentação exclusiva até os 6 meses de idade, e sua complementação até os 2 anos, pois é no leite materno que a criança encontra todos os nutrientes necessários para o crescimento saudável, o que proporciona um bom desenvolvimento, proteção contra infecções, doenças respiratórias e até doenças crônicas não-transmissíveis, além de ser uma estratégia para a prevenção da obesidade infantil, pois estudos mostram que bebês que recebem aleitamento de fontes diferentes do materno, possuem elevados níveis de insulina circulante no sangue, decorrentes da composição de fórmulas infantis, podendo assim, estimular maior depósito de gorduras, contribuindo para o aumento da obesidade infantil.

Conclusão: Entende-se que existe a comprovação do efeito protetor do aleitamento materno sobre a obesidade infantil e outras patologias. Por este motivo, a prática de aleitamento exclusivo até os 6 meses e sua complementação até os 2 anos de vida deve ser incentivado, visto que é uma das maiores práticas de promoção de saúde tanto para a criança quanto para a mãe.

Trab. 77 - Análise bibliométrica dos artigos médicos brasileiros publicados no PubMed envolvendo o termo nutrology

Andre Silveira Pinho, Marta Osorio de Moraes, Cibele Silveira Pinho

Associação Brasileira de Nutrologia

Introdução: Nutrologia constitui uma especialidade médica que tem como agentes os nutrientes agindo em todo o organismo humano. Distúrbios nutricionais são aqueles que têm como agentes diretos ou indiretos os nutrientes. A prática médica baseada em estudos científicos é ciência em constante evolução e a especialidade da nutrologia está vivenciando um momento importante dessa busca por novos conhecimentos. No Brasil a produção científica obteve crescimento substancial nas últimas décadas. De acordo com recente estudo, o Brasil detém destaque entre os principais países produtores de novos conhecimentos, estando em termos quantitativos em 14º lugar e em qualitativo em 22º na produção científica mundial.

Objetivo: Este trabalho objetiva apresentar o perfil bibliométrico dos artigos brasileiros relacionados à busca “nutrology” publicados em revistas indexadas pela base de dados PubMed.

Metodologia: Estudo bibliométrico quantitativo de todos os artigos brasileiros publicados e disponí-

veis na plataforma da PubMed relacionados ao mecanismo de busca “nutrology” and “brazil”, para caracterizar aspectos relacionados a produção científica em cada período, evolução quantitativa e distribuição geográfica das autorias, temática principal das produções e categoria/seção dos artigos.

Resultados: Foram avaliados 68 artigos científicos na base de dados PubMed, mantendo os critérios de exclusão metodológica. Houve crescimento anual pequeno dos trabalhos brasileiros publicados na base de dados do PubMed nos primeiros anos do estudo, com aumento importante no número de publicações a partir de 2013, o que pode-se imaginar um crescente interesse das instituições brasileiras na área de nutrologia. Estados como São Paulo e Rio de Janeiro foram os que mais contribuíram com a produção científica publicada. Diabetes foi o tema preponderante e observou-se que a população adulta foi a mais avaliada. A população pediátrica apresentou-se preponderante no tema doenças crônicas/gastrointestinais. 65 artigos foram tidos como originais, apenas 3 de revisão e nenhum relato de caso.

Conclusão: A busca constante por novos conhecimentos baseado em evidência é prática médica de enfoque crescente e a nutrologia, especialidade médica de grande crescimento últimos anos, tem em diversas instituições e profissionais brasileiros atuantes nesta área, produtores de saber internacionalmente conhecidos, fato que corrobora com a ascensão das publicações médicas brasileiras atuais.

Trab. 78 - Análise bibliométrica dos artigos publicados na revista International Journal of Nutrology

Marta Osorio de Moraes, Andre Silveira Pinho, Cibele Silveira Pinho

Associação Brasileira de Nutrologia

Introdução: Os indicadores bibliométricos fornecem diferentes informações sobre o padrão, processo, evolução, visibilidade e estrutura de uma pesquisa. O impulso para a atividade de pesquisa objetivando o avanço e o desenvolvimento da Ciência deve ser mantido por meio de análise contínua do perfil de publicação, de um determinado campo da ciência, como a nutrologia, para fornecer retorno aos estudiosos e instituições acadêmicas e governamentais. Por isso realizou-se um estudo bibliométrico dos artigos científicos publicados na International Journal of Nutrology (IJN), periódico oficial da Associação Brasileira de Nutrologia (ABRAN), cujo objetivo constitui a publicação de avanços em nutrologia, incluindo artigos originais, artigos de revisão e relatórios de casos.

Objetivo: O trabalho objetiva-se a realizar um estudo bibliométrico dos artigos científicos publicados entre 2015 e 2017 na IJN, periódico oficial da ABRAN,

cuja missão é divulgação global de pesquisas sobre o papel dos nutrientes na saúde e na doença.

Metodologia: Foram realizados estudos sobre os aspectos relacionados à produção científica em cada período, evolução quantitativa, distribuição geográfica das autorias, temática principal das produções, além da categoria/seção dos artigos a fim de caracterizar as grandes transformações quantitativas da revista.

Resultados: Observou-se um aumento absoluto no número de artigos publicados ao longo dos anos, além de uma distribuição da produção de artigos em todas as regiões do país, estando na região sudeste a localização de maior contribuição científica. Os temas foram divididos em avaliação nutricional, dietoterapia, doenças crônicas/gastrointestinais, nutriologia oncológica, obesidade/cirurgia bariátrica, transtornos alimentares e medicina do esporte. Dietoterapia foi o tema mais estudado nas duas principais faixas etárias e observa-se uma distribuição equalitária entre artigos originais e de revisão.

Conclusão: O número crescente de publicações e com abordagens variadas na área de nutriologia pode ser um dos indicadores que nos possibilita observar a ascensão dessa especialidade médica no Brasil. Esses estudos são passos importantes para a consolidação brasileira no meio científico. É necessário que a comunidade científica brasileira se esforce para divulgar periódicos nacionais, não apenas no âmbito da nutriologia, mas entre diversas especialidades médicas, para que estudos sérios atinjam um patamar mais abrangente e possam implicar em melhoria do atendimento médico no país.

Trab. 79 - Análise cienciométrica do uso da ultrassonografia na avaliação da composição corporal

Isabela Simões Bento de Sousa, Renata Machado Pinto, Cristiane Simões Bento de Souza

Pontifícia Universidade Católica de Goiás

Introdução: A ultrassonografia é método não invasivo, de baixo custo e fácil aplicabilidade e tem sido utilizado na determinação da composição corporal de pacientes de todas as faixas etárias e na avaliação do prognóstico. A ciencimetria analisa quantitativamente as publicações científicas em determinado período de tempo.

Objetivo: Analisar as publicações sobre o uso da ultrassonografia na determinação da composição corporal.

Metodologia: Análise cienciométrica a partir da base de dados "Scopus" disponível em <https://www-scopus.ez49.periodicos.capes.gov.br>. As palavras-chave utilizadas foram ultrasonography AND muscular AND critical AND patients.

Resultados: São 38 publicações a partir do ano 2002, sendo a maioria delas do ano 2017. São

principalmente artigos (78,9%) e revisões (15,8%). São 63,5% da área médica e 15,4% de enfermagem. Os países com maior número de trabalhos são França, Estados Unidos e Canadá. O Brasil está na 15ª posição com dois trabalhos indexados.

Conclusão: O uso da ultrassonografia na avaliação corporal é recente, com número reduzido de publicações, sendo, portanto, campo promissor de novos estudos.

Trab. 80 - Análise da expressão de TRF1 e TRF2 em mulheres submetidas à derivação gástrica em Y de Roux

Caroline Rossi Welendorf, Carolina Ferreira Nicoletti, Natália Yumi Noronha, Flávia Dd Campos Ferreira, Leticia Santana Wolf, Wilson Salgado Junior, Carla Barbosa Nonino

Universidade de São Paulo

Introdução: Telômeros são estruturas localizadas nas extremidades dos cromossomos associadas a um conjunto de proteínas, o complexo shelterin, formado por seis proteínas denominadas TRF1, TRF2, RAP1, TIN2, TPP1 e POT1, as quais são responsáveis pela proteção e preservação do material genético.

Objetivo: Este estudo teve como objetivo avaliar a expressão dos genes TRF1 e TRF2 em grupo controle (GC) e mulheres com obesidade antes e após seis meses da realização da derivação gástrica em Y de Roux (DGYR).

Metodologia: O presente estudo foi realizado com pacientes do sexo feminino, de população miscigenada, com idade entre 30 e 45 anos, eutróficas (grupo controle) ou com obesidade grave (grupo cirurgia). Estudo longitudinal prospectivo, no qual as pacientes submetidas à cirurgia bariátrica foram avaliadas antes e após seis meses do procedimento cirúrgico e o GC em um único momento. Foram coletados dados de antropometria (peso, estatura e IMC) e sangue venoso para realização da expressão gênica. A análise de expressão gênica consistiu na extração de RNA a partir do sangue total e empregou-se a técnica de reação em cadeia da polimerase quantitativa de transcritos reversos de RNA (RT-qPCR). A expressão dos genes foi realizada por expressão relativa e os dados foram expressos em fold change em relação ao grupo controle, considerado como 100% ou 1.0.

Resultados: Foram selecionadas 64 mulheres, sendo 48 com obesidade (39±8,5 anos) submetidas ao procedimento cirúrgico e 16 mulheres eutróficas (32,2±6,6 anos). No período pré-operatório, observou-se peso e IMC médios de 106,4±12,8 kg e 40,6±3,9 kg/m², respectivamente. Houve após seis meses do procedimento cirúrgico, redução do peso de 22±7%, atingindo IMC médio de 34±4 kg/m². Com relação a expressão gênica relativa, TRF1 foi menor em mulheres com obesidade (0,524±0,84) quando comparadas

ao GC e houve um aumento significativo após 6 meses da cirurgia ($0,770\pm 1,07$). Observou-se maior expressão de TRF2 no GC ($0,132\pm 0,23$) quando comparadas as pacientes com obesidade antes e após a DGYR.

Conclusão: Nossos resultados demonstram maior expressão de TRF1 e TRF2 em mulheres eutróficas e aumento na expressão de TRF1 após a cirurgia, o qual pode ser considerado um fator protetor em relação ao comprimento dos telômeros.

Trab. 81 - Análise da ingestão de doces e nível de atividade física de pessoas com diabetes

Evelyn Dias de Oliveira, João Pedro Lima Montebello, Taline Melega Tomé, Maria Imaculada Montebello, Bruna Schiavon, Pamela Roberta Gomes Gonelli, Marcelo de Castro Cesar

Universidade Metodista de Piracicaba

Introdução: O diabetes mellitus é uma doença crônica com alta prevalência em vários países, tratando-se de problema de saúde pública no Brasil e no mundo. Hábitos de vida saudáveis, tais como prática de atividade física e alimentação adequada são importantes para prevenção e tratamento do diabetes. Entretanto, não está bem estabelecido se a prática de atividade física está associada com alimentação adequada.

Objetivo: Analisar a associação da ingestão de doces com a classificação do nível de atividade física de pessoas com diabetes.

Metodologia: Participaram 91 diabéticos, 56 mulheres e 35 homens, com a idade média 65 ± 12 anos, usuários da unidade de saúde pública do município de Saltinho, interior do estado de São Paulo. Todos os voluntários responderam a recordatório alimentar do dia anterior que incluía a ingestão de biscoito recheado, doces ou guloseimas (balas, pirulitos, chiclete, caramelo, gelatina) e ao Questionário Internacional Physical Activity Questionnaire (IPAQ), versão curta. Os voluntários foram classificados pelo IPAQ em não ativos (sedentários e insuficientemente ativos) e ativos (ativos e muito ativos). Para as análises utilizamos estatísticas descritiva e teste de Qui Quadrado sendo processadas com o uso do software SPSS versão 21.0.

Resultados: 57 voluntários (63%) responderam não ter consumido doces no dia anterior e 34 (37%) responderam ter consumido. No nível de atividade física 30 indivíduos (33%) foram classificados como ativos e 62 (67%) não ativos. Dos ativos, 18 (60%) responderam que não consumiram doces no dia anterior e 12 (40%) que consumiram. Entre os não ativos, 39 (64%) responderam não ter consumido doces e 22 (36%) ter consumido.

Conclusão: Houve uma alta prevalência de inatividade física nos indivíduos e um alto percentual de ingestão de doces no dia anterior. Não houve

associação entre o nível atividade física com a não ingestão de doces, indicando que o indivíduo diabético pode ter um estilo de vida ativo e não está associado com hábitos alimentares adequados.

Trab. 82 - Análise das características clínicas pela semiologia nutricional de crianças com cardiopatias em um hospital referência, em Belém-Pará

Stefani de Lima Carvalho, Laura dos Santos Barros, Jovana Stanislav Brasil Moreira, Mikaela Gallon, Yasmin Miranda de Matos, Amanda Cristina Tompson Diniz, Aldair da Silva Guterres

Universidade Federal do Pará

Introdução: Cardiopatia congênita (CC) é uma malformação anatômica no coração. Os defeitos cardíacos são classificados como acianóticos e cianóticos, sendo os sinais e sintomas mais frequentes a cianose, taquipnéia, dispnéia, dificuldades de alimentar-se e ganhar peso e sudorese.

Objetivo: Analisar características clínicas pela semiologia nutricional de crianças com cardiopatia congênita em um hospital de referência, em Belém-Pará.

Metodologia: A amostra é composta por crianças cardiopatas de ambos os sexos, internadas em um hospital de referência em cardiologia, em Belém-Pará. Trata-se de um estudo transversal e descritivo, número do parecer 3.183.365. As variáveis utilizadas foram: idade, sexo, diagnóstico e aspectos semiológicos. O responsável da criança assinou o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e a criança, se alfabetizada, assinou o Termo de assentimento. Os dados foram tabulados no Microsoft Excel® 2016 e analisados no programa Bioestat® versão 5.0.

Resultados: Das 25 crianças estudadas, 60% (n=15) são do sexo feminino, com idade mínima de 2 meses e máxima de 10 anos de vida, sendo a média de idade de $4\pm 3,5$ anos. Toda a amostra possui diagnóstico de CC, sendo as mais prevalentes a Tetralogia de Fallot, com incidência de 24% (n=6) e Pós Operatório Tardio de Glenn em 12% (n=3) das crianças. Outras cardiopatias como Ventrículo Único, Estenose Pulmonar Valvar, Cardiomegalia, Comunicação Interatrial e Coarctação da Aorta também foram presentes neste estudo, tendo incidência de 8% (n=2) para cada CC. Outros diagnósticos tiveram frequência de 4% (n=1). Em relação à semiologia nutricional, pela análise das unhas, 68% (n=17) da população não apresentou alteração, porém, em 24% (n=6) foi observado cianose e em 8% (n=2) formato anormal. Na análise do abdômen, 64% (n=16) estavam com essa região globosa. A observação dos olhos concluiu que 76% (n=19) não apresentaram alteração, porém, 16% (n=4) dos indivíduos estavam com a conjuntiva pálida, 8% (n=2) com (*).

Conclusão: Houve variedade nos diagnósticos e os resultados da semiologia evidenciaram características próprias da mesma, como cianose e formato anormal das unhas, alterações na conjuntiva e abdômen, tornando importante o manejo nutricional específico, a fim de melhorar a qualidade de vida e adiantar a alta hospitalar.

Trab. 83 - Análise das variações na composição corporal de jogadores de futebol e sua correlação com o uso de suplementos alimentares

André Aranda Selverio, Ana Luiza Haddad Penido, Isabela Guttier Gava, Marcos Vinicius Muriano da Silva, Ricardo Hideki Yanasse

Faculdade de Medicina de Marília

Introdução: Inúmeros fatores influenciam a composição corporal humana, tais como exercício físico, nutrição, crescimento e faixa etária. Um método não invasivo e muito eficiente de avaliação da composição corporal é a densitometria por dupla emissão de raios-X (DEXA).

Objetivo: Correlacionar as variações encontradas na composição corpórea de atletas de futebol após o campeonato com a utilização de suplementos alimentares.

Metodologia: Para verificar a influencia desses suplementos na composição corporal de jogadores de futebol, 19 atletas foram submetidos a duas avaliações por DEXA, uma antes e outra após o término da competição. Também responderam a um questionário sobre a utilização de suplementos alimentares.

Resultados: Em suma, 6 dos 19 atletas (31,57%) utilizaram suplementos durante a temporada e demonstraram significantes variações comparados aos atletas não suplementados. Embora os jogadores não suplementados sejam maioria em relação aos suplementados, em média, os valores dos jogadores suplementados são significativos, tendo melhores resultados que os jogadores não suplementados: maiores índices de perda de massa total (-103,12 g), gordura (-7700,47 g) e percentual de gordura (-7,23%) e melhores ganhos massa magra (5829,87 g) e do percentual de massa magra (7,28%). No entanto, os valores máximos de variação individual para perda percentual de gordura, ganho de massa magra e ganho percentual de massa magra não foram de atletas suplementados.

Conclusão: A utilização de carboidratos antes e após atividades físicas intensas, aumenta os estoques musculares de glicogênio, contribuindo para um melhor endurance e uma melhor recuperação muscular. O jogador com maior perda de gordura foi suplementado, o que corrobora com o mecanismo de efeito térmico dos alimentos (ETA) proposto para justificar a perda de peso em dietas hiperproteicas: no período pós-prandial, há aumento do gasto energético

necessário para a digestão, absorção e metabolismo dos nutrientes. Além disso, a proteína não é armazenada no corpo como gorduras e carboidratos, sendo imediatamente metabolizada. A energia advinda desse processo é usada principalmente na síntese proteica, síntese de ureia e neoglicogenese. Conclui-se que o uso de suplementos consiste em um importante aliado para o desempenho de atletas de alto rendimento. Contudo, considerando o tamanho da amostra, torna-se necessário trabalhos subsequentes para refinamento estatístico dos resultados apresentados.

Trab. 84 - Análise de tendências sobre alimentação para 2019

Carolina Krebs de Souza, Tuany Gabriela Hoffmann, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Savio Leandro Bertoli
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Em uma era de hiper consumo, as indústrias têm que fazer muito mais para se destacarem: a prestação excepcional de serviços, a qualidade e integridade dos alimentos, a transparência e a sustentabilidade, já podem ser considerados quesitos básicos.

Objetivo: Este trabalho tem como objetivo estudar as mudanças da indústria e mercado do setor alimentício previstas para 2019.

Metodologia: A análise que segue baseia-se na observação das tendências mundiais sobre alimentação, em entrevistas detalhadas com pesquisadores, chefs e outros profissionais relacionados com alimentos, além de ampla pesquisa sobre o comportamento do consumidor global.

Resultados: O estudo revela um consumidor de perfil crítico, que busca não apenas por refeições saborosas, saudáveis e nutritivas, mas que considera igualmente relevantes fatores como sustentabilidade e responsabilidade social no processo de elaboração do alimento. Este consumidor também clama por uma alimentação interessante e inovadora, enfatizando a prioridade por tendências alimentares e inovações na produção e sustentabilidade alimentar. Particularmente interessante é a atitude em relação aos alimentos funcionais e ao fato dos consumidores estarem dispostos a mudar seus hábitos alimentares em prol do meio ambiente. A pesquisa mostra que cerca de um terço dos consumidores considera a possibilidade de substituir, na sua dieta, proteínas de origem animal por proteínas à base de vegetais, como aveia, soja ou similares, mas que apenas cerca de 10% consideram comer insetos para proteger o meio ambiente. Observa-se destacado investimento no desenvolvimento e oferta de alimentos que propiciem efei (*).

Conclusão: Desta forma, espera-se que os setores de produção e conservação de alimentos estejam

atentos às preferências alimentares individuais e aptos a disponibilizar os produtos apreciados - quer seja para vegetarianos, amantes da carne ou para dietas sem glúten ou produtos lácteos. Atuar como educador e formador de opiniões faz parte da sobrevivência de grandes empresas. Necessidades e desejos voltados para o bem-estar e auto estima dos consumidores são constantemente transformadas. Devemos recordar que apesar do foco ser sistemas que envolvem tecnologia, o ser humano é o público alvo. Este que almeja ser surpreendido com inovações, sem perder as tradições.

Trab. 85 - Análise do efeito do lactato sob o uso de bicarbonato de sódio em atletas de surfe

Taliê Zanchetta Buani Hanada, Angela Couto, Rodrigo Pereira, Claudio Scorcine
Universidade Metropolitana de Santos

Introdução: O surfe é uma modalidade esportiva que apresenta variações de intensidade e duração. A ausência de parâmetros que avaliem o rendimento exigido durante a prática de surfe dificulta tanto a elaboração de métodos de treinamento quanto o controle dessas variáveis durante as competições.

Objetivo: O objetivo deste estudo foi investigar o efeito da ingestão de bicarbonato de sódio e o impacto no lactato sanguíneo de atletas praticantes de surfe.

Metodologia: Vinte e um atletas voluntários, sendo 18 homens e 3 mulheres, de faixa etária entre 16 e 20 anos, foram submetidos a administração de uma solução de bicarbonato de sódio (0,5mg/kg) 40 minutos anterior ao teste prático realizado na piscina, alternando o mesmo método, porém com uma solução contendo cloreto de sódio e água (placebo), no outro dia, de forma randomizada, no estilo cross over. Ao chegarem no local de teste, os voluntários tiveram seu lactato colhido pré e pós a prática e foram submetidos a um teste progressivo de remada na piscina na sua própria prancha de surfe. Foram instruídos a realizar um tiro com velocidade máxima de 20 metros para determinar o tempo a ser aderido como base para dar prosseguimento ao teste. Posteriormente, o atleta descansou 2 minutos e foi instruído a realizar até 20 tiros, de 20 metros de distância, a 80% da sua velocidade máxima. O teste foi interrompido quando o sujeito atrasou em 2 segundos do tempo máximo realizado, por duas vezes consecutivas, o (*).

Resultados: A média do resultado do lactato no desempenho dos atletas, no dia em que fizeram uso de bicarbonato de sódio, foi de $16,43 \pm 3,1$. Já com o uso de cloreto de sódio (placebo), foi de $14,83 \pm 2,7$ ($p=0,04$). Quanto à média do tempo máximo (em segundos) realizado nos tiros, com a ingestão de bicarbonato, foi de $10,68 \pm 0,8$ enquanto com o placebo, $10,88 \pm 0,6$ ($p=0,05$). O número de tiros realizado foi o mesmo para os dois dias de teste.

Conclusão: Com base nesses resultados, pode-se concluir que, a suplementação de bicarbonato de sódio é benéfica para atletas praticantes de surfe e que provoca um aumento na concentração do lactato sanguíneo.

Trab. 86 - Análise do miRNA-150-5p e sua correlação com o câncer de colorretal e obesidade

Érick Vinicius Brabo Pinheiro
Universidade de Marília

Introdução: Nos últimos dez anos, a OMS tem alertado um aumento crescente no sobrepeso e obesidade no mundo todo, e, estima ainda, que em 2020 cerca de 60 milhões de crianças no mundo, desenvolverão obesidade. O tecido adiposo expressa fatores com funções inerentes aos hormônios, as chamadas adipocinas, e existe uma relação estabelecida entre a obesidade e algumas doenças incluindo câncer colorretal. O câncer colorretal é uma malignidade muito comum com uma taxa de incidência em milhões de pessoas no mundo todo a cada ano. (Jasinski-Bergner & Kielstein, 2019; Liu & DiWang, 2019). Os mecanismos epigenéticos possuem papéis importantes nas adaptações ambientais, sendo que os principais mecanismos para a regulação epigenética para a expressão gênica são: metilação do DNA, modificações de histona pós-traducionais e miRNAs. Micro-RNA, são pequenas moléculas de RNA que não codificam proteínas. O miR-150-5p, está associado com a progressão do câncer colorretal, tendo como alvo, o gene *supre* (*).

Objetivo: Realizar uma revisão sistemática da literatura científica sobre o papel oncológico do miR-150-5p como provável biomarcador genético para o câncer de colorretal e suas associações com o prognóstico dessa doença.

Metodologia: Trata-se de pesquisa exploratória visando aprofundar os conhecimentos sobre os MicroRNAs (miRNAs), como prováveis biomarcadores genéticos do câncer de colorretal, mais especificamente do miR-150-5p, e sua relação com a oncogênese, e para alcançar o objetivo proposto, será realizada uma revisão sistemática da literatura, através de artigos científicos publicados em revistas indexadas, com busca nas bases de dados bibliográficos PubMed, SciELO e Lilacs, sendo estas fontes de pesquisas importantes na área da saúde.

Resultados: Trata-se de pesquisa exploratória visando aprofundar os conhecimentos sobre os MicroRNAs (miRNAs), será realizada uma revisão sistemática da literatura, através de artigos científicos, tratando-se de um start da pesquisa, ainda sem resultados conclusivos.

Conclusão: Trata-se de pesquisa exploratória visando aprofundar os conhecimentos sobre os MicroRNAs (miRNAs), será realizada uma revisão sistemática da literatura, através de artigos científicos,

tratando-se de um start da pesquisa, ainda sem resultados conclusivos.

Trab. 87 - Análise microbiológica de salmão

Kamila Layse Bezerra de Araujo, Elen Carla Alves da Silva, Ana Paula Melo da Silva, Guilherme Silva Freire de Souza, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Gabriela Micherlandia dos Santos, Mikaelle Albuquerque de Souza
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Peixes e frutos do mar são alimentos taxados como saudáveis e para quem busca ter uma alimentação mais balanceada se torna importante inseri-lo nas refeições, em decorrência disto, nos últimos anos o consumo desse produto tem aumentado consideravelmente. Em sua composição são encontrados aminoácidos essenciais, vitaminas A, E, D, bem como fósforo, ferro, magnésio, cálcio, selênio, zinco, iodo e muitas outras substâncias que são necessárias para o ser humano. Tendo em vista a perecibilidade desse alimento torna-se necessário a realização de análise para assegurar sua qualidade higiênico-sanitária. Dentro os frutos do mar o salmão, da família Salmonídea, ganha destaque por ser consumido por diversas pessoas, e assim, verificar sua qualidade com relação a quantidade e tipos de microrganismos que possam se proliferar neste alimento.

Objetivo: Analisar o crescimento de microrganismos em *Salmo salar* (Salmão) com temperatura e meio controlados.

Metodologia: Foram realizadas as análises para verificar o crescimento de *Staphylococcus* e *Escherichia coli*. O salmão foi adquirido em comércio local da cidade de Cuité, Paraíba.

Resultados: Verificou-se na contagem em placas de petri, com diluição 10-3, a presença de microrganismos como *Staphylococcus* e *Escherichia coli* nas amostras de salmão. O que pode indicar uma origem, e/ou manipulação e/ou conservação incorretos, assim, propiciando uma contaminação do produto.

Conclusão: Diante das análises realizadas, pode-se concluir que é importante o conhecimento sobre a procedência dos alimentos que adquirimos, tendo em vista o risco do consumo de alimentos contaminadas, o que pode acarretar em desenvolvimentos de patologias.

Trab. 88 - Análise sensorial de farinha láctea com adição de farinha de berinjela

Larissa Fernanda Volpini Rapina, Gleice Monise Barbosa
Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva

Introdução: A farinha de berinjela é um alimento funcional que contém uma alta composição de fibras, vitamina B3 (niacina) e vitamina C. É rica em antioxidantes, a casca da berinjela deve sua coloração arroxeada aos flavonoides chamados de antocianinas. Elas

protegem nosso organismo de doenças cardiovasculares, câncer, diabetes, infecções virais e obesidade, devido a sua ação antioxidante, que protege o DNA das células e evita inflamações. Quando a farinha de berinjela é feita com a casca, ela preserva esses nutrientes, colaborando dessa forma para a nossa saúde. Ela pode ser consumida no dia a dia, misturada com iogurtes, saladas de frutas, cuscuz, arroz e outras preparações.

Objetivo: Desenvolver e avaliar sensorialmente farinha láctea enriquecida com farinha de berinjela e avaliar a aceitação sensorial da mesma no público infantil.

Metodologia: Em cada 200 gramas de farinha láctea marca Nestlé, foram acrescentados 1 litro de leite de vaca de caixinha da marca Italc e 20 gramas da farinha de berinjela a granel. Após a pesagem, os ingredientes foram misturados manualmente, até obter uma textura homogênea. Após essa etapa, os mesmos foram porcionados em copinhos descartáveis 25 de ml e em seguida servidos para as crianças para a realização do teste sensorial. As farinhas lácteas foram submetidos à análise da aceitação sensorial, utilizando escala facial de cinco pontos.

Resultados: De acordo com os resultados obtidos na análise sensorial observa-se, que 50% dos avaliadores atribuíram com a nota 5 (“gostei muito”) da escala hedônica e 8 % dos avaliadores atribuíram com a nota 4 (“gostei”), totalizando 58% de aceitação. A segunda nota mais atribuída foi a 2, 21% (“não gostei”), a nota menos citada pelos avaliadores foi a 3 (“indiferente”) com 1%. Segundo estudos realizados por Finco (2009), onde foram desenvolvidos biscoitos com adição de farinha de berinjela, resultados semelhantes ao presente estudo foram encontrados, onde os biscoitos que tiveram a sua formulação enriquecida com 10% de farinha de berinjela obtiveram a melhor aceitação pelos julgados (*).

Conclusão: O processo de adição de farinha de berinjela na concentração 10% é tecnologicamente viável, pois os resultados de análise sensorial demonstraram satisfatória aceitação da farinha láctea com adição de farinha de berinjela. Esta técnica de adição de farinha em diferentes produtos se torna uma opção de enriquecimento de alimentos para que se possa agregar nutrientes a uma alimentação muitas vezes deficitária, principalmente em relação às crianças.

Trab. 89 - Análise sobre o estilo de vida de universitários estudantes de educação física - comparação entre sexo e nível de graduação

Thais Regina De Sousa, Sérgio Roberto Adriano Prati
Universidade Estadual do Paraná

Introdução: Estilo de vida compreende todo o modo de vida na qual as pessoas adotam em seu cotidiano. No caso de adoção de comportamentos inadequados em relação à saúde pode-se tornar susceptível

a riscos e doenças. Em universitários, à medida que os anos passam, acredita-se acumular mais conhecimento, porém, em detrimento, as preocupações e ocupações se tornam maiores. Dessa forma, nem sempre o domínio do conhecimento passa-se a ser adotado como o próprio estilo de vida.

Objetivo: Analisar o estilo de vida de universitários do curso de Educação Física dando ênfase aos aspectos entre sexo e entre nível de formação acadêmica.

Metodologia: Participaram do estudo 114 estudantes de Educação Física (EF), de uma universidade estadual do Paraná, subdivididos em 54 masculino (M) e 60 feminino (F), em 4 séries de formação acadêmica (1^a, M=21; F=17; 2^a, M=15; F=11; 3^a, M=10; F=18; e 4^a, M=8; F=14). Todos responderam ao questionário Estilo de Vida Fantástico (EVF) composto por 25 questões de múltipla escolha em escala likert compreendendo nove dimensões do estilo de vida individual: Família (F); Atividade física (AF); Nutrição (N); Tabaco/Drogas (TD); Álcool (A); Segurança/Estresse (S); Tipo de comportamento (T); Introspecção (I); e Carreira (C). Valores de respostas variam de 0 a 4 pontos, sendo que quanto maior a pontuação melhor e mais saudável e seguro é o estilo de vida.

Resultados: Observou-se que em média o EV dos universitários foi de 70 ($\pm 9,3$) pts., não havendo diferença entre sexos, contudo, 56,1% apresentaram EV dentro de um nível considerado adequado e saudável (70pts), e, o sexo masculino apresentou percentual maior (59,2%) de estudantes com EV mais saudável em relação ao feminino (53,3%). Identificou-se também que houve diferença estatística ($P < 0,05$) entre o EV de estudantes ingressantes (1^a série = $72,8 \pm 9,3$ pts) em relação aos concluintes (4^a série = $66,2 \pm 7,8$ pts). Ao se analisar o EV por dimensão foi identificado que na AF, N, S, T e I respectivamente estavam inadequados 60%, 75%, 66%, 73% e 60% dos universitários com discreta predominância para o sexo feminino e para os estudantes de nível de formação mais avançados.

Conclusão: O EV dos universitários tem evoluído de forma negativa ao longo do curso de formação, sendo que de forma geral o sexo feminino apresenta condições relativas em condição pior que a do masculino.

Trab. 90 - Antioxidantes contra o envelhecimento da pele

Marcos Paulo Silva Portes, Bianca Borges Butterby, Dayane Junqueira Vilela, Keyssé Ribeiro, Danilo Sena Cotrim, Heloíse Helena Silva Medeiros, Wyara Talita Carvalho Freitas, Cybele Rodrigues de Moraes Araújo, Henrique Falcão Silva Pereira, Benjamim Franklin Milhomem Fernandes, Luciana Rocha Siqueira
Associação Brasileira de Nutrologia

Introdução: A pele é o único órgão do corpo humano que apresenta modificações visíveis externa-

mente, em decorrência do envelhecimento. E é com o envelhecimento, que surgem e são detectadas muitas transformações da pele, principalmente relacionadas às agressões que são ocasionadas pela contaminação de impurezas vindas do meio ambiente. Problemas como rugas, celulites, manchas e flacidez cutânea, por exemplo, são algumas alterações comumente detectadas na pele a partir do início do processo natural de envelhecimento humano.

Objetivo: Discorrer sobre a influência do uso de vitaminas antioxidantes nos cuidados com a partir do início do processo de envelhecimento. Busca-se considerar a importância de uma dieta rica em vitaminas A, C e E, assim como constatar a necessidade de emprego de filtros solares tópicos, como métodos de controle na oxidação cutânea.

Metodologia: Revisão da literatura, com estudo exploratório de textos que tratam do uso de antioxidantes contra o envelhecimento da pele. A coleta dos artigos foi realizada nas bases de dados Scielo, Science e Google Acadêmico, incluindo textos publicados entre o período de 2007 e 2019.

Resultados: O envelhecimento gera alterações na estrutura da pele humana, produzindo danos aparentes para a face e o corpo da mulher, com a perda da elasticidade, variação dos níveis de proteína. O uso de suplementação nutricional e de alguns fármacos tópicos, pode contribuir para reduzir os sinais do envelhecimento, tratando as alterações que incomodam especialmente a mulher. Como alternativa antioxidante, alguns compostos podem ser usados com a finalidade de promover limitações aos danos implicados no envelhecimento cutâneo. Alguns produtos, além de serem importante para a proteção dos raios ultravioletas, também contribuem para controlar a oxidação na pele, possibilitando retardar ou até mesmo reverter as alterações decorrentes do envelhecimento cutâneo, como a suplementação com vitaminas A, B e E.

Conclusão: A procura por suplementação nutricional tem sido compreendida como fator de conexão entre as perdas e a possibilidade de ganhos com o uso de antioxidantes, visando melhorar a condição estrutural e estética da pele. É essencial realizar uma suplementação proteica, a partir da ingestão de vitaminas A, C e E, como forma de diminuir os danos estéticos e à saúde da pele com o envelhecimento, pois a nutrição mantém influência direta neste processo, sendo importante associar o emprego de antioxidantes para otimizar os resultados nutritivos à pele.

Trab. 91 - Antioxidantes na saúde cardiovascular

Marcelo Augusto de Faria Bustamante
Faculdade de Conchas

Introdução: O estresse oxidativo causado pela produção excessiva de espécies reativas de oxigênio

nas células mitocondriais é um dos contribuintes mais importantes para a patogênese de doenças cardiovasculares e metabólicas (cong et al, 2017). As doenças cardiovasculares tem se tornado a principal causa de morbidade e mortalidade no mundo, apesar disso, ainda há limitações quanto ao uso de drogas convencionais em seu tratamento (adebola et al, 2017). Nesse sentido, a modulação do estresse oxidativo tornou-se objeto de discussão na literatura científica, por ser um alvo importante do ponto de vista terapêutico (farias et al, 2017). Nesse cenário, o conceito de terapias antioxidantes assume grande importância, visto que o estresse oxidativo está associado ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares (nair; gongora, 2017).

Objetivo: O objetivo desse trabalho é investigar na literatura evidências atuais sobre o efeito cardioprotetor dos antioxidantes.

Metodologia: Revisão de literatura.

Resultados: Evidências de eficiência e resultados promissores, porém necessita de mais estudos.

Conclusão: Apesar das evidências atuais apontarem a eficácia desses agentes como cardioprotetores, os estudos ainda são limitados, com metodologia mediana e desencadeados majoritariamente em modelos animais. Para o avanço dessa temática e o estabelecimento de antioxidantes como tratamento de primeira linha ou coadjuvante nas doenças cardiovasculares é importante que várias questões sejam esclarecidas, sobretudo eficácia, dosagem ideal e mecanismo de ação. Portanto, é fundamental o desenvolvimento de estudos clínicos randomizados, com metodologia de excelência, maior número de participantes e principalmente replicados em humanos.

Trab. 92 - Antioxidantes naturais: uma revisão

Sabrina Duarted e Oliveira, Gabriela Duarte de Oliveira, Ana Cristina Silveira Martins, Beatriz Vitoria de Souza, Louise Iara Gomes de Oliveira, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal da Paraíba

Introdução: O interesse crescente no emprego de nutrientes antioxidantes visando, por exemplo, a melhoria geral da saúde e o retardo no processo de envelhecimento tem atraído a atenção da população em geral, que deseja saber quais são os benefícios da ingestão de antioxidantes naturais. Estudos epidemiológicos têm mostrado que dietas ricas em frutas e verduras estão associadas a uma menor incidência de doenças crônicas e degenerativas. Um dos principais aspectos relacionados ao efeito protetor desses alimentos tem sido atribuído, em parte, à presença de compostos antioxidantes, dentre os quais se destacam os compostos fenólicos, além dos bem conhecidos β-caroteno, vitamina C e vitamina E.

Objetivo: O presente estudo objetivou realizar um levantamento da literatura existente acerca de antioxidantes naturais.

Metodologia: Realizou-se uma revisão bibliográfica da literatura existente nas bases de dados SCIELO, PUBMED, SCIENCE DIRECT e Google Acadêmico. As presentes informações foram obtidas no período compreendido entre 16 de julho a 22 de agosto do ano de 2019, a partir do levantamento de 29 artigos, sendo que destes foram selecionados 18 artigos publicados entre os anos de 2010 a 2016 que foram avaliados de acordo com seus respectivos título e resumo.

Resultados: Estudos clínicos e epidemiológicos têm mostrado evidências de que antioxidantes fenólicos de cereais, frutas e vegetais são os principais fatores que contribuem para a baixa e significativa redução da incidência de doenças crônicas e degenerativas encontradas em populações cujas dietas são altas na ingestão desses alimentos. Desta forma, a importância da pesquisa por antioxidantes naturais tem aumentado muito nos últimos anos. Compostos típicos que possuem atividade antioxidante incluem a classe de fenóis, ácidos fenólicos e seus derivados, flavonóides, tocoferóis, fosfolípidios, aminoácidos, ácido fólico, ácido ascórbico, pigmentos e esteróis. Antioxidantes fenólicos são antioxidantes primários que agem como terminais para os radicais livres.

Conclusão: Antioxidantes naturais, na maioria das vezes, apresentam capacidades antioxidantes menores do que as dos compostos sintéticos, mas a legislação é mais flexível em relação a estes. Em todo caso, é necessário um estudo econômico detalhado, com atenção cuidadosa em relação à toxicidade potencial. Estudos nessa linha devem ser realizados antes da possível aplicação em escala.

Trab. 93 - Antipsicóticos e obesidade: achados mais recentes

Victor Araújo Fortuna Cáus, Vitor Augusto Fernandes do Nascimento, Felipe Magno Alves Pereira, Juan Bernard Nascimento dos Santos

Centro Universitário de Belo Horizonte

Introdução: Os antipsicóticos são importante ferramenta terapêutica para a redução de sintomas psicóticos em uma variedade de condições, havendo um destaque para a esquizofrenia. Dentre os efeitos adversos desse grupo de medicamentos, evidencia-se um frequente ganho de peso nos pacientes, podendo levar a um quadro de obesidade. Recentemente, muitos achados relevantes acerca desse processo foram publicados, sendo alguns deles aqui agrupados e correlacionados.

Objetivo: Realizar uma revisão de literatura acerca dos achados mais recentes referentes à relação do uso de drogas antipsicóticas com o desenvolvimento do quadro de obesidade, investigando os fatores relacionados a esse quadro.

Metodologia: Trata-se de um estudo de revisão de literatura, sendo as buscas realizadas na base de dados bibliográficos PubMed. Os descritores utilizados foram “antipsychotics” e “obesity”, havendo uma delimitação referente à data de publicação dos resultados encontrados: 1o de janeiro de 2018 a 30 de junho de 2019. Foram incluídos apenas estudos em humanos.

Resultados: São muitas as variáveis que a cada dia surgem como possíveis fatores desencadeantes do ganho de peso durante tratamento com antipsicóticos. Dentre os achados mais recentes, pode-se destacar o cada vez mais evidente componente genético, havendo sido identificado, por exemplo, que 21 genes relacionados à obesidade e à síndrome metabólica apresentaram expressão alterada em pacientes que sofreram ganho de peso durante o tratamento com essas drogas. O fato de os antipsicóticos alterarem a composição da microbiota surge como outro importante ponto, considerando a existência de espécies de bactérias que favorecem o ganho de peso. Também pode ser destacada uma possível relação de proporcionalidade existente entre o peso ao nascer e o ganho de peso no tratamento com antipsicóticos.

Conclusão: A multifatorialidade que envolve o processo de ganho de peso associado ao uso de antipsicóticos torna-se cada vez mais evidente. O acréscido risco de complicações metabólicas, como dislipidemia e diabetes, levando a alterações cardiovasculares potencialmente fatais, justifica a necessidade de uma maior atenção para com esse processo. Diversos achados recentes, como os que trazem a perspectiva genética de uma possível predisponibilidade ao ganho de peso durante o tratamento medicamentoso, podem se apresentar como ferramentas importantes no direcionamento terapêutico, reduzindo o impacto metabólico negativo dos antipsicóticos.

Trab. 94 - Aplicação de cochonilha do carmim como corante: uma revisão

Bren Carla de Medeiros Lima, Dailla Glaciely Dantas, Brenda Tamires de Medeiros Lima, Marília de Barros Cândido, Thiago Willame Barbosa Alves, Januse Míllia Dantas de Araújo, Francisco Patricio de Andrade Júnior
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Os seres humanos são dotados de órgãos de sentidos, tais como: audição, visão, tato, paladar e olfato. Informações obtidas através destes sentidos são processadas pelo cérebro, e interpretadas, de modo a identificar sinais de perigo, bem como sensações de gosto ou desgosto. A percepção das cores dar-se por meio da reflexão feita pelo objeto, em que feixes de luz chegam até aos cones e bastonetes dos olhos, onde é possível perceber a cor. No ramo alimentício é de grande valia dispor de alimentos os quais possuam características sensoriais

agradáveis, principalmente visual, a fim de facilitar a aceitação do produto. Assim, os corantes entram justamente para conferir um melhor aspecto visual.

Objetivo: Portanto, o objetivo do presente trabalho é apresentar um breve resumo sobre a cochonilha do carmim como corante.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura em que houve a utilização de artigos publicados nas bases de dados Periódicos Capes, ScieLo e Lilacs.

Resultados: A cochonilha do carmim faz parte do gênero *Dactylopius*, capaz de produzir o corante carmim. Elas surgem em cactáceas e em alguns casos são consideradas pragas para as culturas. O carmim é formado a partir da formação dos complexos do ácido carmínico e de alumínio. A extração do ácido ocorre em fêmeas dessecadas da espécie *Dactylopius coccus*. O constituinte da cochonilha responsável pela coloração é o ácido carmínico, que é considerado toxicologicamente seguro quando utilizado em alimentos. Este ácido é um composto orgânico, em que sua coloração irá depender diretamente da faixa de pH que ele apresenta. Quando em pH ácido apresentará cor laranja, em faixas entre 5,0 e 7,0 a coloração resultante é o vermelho e, azul quando estiver mais alcalino.

Conclusão: Com base no exposto, pode-se constatar a importância econômica da utilização do presente corante, bem como a dificuldade em relação à instabilidade do alimento visto que os consumidores são cada vez mais exigentes. Entretanto os corantes naturais possuem o mesmo potencial de tintura que os corantes sintéticos se colhidos e manipulados de forma adequada.

Trab. 95 - Aplicações e benefícios do Matcha

Camila Moretti Ludwinsky, Sávio Leandro Bertoli, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela Ratto Reiter
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: O chá verde Matcha tem sido consumido por séculos por monges Budistas, guerreiros Samurais, e milhões de japoneses. Este chá é constituído por um fino em pó de folhas de chá verde cultivadas na sombra. Isso significa um consumo da folha inteira, fazendo com que o corpo absorva todas as suas propriedades nutritivas. Hoje em dia, o Matcha é utilizado não só como bebida, mas também como matéria prima para cremes faciais pelo seu alto teor de um polifenol chamado epigallocatequina-3-galato (EGCG). Os polifenóis EGCG são amplamente conhecidos por suas habilidades anti-carcinogênicas e antioxidantes, e demonstraram inibir a imunossupressão do corpo e a indução do câncer de pele que normalmente segue a exposição aos UVB.

Objetivo: Este trabalho foi desenvolvido na Disciplina de Tópicos Especiais na Universidade Regional de Blumenau (FURB) e teve como escopo reunir informações sobre um uso alternativo do Matcha.

Metodologia: Para elaborar este estudo, foram utilizados artigos sobre o Matcha visando a apresentação de usos alternativos para este produto.

Resultados: A forma mais comum de usar o Matcha é ingerindo-o em forma de chá solúvel. Porém, é interessante a informação de que este produto pode ser usado de outras formas, como sendo matéria prima de cremes faciais. Um estudo de 2001 publicado na revista *Carcinogenesis* demonstrou como, após a exposição à luz solar, a aplicação dérmica de EGCG pode efetivamente reduzir o estresse oxidativo do corpo e aumentar sua atividade enzimática e de aminoácidos (principalmente catalase e glutatona); em 2003 um estudo publicado no *Journal of Nutritional Biochemistry* demonstrou como o Matcha também funciona para reduzir as inflamações induzidas por UV. Tem sido demonstrado ser um tratamento extremamente eficaz para reduzir a vermelhidão e irritação associada à rosácea.

Conclusão: Extrato de folha de *Camellia sinensis* (chá verde) ou Matcha tem sido mostrado para oferecer benefícios significativos para a nossa pele, seja tomado como uma bebida ou aplicado topicamente. É um poderoso antioxidante da pele, tem poderes anti-inflamatórios, pode reparar o DNA danificado pela radiação UV, pode proteger a pele da radiação UVB e reduzir a perda de água através da epiderme.

Trab. 96 - Aproveitamento integral de alimentos na merenda escolar brasileira: uma revisão da literatura

Jaqueline Santana Santos Nascimento, Fernanda Fatima Costa Maciel, Nágila Cintia de Medeiros Silva, Rayane Ráisse Fernandes da Silva, Januse Míllia Dantas de Araújo

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A alimentação é a base da vida e dela depende o estado de saúde do ser humano. Porém o desconhecimento das propriedades nutritivas do alimento, bem como a falta do seu aproveitamento integral, ocasiona o desperdício de muitos recursos alimentares. Sabe-se que o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um programa efetivo responsável pela merenda escolar, sendo assim, é de suma importância a conscientização dos profissionais da área e dos escolares quanto ao consumo integral dos alimentos com aproveitamento de todos os nutrientes presentes.

Objetivo: Este trabalho objetivou-se abordar o aproveitamento de forma integral dos alimentos no âmbito escolar, como meio de investigar se essa alimentação está sendo saudável e completa.

Metodologia: Foram realizadas buscas de artigos internacionais de revista de alto impacto nas bases de dados eletrônicos do Medline, Pubmed e Scielo

dos últimos 5 anos, utilizando-se os descritores: Aproveitamento de alimentos. Escola. Crianças, adolescentes.

Resultados: Contudo, no âmbito escolar, o recorrente desperdício de alimentos pode ser corrigido através de práticas educativas, além da educação alimentar e nutricional, ou seja, essas alternativas influenciam positivamente no comportamento de crianças e adolescentes, acarretando uma redução na produção do lixo orgânico. Além disso, sabe-se que alimentos como frutas e legumes podem ser facilmente aproveitados integralmente em diversas preparações.

Conclusão: Dito isso, pode-se concluir que atualmente a educação alimentar das crianças tem sofrido um declínio significativo. Oferecer uma alimentação adequada desde a infância aumenta os níveis de aprendizagem, crescimento e desenvolvimento. Dessa maneira, o âmbito escolar é um local, o qual deve promover a ideia de que alimentação saudável e utilização integral dos alimentos é necessário.

Trab. 97 - As consequências carenciais de vitamina B12 no pós-operatório de cirurgia bariátrica: uma revisão

Raquel Meurer, Bruna Caroline Nichelatti, Meritza Berto Frota, Mercedes G. R. Reiter

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A obesidade é uma enfermidade de caráter crônico que cursa com o acúmulo excessivo de gordura corporal e, atualmente é uma das doenças nutricionais mais prevalentes em todo o mundo. Com isto crescem todos os anos o número de pacientes que realizam o procedimento de cirurgia bariátrica, este que é um método eficaz e seguro na redução de peso e manutenção do mesmo.

Objetivo: Verificar as principais consequências carenciais de vitamina B12 no pós-operatório de pacientes submetidos a cirurgia bariátrica.

Metodologia: Coleta de dados nas plataformas PubMed e Scielo com palavras-chave "bariatric surgery", "b12 vitamin" e "post bariatric". Foram selecionados seis artigos com base no conteúdo e publicados a partir de 2012.

Resultados: O procedimento de cirurgia bariátrica traz inúmeros benefícios além da redução de massa corporal, como a redução da apneia do sono e a reversão da diabetes mellitus, porém são observados em 30-70% dos pacientes complicações carenciais de vitamina B12. A deficiência de vitamina B12 ou cobalamina nos pacientes pós-cirurgia bariátrica pode ocorrer pela ingesta insuficiente de proteínas e cobalamina, em alguns casos pelas dietas pré-operatórias para perda rápida de peso, ainda nos casos de má digestão da cobalamina e nos déficits de fatores relacionados aos mecanismos de secreção e absorção. A vitamina B12 tem papel fundamental no organismo,

a deficiência desta vitamina pode resultar em complicações cirúrgicas tardias de origem hematológica como a anemia, em distúrbios neurológicos como a depressão e problemas cardiovasculares, como, por exemplo, a doença aterosclerótica.

Conclusão: O número de indivíduos obesos tem aumentado em todo mundo, bem como a tecnologia e progresso nas cirurgias bariátricas. Este procedimento é bastante seguro, porém há alguns riscos e o principal fator envolvido é a carência da vitamina B12. Desta forma, o monitoramento médico através da dosagem periódica da cobalamina e acompanhamento nutricional com a orientação dietética deve ser contínuo e se necessário complementado com o uso de medicamentos.

Trab. 98 - As implicações sociais na intolerância ao glúten

Stefani de Lima Carvalho, João Victor Farias de Oliveira
Universidade Federal do Pará

Introdução: As intolerâncias alimentares são reações adversas aos alimentos, causadas por caráter não imunológico e com manifestações, algumas vezes, sistêmicas. Algumas intolerâncias alimentares são bem reconhecidas, como à lactose e ao glúten. Os indivíduos apresentam essa alteração necessitam restringir alguns alimentos e isso na maioria das vezes faz com que esse paciente se prive de vivenciar certas experiências sociais.

Objetivo: Revisar na literatura as implicações que a intolerância ao glúten pode acarretar nas relações sociais.

Metodologia: Foi realizada uma revisão de artigos encontrados através de pesquisas no sistema Pubmed, Scielo e google acadêmico. Como descritores, selecionaram-se os termos “intolerância ao glúten”, “restrição alimentar”, “relações sociais” e “impactos psicossociais”.

Resultados: As intolerâncias alimentares retiram do indivíduo a opção de escolher consumir ou não determinado alimento, causando frustração, que resulta em raiva e tristeza, os quais acabam por dificultar o cumprimento do tratamento da disfunção e a relação interpessoal. O paciente também pode apresentar sentimento de culpa, principalmente quando essas mudanças se refletem nas alterações das condições sociais da própria família e em seu meio. Na intolerância ao glúten, os cuidados com as contaminações, levam a um novo comportamento social que acaba modificando todo o cotidiano do indivíduo. Em pesquisa realizada com 21 pacientes com essa alteração metabólica, quando perguntados sobre as dificuldades da dieta para frequentar ambientes sociais, 12 (57,1%) assinalaram que às vezes encontram dificuldades, 06 (28,6%) sempre encontram dificuldades e 03 (14,3%) nunca encontram dificuldades. Além disso algumas

religiões tem o pão como elemento simbólico principal, fazendo com que aqueles que não podem com (*).

Conclusão: Diante do exposto é possível verificar os conflitos nas relações familiares e dificuldades nas relações sociais devido à intolerância ao glúten, mostrando a importância do apoio da família, amigos e uma equipe de saúde multidisciplinar para que o paciente possa manter a sua qualidade de vida após o diagnóstico dessa alteração.

Trab. 99 - Aspectos clínicos e nutricionais da galactosemia

Amélia Ruth Nascimento Lima, Rubiamara Mauricio de Sousa, Jefferson Romáryo Duarte da Luz, Maria Tereza Lucena Pereira, Ivania Samara dos Santos Silva, Januse Míllia Dantas de Araújo
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A galactosemia clássica (GC) é uma doença causada por desordens na atividade da enzima galactose-1-fosfato uridiltransferase, resultante de mutações no gene GALT, com uma prevalência de 1:16.000 nos países Ocidentais e, em escala mundial, de 1:60.000 dos nascidos vivos. A galactosemia causa algumas complicações aos portadores, incluindo problemas alimentares, atrasos no desenvolvimento, dano hepatocelular, sangramento, sepse por E. coli em lactentes não tratados, apraxia de fala e disartria na infância, anormalidades da função motora, bem como, insuficiência ovariana prematura ao longo da vida na maioria das mulheres acometidas da doença.

Objetivo: Esse trabalho tem como objetivo realizar uma revisão de literatura sobre os aspectos clínicos e nutricionais da galactosemia.

Metodologia: A pesquisa consiste em uma revisão bibliográfica, através de busca eletrônica de artigos científicos publicados no período de 2015 a 2019, utilizando as bases de dados SCIELO e PUBMED.

Resultados: Devido a sua importância enquanto doença metabólica, o diagnóstico da galactosemia clássica é estabelecido em recém-nascidos, pela detecção de concentração aumentada de galactose-1-fosfato e inatividade ou atividade reduzida da enzima GALT. Em indivíduos com GC, o nível normal de galactose-1-fosfato é de <1 mg/dl, os valores são superiores a 10 mg/dl e a atividade da enzima GALT se apresenta ausente ou dificilmente detectável. Uma vez confirmada a doença, a restrição na ingestão de galactose deve ser imediata e todos os produtos lácteos serem substituídos por fórmulas sem lactose. Embora retirar os alimentos à base de leite seja um pouco difícil, se faz necessário para uma melhor qualidade de vida desses pacientes. Um importante ponto que deve ser monitorado em indivíduos com galactosemia, é o nível de cálcio desses pacientes, pois é muito comum eles apresentarem dificuldades na mineralização óssea. Essas alterações de cálcio,

precisam ser analisadas e tratadas de maneira cuidadosa e e (*).

Conclusão: Diante do exposto, fica notório a importância de conhecer mais profundamente características sobre a galactosemia, para que futuras estratégias de tratamento medicamentoso e nutricional possam ser traçadas.

Trab. 100 - Aspectos gerais da doença celíaca

Isabella França Pena

Universidade Federal de São João Del Rei

Introdução: A Doença Celíaca (DC) é um processo inflamatório crônico do intestino delgado, de caráter autoimune, desencadeado pela exposição ao glúten em indivíduos predispostos geneticamente, levando à atrofia das vilosidades intestinais. Essa substância é encontrada em cereais como cevada, centeio, trigo e malte.

Objetivo: Reconhecer os principais aspectos relacionados à doença celíaca.

Metodologia: Trata-se de revisão bibliográfica realizada nos últimos meses de 2018, utilizando as palavras chave “doença celíaca”, “glúten” e “trigo” nas bases Scielo e Google acadêmico.

Resultados: A DC tem se mostrado cada vez mais frequente na população geral. Se não tratada, tem alta morbimortalidade. As manifestações clínicas podem envolver não só o trato gastrointestinal, como também pele, fígado, sistema nervoso, sistema reprodutivo, ossos e sistema endócrino. A dermatite herpetiforme é uma manifestação patognomônica. Sua apresentação clínica típica é caracterizada por diarreia, esteatorreia, distensão abdominal, diminuição da musculatura glútea, perda de peso e deficiência de nutrientes ou vitaminas. As formas atípicas incluem as manifestações extraintestinais, como dermatite herpetiforme, defeitos no esmalte dentário, osteoporose, baixa estatura, atraso puberal, infertilidade, anemia por deficiência de ferro refratária a tratamento, deficiência não explicada de ácido fólico, vitamina B12, doenças neurológicas ou alterações comportamentais, atrite e doenças hepáticas. Há, ainda, grupos especiais de pacientes que são assintomáticos ou oligossintomáticos. Existe forte associ

Conclusão: Atualmente há aumento do número de casos de DC. Realizar diagnóstico é muito complexo, especialmente nos pacientes assintomáticos ou com manifestações atípicas. A dieta imposta é restritiva, difícil e permanente, ocasionando alterações na rotina dos indivíduos e de sua família.

Trab. 101 - Aspectos nutricionais de pacientes internados na ala pediátrica de um hospital de referência em cardiopatias congênitas: um relato de experiência

Stefani de Lima Carvalho, Jorvana Stanislav Brasil Moreira, Mikaela Gallon

Universidade Federal do Pará

Introdução: Avaliar o estado nutricional de crianças é importante para verificar o crescimento adequado. Em crianças hospitalizadas, o estado nutricional também está relacionado com complicações que podem elevar a morbidade e o tempo de internação de acordo com o diagnóstico prévio, por isso, com resultados da avaliação se pode intervir nos casos identificados com alguma alteração.

Objetivo: Este trabalho tem objetivo de relatar as atividades desenvolvidas de pesquisa e extensão com crianças hospitalizadas.

Metodologia: O resumo é descritivo, do tipo relato de experiência, a partir das vivências no Projeto “Avaliação, acompanhamento e intervenção nutricional em crianças internadas na clínica pediátrica e CTI pediátrico de um hospital, em Belém-Pará” sob o número do parecer 3.183.365, no período de março a maio de 2019, e a coleta de dados é efetivada após a assinatura do Termo de Consentimento livre esclarecido ou Termo de assentimento.

Resultados: O projeto iniciou suas atividades no mês de março de 2019, tendo uma escala diária de estagiários para os atendimentos. Os discentes foram orientados quanto a aplicação correta dos protocolos e quanto a higienização e utilização de equipamentos de proteção individual para os momentos de coleta de dados. A entrevista com o responsável da criança inicia-se com a aplicação do questionário de identificação socioeconômico seguida da Avaliação Subjetiva Global e Avaliação do consumo alimentar, que abrange o Recordatório de 24 horas e Questionário de frequência alimentar. É realizada a avaliação de dados antropométricos da criança através das aferições de medidas como peso, comprimento/estatura e perímetria. Ao final da coleta de dados é desenvolvida educação nutricional com explicação e entrega de folder às mães, abordando sobre a temática da alimentação saudável para crianças.

Conclusão: Diante disso, as vivências contribuíram para a formação acadêmica visto que possibilitou a aproximação dos discentes com os pacientes, levando a educação nutricional para crianças e seus responsáveis, que vem para somar de forma positiva no cuidado e tratamento do paciente.

Trab. 102 - Aspectos relacionados às atitudes alimentares transtornadas de adolescentes

Helen Freitas Davila, Samira da Cás, Agnes Mantese de Carvalho, Caroline Barbosa Schmitz, Elza Daniel de Mello
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução: Os adolescentes pertencem à um grupo de risco para problemas com a comida e corpo. As atitudes alimentares transtornadas (AAT) são sobre crenças, pensamentos, sentimentos, comportamentos e relacionamento com comida de maneira disfuncional. Já a apreciação corporal é definida como a escolha intencional de aceitar e respeitar o próprio corpo e rejeitar os ideais de aparência irrealista.

Objetivo: Analisar as AATs de adolescentes e comparar entre os sexos, apreciação corporal e estado nutricional através do escore Z do Índice de Massa Corporal (IMC).

Metodologia: Participaram 380 adolescentes, com idade média de $15,8 \pm 1,14$ anos, matriculados em seis escolas privadas do Rio Grande do Sul, Brasil. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética da UFRGS sob CAAE: 86487218.4.0000.5347. Foram coletados dados como sexo, idade, estágio de maturação sexual, questionário socioeconômico, IMC, apreciação corporal e AAT por meio da Escala de Atitudes Alimentares Transtornadas.

Resultados: A maioria foram meninas 53,9% (n=205), sendo 83,6% (n=316) de cor branca e 13,6% (n=136) da classe socioeconômica A. A maioria dos adolescentes 73,5% (n=278) encontravam-se no período puberal e 68,4% (n=260) eutróficos, 19,5% (n=74) em sobrepeso e 11,6% (n=44) em obesidade. A pontuação média das AATs foi de $63 \pm 16,9$, considerando pouco transtornado. Nas comparações do AAT e sexo, observou-se que as meninas apresentaram pontuações superiores aos meninos na escala total (p=0,001) com diferença= 5,92 no IC 95%: 2,54 a 9,29. Há uma correlação regular negativa (r=-0,369; p<0,001) entre AAT e apreciação corporal. O IMC apresentou uma correlação regular positiva (r=0,331; p<0,001) entre AAT e IMC.

Conclusão: Os participantes apresentaram atitudes alimentares pouco transtornadas. Meninas com uma menor apreciação corporal, tiveram piores atitudes alimentares e adolescentes com maior IMC tiveram mais atitudes alimentares transtornadas.

Trab. 103 - Associação do consumo alimentar e indicadores antropométricos e bioquímicos no estado nutricional em crianças.

Renan Moreira Silva, Sueli Mara Marussi, Carilo Marussi Venturini
Pontifícia Universidade Católica de Campinas

Introdução: A obesidade infantil vem apresentando aumento alarmante se tornando um grave proble-

ma de saúde pública, sendo considerada uma doença crônica multifatorial e o distúrbio mais comum na infância. No Brasil, 15% das crianças na faixa de 5 a 9 anos estavam obesas e 37% com excesso de peso (IBGE, 2010).

Objetivo: Analisar o consumo alimentar e a frequência de atividade física conjuntamente com os dados antropométricos e laboratoriais, em crianças de 7 a 10 anos. Identificar possíveis alterações antropométricas e laboratoriais segundo o estado nutricional.

Metodologia: Trata-se de um estudo transversal, descritivo e analítico com crianças de ambos os sexos, com idade entre 7 e 10 anos, cadastradas no Posto de Saúde da cidade de Hortolândia, interior de São Paulo; 80 crianças participaram do estudo. Pontos de corte para eutróficos, sobrepeso e obesidade foram utilizados de acordo com a OMS (2007). A avaliação antropométrica foi feita a partir das medidas de peso, estatura, CA, CP, CB e PA, cálculo do IMC e IC. Utilizou-se um questionário para avaliar a frequência alimentar, atividade física e avaliação socioeconômica. Também realizados exames subsidiários.

Resultados: Neste estudo foram pesquisadas 80 crianças entre 7 e 10 anos e 11 meses, sendo em relação ao estado nutricional eutrófica (n=16), sobrepeso (n=10) e com obesidade (n=54). O grupo de crianças com obesidade apresenta alterações na PCR (85,2%), HDL (45,3%), TGC (61,1%), CT (31,5%) e TSH (10,5%). Dados antropométricos, as alterações relevantes foram: IC (75,9%), PA (27,8%), CA (100%), CP (81,5%) e CB (96,3%). Nenhum paciente do grupo eutrófico apresentou PCR alterado, e 100% e 85,2% das crianças dos grupos sobrepeso e obesidade apresentaram PCR com valores elevados. Na avaliação do HDL, no grupo eutrófico 25% encontraram HDL alterado (diminuído) e grupo sobrepeso essa alteração foi de 77,8% e na obesidade 44,3%. Crianças com medidas antropométricas alteradas, apresentaram maior consumo de alimentos processados e ultraprocessados. As crianças que consomem abacate têm menor PCR, TGC, menor CA, CP; aquelas que consomem peixe têm maior HDL. A classe socioeconômica do grupo obesidade obteve o (*).

Conclusão: Com a somatória dos dados deste estudo evidenciou-se que a criança com obesidade infantil é predisposta a um processo crônico e inflamatório de baixa intensidade, e como agravante aumenta o risco cardiovascular e o desenvolvimento de DCNT.

Trab. 104 - Associação entre a via de nascimento e o excesso de adiposidade em crianças pré-escolares: revisão integrativa da literatura

Michelly da Silva Alves, Natália Fervorine de Sousa, Silvia Cristina Mangini Bocchi, Maria Antonieta de Barros Leite Carvalhaes
Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Introdução: Obesidade infantil é uma doença que se desenvolve a partir do acúmulo de gordura, em ascensão com diferentes fatores de risco identificados. Recentemente, levantou-se a hipótese de que a elevação dos nascimentos por cesariana poderiam estar relacionados com a obesidade infantil. Mecanismo suposto é que na cesariana não ocorre a ruptura das membranas e a passagem do feto pelo canal de parto, impedindo sua exposição à flora intestinal materna. Sendo o primeiro contato do lactente com a flora microbiana da pele materna. A composição da microbiota intestinal de crianças nascidas por cesariana influenciaria no desenvolvimento de excesso de peso pela regulação da biodisponibilidade de nutrientes. Entretanto, evidências sobre a relação via de nascimento e obesidade ainda são escassas e contraditórias.

Objetivo: Realizar revisão integrativa para síntese de como esse assunto vem sendo abordado, pretendendo-se apontar lacunas no conhecimento e a necessidade de novos estudos.

Metodologia: A questão norteadora foi: “Há relação entre o tipo de parto com o excesso de peso em crianças em idade pré-escolar?” A busca foi realizada em abril/2019, nas bases de dados: US National Library of Medicine (PubMed), Web of Science (WoS) e Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS). Foram usados operadores booleanos: Cesárea AND Obesidade Pediátrica AND Crianças  (DeCs) e Cesarean Section AND Pediatric Obesity AND Child (MeSH). A busca resultou em 83 artigos. Após a leitura dos títulos, resumos e retirada dos estudos repetidos, foi feita a leitura na íntegra, por duas pessoas. Casos conflitantes passaram por um terceiro avaliador.

Resultados: Incluiu-se 18 artigos, sendo detectada grande variação nos tamanhos amostrais (1.000 até 10.000 crianças), na forma de coleta dos dados antropométricos (registro de prontuários ou medida tomada pelos pesquisadores). Em relação ao desenho dos estudos três são transversais, três prospectivos, três estudos são longitudinais, um caso-controle e oito são estudos de coorte. Maioria dos estudos (n=12) encontrou associação significativa e independente entre cesárea e excesso de peso em crianças. Apenas um foi realizado no Brasil, e encontrou uma chance 25% maior de excesso de peso em crianças nascidas por cesárea em sua coorte.

Conclusão: A literatura ainda diverge sobre essa relação, necessitando de mais estudos para uma conclusão. Também há necessidade de mais estudos brasileiros, pois é possível que o contexto socioeconômico e cultural interfira na associação em estudo.

Trab. 105 - Associação entre diabetes tipo 2 e obesidade em uma área rural da Estratégia Saúde da Família

Marina Bollini e Silva, Fernanda Bollini e Silva, Everly Alves Saraiva Jorge

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Introdução: O diabetes mellitus (DM) é um sério problema de saúde pública que afeta mais de 425 milhões de pessoas em todo mundo e a estimativa para 2045 é que 629 milhões serão diabéticos. No Brasil, estima-se que 12 milhões de pessoas sejam diabéticas, com predomínio do Diabetes tipo 2 (DM-2). O Brasil ocupa o 4º lugar entre os 10 países com maior número de indivíduos com diabetes e é o 5º país em número de pessoas com mais de 65 anos com diabetes. Estima-se que 60% a 90% dos portadores da DM-2 sejam obesos e a incidência é maior após os 40 anos. A avaliação dos hábitos alimentares de populações apresenta-se como tarefa importante, tendo em vista os estudos já realizados que relacionam a alimentação tanto com a prevenção quanto com o tratamento de diversas patologias, como o DM-2 e a obesidade. Embora o DM-2 seja considerado risco independente de mortalidade, quando associado à obesidade, sobretudo grau 3, o risco aumenta de forma significativa.

Objetivo: O objetivo deste estudo é avaliar a prevalência de obesidade em pacientes diabéticos tipo 2 atendidos em uma equipe rural da Estratégia da Saúde da Família (ESF) do interior de São Paulo e compará-la com a literatura.

Metodologia: Estudo observacional e transversal, envolvendo 83 pacientes diabéticos tipo 2 atendidos por uma equipe rural da ESF. A variável do estudo foi o índice de massa corpórea (IMC), realizado através da medição de peso e altura antes das consultas.

Resultados: Observou-se que 53% dos pacientes apresentavam sobrepeso ou obesidade, porém apenas 20 pacientes (24%) estavam com o IMC>30. O resultado foi diferente daquele encontrado na literatura, que supõe que aproximadamente 45% ou mais dos pacientes com DM tipo 2 apresentam o IMC maior do que 30 kg/m².

Conclusão: A prevalência de sobrepeso e obesidade é elevada entre diabéticos tipo 2, porém uma equipe de estratégia saúde família que abrange área rural apresentou prevalência de obesidade menor quando comparada à média nacional. De certo modo, podemos observar um consumo habitual de alimentos in natura, de maneira que o consumo habitual desses alimentos se deve ao fato de eles serem objetos de plantio próprio. Entre os fatores mais importantes associados às doenças crônicas não transmissíveis, podemos destacar que em termos de hábitos alimentares rurais existe a necessidade de se aprofundarem os estudos, ainda que apresente particularidades que lhe conferem alguma proteção, como é o caso do fator dietético como o consumo de fibras, prevenindo-se assim as possíveis doenças crônicas.

Trab. 106 - Associação entre escore Z de circunferência abdominal, resistência insulínica e dislipidemia em adolescentes

Carlos Alberto Nogueira-de-Almeida, Diego Biella, Ivan Saviolli Ferraz, Luiz Antonio Del Ciampo, Ane Cristina Fayão Almeida, Fabio Veiga Ued, Maria Eduarda Nogueira de Almeida

Universidade Federal de São Carlos

Introdução: Atualmente, doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT) como cardiovasculares, obesidade e diabetes representam os principais problemas de saúde pública tanto em países desenvolvidos como em desenvolvimento. O conjunto de doenças adquirido durante a infância/adolescência tende a persistir na vida adulta. O estudo de métodos que indiquem o maior risco para DCNT é fundamental e, um dos que tem sido estudado, devido à simplicidade e ao baixo custo da execução é medida da circunferência abdominal, que indica alta probabilidade de excesso de adiposidade em região abdominal, justamente aquela mais ligada às comorbidades.

Objetivo: Avaliar a relação entre aumento da circunferência abdominal (CA), dislipidemia e resistência insulínica.

Metodologia: Estudo transversal retrospectivo com dados obtidos através de bancos de dados construídos para realização de investigação científica, derivados de uma clínica privada. A análise foi feita através de estudos de correlação entre variáveis contínuas. Para isso, foram calculados os escores-z de CA e verificadas as correlações entre z-CA e os desfechos estudados (CT, LDL, HDL, TG, HOMA, CT/HDL e LDL/HDL).

Resultados: Observou-se que o escore z de CA teve uma correlação significativamente negativa com o HDL e positivamente com o Homa.

Conclusão: Vários autores têm proposto que a simples medida da circunferência abdominal fornece informações relevantes que apontam para a presença de risco cardiovascular aumentado. De fato, a própria referência para definição de síndrome metabólica para crianças e adolescentes mais utilizada, proposta pela IDF, não utiliza peso ou IMC, mas tão somente a circunferência abdominal. No presente estudo, quando avaliados quanto à correlação com os indicadores metabólicos, o escore z de CA correlacionou-se fracamente com todos os indicadores, sendo que essa correlação foi estatisticamente significativa para apenas para HOMA e para HDL. Considerando-se que o HOMA pode ser considerado indicador de resistência insulínica, a baixa concentração de HDL é um fator de risco independente para doença arterial coronariana e o aumento das concentrações plasmáticas das lipoproteínas aterogênicas (VLDL e LDL) está frequentemente associado à diminuição da concentração da HDL, a medida da CA conseguiu correlacionar-se (*).

Trab. 107 - Associação entre nível socioeconômico e sedentarismo no período da adolescência

Fabiangelo de Moura Carlos, Cezenário Gonçalves Campos, Wendell Costa Bila, Flaviane de Moura Carlos, Luciene Aparecida Muniz, Joel Alves Lamounier, Márcia Christina Caetano Romano

Universidade Federal de São João Del Rei

Introdução: O sedentarismo é fator de risco para várias doenças dentre elas a obesidade¹. O termo sedentarismo é utilizado para descrever comportamentos inativos, ausência ou diminuição da prática de atividade física associados a baixos níveis de dispêndio energético metabólico e situações cômodas da vida moderna, como o uso excessivo do celular e outros equipamentos eletroeletrônicos, podendo gerar riscos à saúde¹. Evidências apontam para maior probabilidade de adolescentes sedentários tornarem-se adultos com estado nutricional classificados como sobrepeso ou obesos². Acredita-se que o nível socioeconômico é um dos fatores que pode está relacionado às práticas sedentárias. No entanto, não evidenciamos na literatura consenso sobre essa associação durante o período da adolescência.

Objetivo: Dessa forma este estudo tem o objetivo de investigar a associação entre o nível socioeconômico e sedentarismo em adolescentes escolares do ensino médio.

Metodologia: Trata-se de um estudo transversal, realizado com 347 adolescentes na faixa etária de 15 a 19 anos, de ambos os sexos, regularmente matriculados em dezoito escolas públicas estaduais do ensino médio de um município do Centro Oeste de Minas Gerais. O sedentarismo foi avaliado através do International Physical Activity Questionnaire e o nível socioeconômico pelo critério da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa. Para investigar a associação entre o nível socioeconômico e o nível de sedentarismo foi realizada estatística descritiva e analítica. Para a preservação dos aspectos éticos da pesquisa com seres humanos foram seguidas as disposições da Resolução do Conselho Nacional de Saúde (CNS) / Ministério da Saúde (MS) 466/2012 e o projeto de pesquisa foi submetido à análise pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos da instituição proponente da pesquisa, antes do início da coleta de dados. CAAE: 61665716.9.0000.5545 - Número do parecer: 1.994.948.

Resultados: Espera-se gerar dados que efetivamente poderão embasar um mapeamento da situação, auxiliando na programação e implementação de políticas públicas, especialmente relativos a programas de atividade física e combate ao excesso de peso nas diversas regiões da cidade.

Conclusão: A realização desta pesquisa poderá contribuir para o esclarecimento de alguns questionamentos extremamente importantes relativos ao combate ao sedentarismo e obesidade em nossa cidade.

Trab. 108 - Associação entre os polimorfismos RS1800497 no gene DRD2 e RS6265 no gene BDNF com o transtorno de compulsão alimentar periódica (TCAP) em indivíduos com obesidade

Flavia Campos Ferreira, Heitor Bernardes Pereira Delfino, Carolina Ferreira Nicoletti, Marcela Augusta Souza Pinhel, Caroline Rossi Welendorf, Bruno Affonso Parenti de Oliveira, Wilson Salgado Junior, Carla Barbosa Nonino
Universidade de São Paulo

Introdução: BDNF e DRD2 são genes envolvidos no controle hedônico da ingestão alimentar, e polimorfismos de nucleotídeo único (SNPs) nesses genes tem sido associado ao desenvolvimento do Transtorno de Compulsão Alimentar Periódica (TCAP).

Objetivo: Analisar a influência dos SNPs rs1800497 no gene DRD2 (C/G) e rs6265 no gene BDNF (A/G), no TCAP, em indivíduos com obesidade.

Metodologia: Foram selecionados indivíduos de população miscigenada, com idade entre 18 e 60 anos, com obesidade grave (IMC \geq 35 kg/m²). Foram realizadas avaliação antropométrica (peso, estatura, IMC), análise da presença de TCAP por meio de entrevista e aplicação da Escala de Compulsão Alimentar Periódica (ECAP), de acordo com os critérios do Manual Diagnóstico e Estatístico de Transtornos Mentais (DSM-5), e coleta de sangue periférico para a genotipagem dos SNPs por qPCR. Foram utilizados os testes de Kolmogorovi-Smirnov e qui-quadrado para as análises estatísticas ($p < 0,05$).

Resultados: Foram avaliados 163 indivíduos com obesidade (81,5% do sexo feminino; média de idade $39,2 \pm 10,8$ anos; peso médio $138,6 \pm 26,7$ kg; IMC $51,8 \pm 8,0$ kg/m²). A presença ou não de TCAP foi analisada em um subgrupo de 118 pacientes, no qual 51,7% ($n = 61$) apresentava o transtorno. Dos pacientes com transtorno, 73,5% ($n = 25$) possuía o genótipo (-/G) para o SNP rs6265 no gene BDNF, e 61% possuía o genótipo (-/T) para o SNP rs1800497 no gene DRD2 (Taq1A). O genótipo AA do gene BDNF (84%) e o genótipo CC do gene DRD2 (75,4%) foram mais prevalentes no grupo que não apresentava TCAP, quando comparado com o grupo que apresentava o transtorno (59%) ($p = 0,006$; $p = 0,002$). Por outro lado, o genótipo -/G do gene BDNF (42,6%) e o genótipo -/T do gene DRD2 (61%) prevaleceram no grupo de pacientes com o TCAP, conferindo fator de risco para essa doença ($p = 0,004$; $p = 0,0002$).

Conclusão: A presença dos genótipos AA do gene BDNF e CC do gene DRD2 parecem proteger indivíduos com obesidade de apresentarem TCAP. Em contrapartida a presença de genótipos com pelo menos um alelo de risco (-/G) do gene BDNF e (-/T) do gene DRD2 podem indicar riscos para a doença na população estudada. Desse modo, os referidos polimorfismos podem ser candidatos de risco e suscetibilidade ao desenvolvimento do TCAP.

Trab. 109 - Associação entre vitamina C, álcool, café e leite com a hiperuricemia e gota

Ednaldo Queiroga Filho, Nicole Almeida Ventura Queiroga, Cláudio Galeno de Oliveira Queiroga de Lima, Maysa Kevia Linhares Dantas Queiroga, Ednaldo Queiroga de Lima, Ruy Formiga Barros Neto, Antônio Lucas Dias Meirelles Formiga Barros
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A gota é uma doença inflamatória, que cursa com importante artrite associada com ácido úrico elevado. É relativamente comum em homens de meia idade e mulheres após a menopausa. Muitos fatores contribuem para o risco de hiperuricemia e gota como a etnia, doença subjacente, idade e maior índice de massa corporal.

Objetivo: Realizar revisão da literatura acerca do impacto nos níveis séricos de ácido úrico e desenvolvimento de gota mediante o consumo de Vitamina C, Álcool, Café e Leite (bem como seus derivados).

Metodologia: Para a realização deste trabalho fez-se uma revisão bibliográfica das bases de dados SciELO e PubMed. Utilizaram-se os seguintes descritores: “hiperuricemia”, “gota”, “alimentação” e seus correspondentes em inglês, sendo contemplados os artigos publicados entre 1989 e 2019.

Resultados: Observamos uma diminuição dos níveis séricos de ácido úrico e incidência de gota estatisticamente significativa, mediante o consumo de 500mg ou mais de vitamina C por dia. Este mesmo resultado é observado mediante o consumo de leite/iogurte e de café, 4 ou mais copos por dia. Nitidamente o álcool tem um efeito negativo nos níveis séricos de ácido úrico e gota, em especial mediante o consumo de bebidas alcoólicas ricas em purinas, como por exemplo a cerveja. O conhecimento sobre como esses alimentos/nutrientes influenciam os níveis séricos de ácido úrico e desenvolvimento de gota são parcialmente conhecidos, merecendo desta forma mais estudos que permitam elucidar todos os mecanismos envolvidos neste processo.

Conclusão: Embora muitos estudos mostrem associação entre vitamina C, álcool, café, leite com os níveis séricos de ácido úrico e gota, nas Diretrizes de 2012 do Colégio Americano de Reumatologia, eles recomendam apenas evitar o álcool em excesso (definido como mais de duas porções por dia e uma porção por dia para homens e mulheres, respectivamente), particularmente a cerveja e também o vinho em pacientes com gota. Além disso, eles encorajam apenas o consumo de produtos lácteos com baixo teor de gordura. Além do escopo da gota, devemos considerar outros fatores de risco e possíveis benefícios em outras doenças.

Trab. 110 - Até que ponto a administração de canela melhora o perfil glicêmico e lipídico?

Flavia Rodrigues de Almeida, Thaisa Marques de Lima Bramusse, Heitor Oliveira Santos, Guilherme Almeida Rosa da Silva

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

Introdução: A diabetes mellitus tipo 2 (DM2) é uma doença metabólica crônica cuja prevalência está aumentando progressivamente em todo o mundo. Sua evolução pode ser retardada através da modificação do estilo de vida e do controle da dieta. A canela é um condimento muito utilizado na culinária e também como suplemento pelo seu potencial hipoglicêmico e redutor de lipídios. Por ser rica em compostos antioxidantes, como o cinamaldeído, sua ingestão pode ser útil no combate aos danos da hiperglicemia, sendo considerada um nutraceutico para o DM2.

Objetivo: A presente revisão da literatura tem como objetivo discutir as evidências da administração de canela em relação aos seus efeitos hipoglicêmicos e hipolipemiantes, resumindo as recomendações clínicas.

Metodologia: Bancos de dados eletrônicos, incluindo PubMed, biblioteca Cochrane, Science Direct e Web of Science foram pesquisados com o nome científico da planta e o nome comum. A busca de artigos foi baseada nas seguintes palavras-chave: “cinnamon diabetes”, “cinnamon diabetes type 2”, “cinnamon and diabetes type 2”, “Cinnamomum aromaticum”, “Cinnamomum cassia”, “Cinnamomum verum”, “Cinnamomum zeylanicum”. Realizamos critérios de inclusão entre 2003 e 2018 com foco em estudos em humanos.

Resultados: Em relação ao perfil glicêmico, em indivíduos com diabetes mellitus tipo II a glicemia em jejum reduziu de 12,9 a 52,2 mg/dL e a hemoglobina glicada de 0,27 a 0,83%, enquanto a insulina sérica diminuiu em poucos estudos. Os trabalhos de pesquisa variaram de 6 a 17 semanas de duração. O potencial de redução de lipídios, por sua vez, é mais controverso quando comparado ao potencial hipoglicêmico. Também se afirma que a administração de canela reduz a massa gorda e aumenta os antioxidantes séricos, mas os estudos usaram métodos imprecisos. Duas espécies são mais investigadas, *C. cassia* / *aromaticum* e *C. zeylanicum* / *verum*.

Conclusão: Devido a fácil acessibilidade e baixo custo da canela, ela pode ser utilizada como agente auxiliar e não isolado. A farmacoterapia, o planejamento dietético e os exercícios físicos são cruciais antes da sua ingestão. Cerca de 1 a 6 g dessas espécies de canela, principalmente em pó, parecem ser um tratamento medicamentoso adicional para o diabetes mellitus tipo 2 e outras condições de comprometimento glicêmico. No entanto, são necessários ensaios clínicos mais controlados.

Trab. 111 - Automonitorização do peso, automedicação e sedentarismo

Arthur Cezar Malard Xavier

Faculdade de Ciências Médicas de Minas Gerais

Introdução: A pandemia de sobrepeso e obesidade deve ser abordada com modificações comportamentais, mudanças ambientais e intervenção médica. Apesar desse conhecimento, a obesidade avança em quase todo o mundo. Infelizmente alguns médicos não encaram a obesidade como uma doença grave, que deve ser tratada e controlada com a mesma preocupação com que se controla outras patologias importantes.

Objetivo: O presente estudo visa correlacionar a frequência de autopesagem com as classes de obesidade e, secundariamente, avaliar o uso de automedicação e a frequência de realização de exercícios físicos.

Metodologia: Através das respostas de um questionário elaborado especificamente para o estudo, 300 pacientes, de diversas especialidades de ambulatórios do SUS, foram separados em grupos controle, sobrepeso e obesidade classes 1, 2 e 3 de acordo com o índice de massa corporal (IMC). Para análise estatística foram utilizados testes de Spearman, de Mann-Whitney, Kolmogorov-Smirnov, x quadrado e binomial.

Resultados: Observou-se uma relação inversa entre o peso e a frequência de pesagens, sendo mais frequente a monitorização no grupo da obesidade classe 1, o sedentarismo prevaleceu em 87,6% da população estudada e a automedicação foi mais comum entre as mulheres e entre as pessoas de IMC normal.

Conclusão: Sugere-se que mudanças no estilo de vida juntamente com a monitorização do peso poderiam auxiliar na prevenção e tratamento da obesidade. Medidas de conscientização em saúde pública são necessárias para atenuar o sedentarismo e instruir a população sobre os riscos da obesidade e do uso de medicamentos sem prescrição médica. Estudos mais amplos são necessários para se referendar o achado deste e responder se medidas de estímulo à autopesagem podem, indubitavelmente como acontece em outras doenças crônicas, auxiliar no tratamento e, sobretudo, prevenir a obesidade.

Trab. 112 - Avaliação da adequação de dietas prescritas versus infundidas após mudança de protocolo de infusão de terapia enteral (TNE) em um hospital oncológico

Milena Gomes Vancini, Christiani Gomes Chaves, Gislaine Aparecida Ozório, Lia Mara Kauchi Ribeiro, Vinicius Somolanji Trevisani

Outros

Introdução: O estado nutricional de pacientes hospitalizados influi na morbimortalidade e na sua evolução

clínica. É possível identificar problemas nutricionais, minimizar certas complicações e melhorar o aproveitamento da oferta nutricional através da monitorização da prática da terapia nutricional enteral (TNE).

Objetivo: O objetivo foi avaliar a adequação das dietas prescritas e infundidas dos pacientes clínicos e cirúrgicos em TNE após a mudança de protocolo de infusão de 14 horas para 18 horas/dia, identificando as causas de interrupção da dieta.

Metodologia: Foram incluídos somente pacientes que estavam recebendo TNE exclusiva. A coleta de dados foi dividida em dois momentos, infusão em 14 horas (abril a setembro/2018) e infusão em 18 horas (novembro/2018 a abril/2019). Foram analisados os dados de volume prescrito e infundido e motivos de interrupção da dieta. Análises estatísticas foram realizadas com o STATA®11, com teste t para comparar as variáveis quantitativas dos resultados de valores prescritos e infundidos durante 14 e 18 horas. O nível de significância foi de 5%.

Resultados: Foram analisados 1132 registros de administração de TNE referentes à 242 pacientes. Na enfermaria cirúrgica, a média prescrita em 14 horas foi 1039,5mL ($\pm 475,9$) e em 18 horas foi 1406,33mL ($\pm 495,12$), com $p < 0,01$. A média infundida em 14 horas foi 809,70mL ($\pm 519,91$) e em 18 horas foi 1260,90mL ($\pm 573,88$), com $p < 0,01$. Na enfermaria clínica, a média prescrita em 14 horas foi 1112,11mL ($\pm 416,32$) e em 18 horas foi 1243,35mL ($\pm 492,03$), com $p < 0,05$. A média infundida em 14 horas foi 983,44mL ($\pm 467,32$) e em 18 horas foi 991,31mL ($\pm 556,76$), com $p > 0,05$. De 521 ocorrências de pausas, 32,44% não puderam ser avaliadas por ausência dados de infusão registrados no controle de enfermagem, 13,8% interrupções para exames e 13,4% por jejum de prescrição médica. Entre os leitos clínicos, 8,6% das interrupções são correspondentes à recusa à infusão. Sintomas de trato gastrointestinal correspondem a 4,3% das pausas.

Conclusão: Houve melhora da adequação do infundido após a mudança de infusão para 18 horas. Com menor velocidade de infusão houve redução das intercorrências gastrointestinais, melhorando a tolerância e aporte calórico-proteico. A falta de registros de dados de infusão é o motivo que mais afeta a avaliação da adequação da infusão de dieta. A monitorização contínua da equipe multiprofissional de terapia nutricional contribui na adequação da TNE que pode refletir na melhora no estado nutricional do paciente.

Trab. 113 - Avaliação da adesão ao tratamento do diabetes mellitus no interior do Amazonas

Maykom de Lira Barbosa, Yara Ayami Mattos Abe, Marconi Pinheiro de Lira, Lilian Bettker Tolazzi
Universidade Federal do Amazonas

Introdução: A alta prevalência de diabetes no Brasil e no mundo tem gerado aumento da busca por

informações em diversos meios acerca da doença, entretanto, as facilidades são diferentes para cada um. É importante que o paciente conheça doença, controle rigorosamente a glicemia, medicação e alterações necessárias no estilo de vida. A não adesão ou tratamento inadequado acarreta hipoglicemia quadros graves de cetoacidose diabética,

Objetivo: O presente estudo teve como objetivo identificar a taxa de adesão ao tratamento na população de portadores de diabetes mellitus (DM) I ou II de uma unidade básica de saúde da Estratégia de Saúde da Família de Iranduba-AM e buscar informações sobre as dificuldades e desconhecimento acerca do tratamento adequado da doença.

Metodologia: Estudo quali-quantitativo, com 69 pacientes, usando um questionário semi-estruturado abordando o perfil demográfico, de saúde, nível de conhecimento e aceitação para o tratamento e suporte social; para quantificar a adesão utilizou-se da Medida de Adesão aos Tratamentos, um questionário composto por 7 itens, com respostas tipo Likert, com 6 pontos que variam entre sempre 1 a nunca 6, a taxa de adesão é proporcional a razão da soma pelos itens assinalados, considerados os valores mais próximos a mediana. Foi utilizado teste estatístico ANOVA de duas vias e correlação de Pearson entre os questionários e as variáveis analisadas.

Resultados: Os resultados obtidos verificam que a população estudada é composta por 68,23% mulheres, 58,6% com idade entre 50 e 75anos, aproximadamente 92% dos indivíduos são portadores de DM tipo II e apenas metade apresenta boa adesão ao tratamento. Houve maior pontuação para adesão de pacientes do sexo feminino ($p < 0,05$) e menor pontuação para pacientes do sexo masculino com idade superior a 70 anos ($p < 0,05$). Os que faziam tratamento apenas com insulina apresentaram adesão maior do que os demais ($p < 0,05$).

Conclusão: A adesão é maior nos grupos que apresentam maior informação sobre a doença, tipos de tratamento e consequências da não adesão, a má adesão se dá em virtude das complexos fatores psicossociais e econômicos, pois o tratamento além de complexo do ponto de vista do pacientes é contínuo e exige mudanças no estilo de vida, sendo considerado para muitos dispendioso e inconveniente.

Trab. 114 - Avaliação da eficiência do suporte nutricional enteral em UTI

Faculdade de Ciências Médicas de Minas Gerais

Introdução: O suporte nutricional é elemento fundamental dentro da terapia intensiva. O paciente crítico é sabidamente hipercatabólico e, por tanto, mais vulnerável a desnutrição; condição esta que acarreta em prejuízo da resposta imunológica e do processo de cicatrização, podendo deteriorar ainda

mais o estado clínico do mesmo. A desnutrição implica em aumento da morbimortalidade, do tempo de internação e dos custos com a saúde.

Objetivo: O presente estudo visa avaliar a adequação do suporte enteral dentro de uma Unidade de Terapia Intensiva e identificar possíveis causas de interrupção da administração da dieta prescrita.

Metodologia: Estudo observacional, realizado com pacientes adultos dentro da terapia intensiva, num período de 30 dias. Foram selecionados todos os pacientes maiores de 18 anos, que iniciaram uso de dieta enteral durante internação na UTI, excluiu-se aqueles que não completaram 24 horas consecutivas de infusão até o momento da alta da unidade. Como indicadores de eficiência do suporte nutricional, avaliou-se a relação entre o volume de dieta enteral prescrito, o volume de dieta registrado no balanço hídrico pela equipe de enfermagem e o volume de dieta realmente administrado (aferição visual a partir da régua de cada frasco). Buscou-se identificar, através dos registros em prontuário e balanço hídrico, as causas de interrupção na infusão de dieta.

Resultados: Dos 17 pacientes estudados, avaliou-se 37 períodos de 24 horas de infusão de dieta. Observou-se uma relação de 105,4% entre o volume registrado no balanço hídrico e o volume prescrito; 78,80% entre o volume real administrado e o volume prescrito e 74,8% entre o volume real administrado e o volume registrado no balanço hídrico. As causas de interrupção registradas foram instabilidade hemodinâmica, jejum pré-operatório, estase, retirada inadvertida de SNE e ventilação mecânica não-invasiva.

Conclusão: O serviço de terapia intensiva estudado apresentou adequação nutricional satisfatória segundo dados da literatura, contudo o autor reforça a importância de se manter educação continuada e metas que devem ser revisadas periodicamente para manutenção da eficiência do suporte nutricional. Sugere-se mais estudos para reforçar o aporte nutricional mínimo adequado a fim de reduzir morbimortalidade em pacientes internados em UTIs.

Trab. 115 - Avaliação da influência de hábitos alimentares na incidência de hipertensão arterial sistêmica em pacientes do ambulatório de clínicas do hospital escola Emílio Carlos/ São Paulo

Priscilla Ferreira Viana Carbone, Ana Luiza Duran Casseb, Giovanna Garcia Marangoni, Durval Ribas-Filho
Centro Universitário Padre Albino

Introdução: A Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) é definida como uma síndrome multifatorial caracterizada pela presença de níveis tensionais elevados, associados a alterações metabólicas, hormonais e fenômenos tróficos. É reconhecida como um fator de risco para o desenvolvimento de Acidente

Vascular Cerebral e de Infarto Agudo do Miocárdio. Apesar da maioria dos casos de HAS ser diagnosticado na idade adulta, há evidências de seu início ser na infância ou adolescência. São conhecidos os efeitos de uma dieta saudável sobre o comportamento dos níveis pressóricos. Dentre os fatores nutricionais estudados e que se associam à alta prevalência de hipertensão arterial estão o consumo excessivo de sódio e açúcar.

Objetivo: Identificar o percentual e o perfil de pacientes com doenças cardiovasculares, no ambulatório de Clínicas do Hospital Escola Emílio Carlos (HEEC), estabelecer correlações entre os hábitos alimentares, do tipo sal na comida, e sua influência na incidência de Hipertensão Arterial Sistêmica.

Metodologia: O estudo é transversal, de incidência. Por meio de uma entrevista realizada no ambulatório de Clínicas do HEEC, foram coletados dados de 37 pacientes, sendo 22 do sexo feminino, e 15 do sexo masculino, referentes à alimentação destes e aos respectivos históricos de doenças cardiovasculares.

Resultados: Observou-se o consumo de carboidratos simples, refrigerantes e sucos industrializados - atrelados ao uso de açúcar ao adoçar bebidas -, e excesso na ingestão de sal, o qual se encontra oculto nos alimentos industrializados consumidos. Em relação ao fracionamento das refeições, 43,2% do total de pacientes não realizam o lanche da manhã, 32,4% não realizam o lanche da tarde e 54%, a ceia.

Conclusão: Os hábitos alimentares mostraram que 89,2% dos pacientes eram hipertensos. Destes, 86,5% fazem uso de sal para temperar a salada, e 13,3% não usam sal para este fim. Nas refeições principais, 53,3% do total de hipertensos utilizam temperos prontos para cozinhar.

Trab. 116 - Avaliação da miconia albicans (SW) triana como recurso terapêutico nas doenças inflamatórias articulares

Anna Luyza Silva Barros, Elen Carla Alves da Silva, Susana Arruda Cordeiro, Ana Paula Melo da Silva, Guilherme Silva Freire de Souza, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Robson Medeiros Galdino, Mikaelle Albuquerque de Souza
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A utilização de plantas como fontes terapêuticas vem desde a antiguidade, o conhecimento do poder curativo que elas exercem é umas das formas que comunidades encontram como alternativa de alívio de sintomas e tratamento. As doenças articulares inflamatórias se apresentam em constante aumento, enfermidades que geram sensação de dor e limitação de mobilidade. Atualmente, as pessoas têm buscado por terapias não convencionais, como a fitoterapia, já que extratos de plantas possuem baixo custo e maior facilidade de acesso. A *Miconia albicans* (SW.) Triana surge como tal alternativa para o tratamento de doenças inflamatórias das articulações.

Objetivo: Revisar na literatura a propriedade anti-inflamatória da *Miconia albicans* (SW.) Triana no tratamento de doenças inflamatórias.

Metodologia: O estudo trata-se de uma revisão de literatura integrativa e a busca foi realizada nas bases de dados SCIELO, LILACS e CAPES, utilizando-se os indexadores: *Miconia albicans*; Canela de Velho. Foram selecionadas publicações no período de 2015 a 2019.

Resultados: *M. albicans* é uma planta conhecida popularmente como “canela-de-velho”, natural da região Nordeste do Brasil, onde vem sendo utilizada por meio de chás, no intuito de aliviar sintomas inflamatórios nas articulações. Estudos in vivo e in vitro foram realizados para avaliar seus compostos e possível atividade anti-inflamatória. Foi observado capacidade antioxidante por eliminação do radical livre 2,2 difenil-1- picril-hidrazil, esse e outros radicais livres participam da produção de energia, fagocitose, regulação do crescimento celular assim sua eliminação atua na diminuição da atividade inflamatória. Destacou-se a presença de flavonoides, triterpenoides e esteroides que também realizam uma atividade antioxidante e dos compostos ácidos que realizam atividade anti-inflamatória.

Conclusão: É notório a presença de compostos que atuam diretamente e indiretamente na inflamação, mas ainda é necessário estudos relacionados a toxicidade desta planta e informações quanto ao seu uso, método e manuseio.

Trab. 117 - Avaliação da nutrição infantil em escola municipal do Noroeste Paulista, SP

Layra Rayanne de Oliveira Ferraz Santos, Marcela Vayego Lourenço, Marcela Cardoso Silva, Livia Guerzoni da Silva, Beatriz Camargo Castro, Isabela Andrea Allegrini, Durval Ribas Filho

Centro Universitário Padre Albino

Introdução: As experiências alimentares durante a infância são determinantes para a formação dos padrões alimentares adotados pelo indivíduo adulto, sendo o ambiente escolar um local de formação de hábitos alimentícios. Devido ao desenvolvimento de estruturas ósseas e musculares, as crianças precisam de alimentos mais nutritivos, em proporção ao seu peso, do que os adultos. Dessa forma, a rotina alimentar e o planejamento de dietas aderidos pelas escolas devem se basear em valores de referência de ingestão de nutrientes da Organização Mundial de Saúde (OMS) e do Programa Nacional de Nutrição Escolar (PNAE).

Objetivo: Comparar os valores nutricionais recomendados pela OMS e PNAE com os valores presentes nos alimentos disponibilizados por uma escola municipal integral de Catanduva para as crianças do 5º e 6º ano.

Metodologia: O estudo é de caráter transversal, descritivo, analítico, exploratório, baseado em consultas e análise de dados, a partir de visitas à escola integral com uma amostra de 61 alunos entre 10 e 12 anos. O cardápio fornecido pela Secretaria da Educação de Catanduva foi comparado com os alimentos recebidos pela escola. Além disso, foi analisada a ingestão diária de sódio, carboidrato, gorduras (trans, saturada e total), proteína e caloria, comparando com as indicações da OMS e do PNAE e a qualidade de frutas, verduras e legumes consumidos pelos alunos.

Resultados: A média de calorias ingeridas foi de 1902,1 kcal, sendo que a quantia indicada para consumo em escolas integrais (70% do consumo diário recomendado) é de 1000 Kcal. O consumo médio de carboidratos foi de 314,4g, sendo o indicado, no máximo, 162,5g. A média encontrada de proteínas foi de 77,1g e o recomendado de 31,2g. As médias de gordura e sódio se encontram dentro dos valores recomendados, sendo o nível de gordura limítrofe (24,9g, sendo o máximo 25g). Assim, as chances de desenvolverem doenças, como obesidade, aterosclerose e hipertensão arterial são altas e podem comprometer a qualidade de vida dos estudantes.

Conclusão: Os cardápios disponibilizados pela Secretaria da Educação estavam de acordo com os alimentos recebidos na escola. Sobre a análise dos padrões consumidos, com base nos valores recomendados pela PNAE e OMS, com exceção das gorduras e do sódio, as quantidades nutricionais dos alimentos ingeridos pelos alunos encontram-se em excesso. Ademais, a maioria das frutas, verduras e legumes observadas estavam em um bom estado geral para utilização.

Trab. 118 - Avaliação da qualidade nutricional de dietas e estado nutricional de vegetarianos de municípios do Centro Oeste Paulista

Durval Ribas Filho, Julia Christofolletti, Sérgio Keiti Ozima Filho, Caio Henrique Madeira, Bruno Naousoface Pepe

Centro Universitário Padre Albino

Introdução: Nos últimos anos, a quantidade de vegetarianos no Brasil vem aumentando de forma significativa. Muitos estudos demonstram que, se devidamente planejada e balanceada, a dieta vegetariana não oferece potenciais riscos à saúde, trazendo consigo diversos benefícios (redução do IMC, prevenção e tratamento de algumas doenças crônicas não transmissíveis). Todavia, as dietas podem trazer consigo potenciais riscos associados à restrição alimentar (deficiência de proteínas, vitamina B12, ferro e cálcio). Logo, é essencial que os profissionais de saúde tenham o devido conhecimento sobre esse assunto.

Objetivo: Avaliar a qualidade nutricional de dietas e o estado nutricional de vegetarianos de municípios do Centro-Oeste Paulista, tendo em vista os riscos e benefícios associados a tais dietas. Avaliação do tempo de prática da dieta, acompanhamento nutricional, suplementação alimentar ou proteica e motivações alegadas pelos participantes.

Metodologia: Estudo transversal, descritivo e quali-quantitativo, no qual serão realizados a coleta de dados de vegetarianos voluntários por meio de um questionário online, o cálculo da ingestão de proteínas, vitamina B12, ferro e cálcio diários por meio da tabela de composição de alimentos e da tabela de medidas caseiras, e uma comparação com os valores recomendados pela Dietary Reference Intakes.

Resultados: Os resultados mostraram que 65% dos indivíduos eram ovolactovegetarianos, 10% eram lactovegetarianos e 25% eram vegetarianos estritos. A grande maioria (82%) dos adeptos ao vegetarianismo são mulheres, na faixa etária dos 20 aos 24 anos (17,3%) e dos 15 aos 19 anos (18,9%). Quanto ao acompanhamento nutricional, a grande maioria (70%) não realiza. No que se refere à suplementação proteica/alimentar, apenas 38% dos indivíduos o fazem. A principal motivação encontrada refere-se à proteção dos animais (37,8%). Já no tangente aos déficits nutricionais, o mais significativo foi o da vitamina B12, que atingiu 79% dos adeptos do ovolactovegetarianismo, 73% entre os vegetarianos estritos e 67% entre os lactovegetarianos.

Conclusão: Foram encontradas diferenças significativas em relação à diversidade alimentar, aporte calórico e variedade de nutrientes entre indivíduos que iniciaram o vegetarianismo recentemente quando comparados àqueles que já praticam há mais tempo. Além disso, observamos que a opção pelo vegetarianismo estrito não necessariamente implica em menor aporte de macro e micronutrientes. A realização de acompanhamento não implica em melhor qualidade dietética e nutricional.

Trab. 119 - Avaliação da relação entre índice de massa corporal (IMC) e padrão de sono em estudantes vestibulandos e da faculdade de medicina de uma cidade do noroeste paulista

Nicolas Joseph Della Matta, Beatriz Covizzi Gomes da Silva, Mariana Rizzo Basso, Rafael Perez Palamoni, Rafaela Midori Fujinami Tanimoto, Durval Ribas Filho
Centro Universitário Padre Albino

Introdução: A redução no padrão de sono tem se mostrado endêmica e problemática na contemporaneidade. O encurtamento desse padrão é fundamental para alteração da massa corpórea devido a um aumento na razão grelina/leptina. Assim como esse fator, a obesidade mostra-se também como um problema tanto aos países desenvolvidos

quanto nos em desenvolvimento. Por se tratar de uma doença nutroneurometabólica relacionada ao acúmulo excessivo de gordura corporal decorrente de um contínuo balanço energético positivo, inclui diversas questões psíquicas, sociais e físicas. Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), considera-se indivíduo com sobrepeso os que têm IMC entre 25 e 29,9kg/m² e obeso os com IMC acima de 30kg/m², sendo de 30 a 34,9kg/m² obesidade grau I, de 35 a 39,9kg/m² obesidade grau II e acima de 40kg/m² obesidade grau III ou mórbida. Além disso, considera-se abaixo do peso indivíduos com IMC inferior à 18,5.

Objetivo: Propõe-se observar a possibilidade de relação entre o Índice de Massa Corporal (IMC) e o padrão de sono em estudantes vestibulandos e universitários de medicina em uma cidade do Noroeste Paulista.

Metodologia: A população foi constituída de 211 participantes, sendo destes 47% homens e 53% mulheres. Na obtenção de dados para o estudo observacional transversal descritivo, optou-se pelo uso de questionários impressos, aplicados em duas escolas de ensino pré-vestibular da rede particular e em quatro salas da faculdade de medicina da cidade. A análise estatística foi realizada pelo teste qui quadrado, adotando $\alpha=0,05$. Obteve-se, pelo teste, $p=0,01$.

Resultados: Do total analisado, 26% das mulheres apresentaram sobrepeso e 36% dos homens apresentaram IMC acima do normal, sendo 29% sobrepeso, 4% obesidade grau I, 2% obesidade grau II e 1% obesidade grau III. Das mulheres com IMC alterado, 36,4% possuíam padrão de sono inferior ao total de 6h diárias. Nos homens, o valor apresentado foi de 34,1%. O resultado do teste qui quadrado evidencia que há relação entre IMC e horas de sono.

Conclusão: Notou-se que aproximadamente 25% dos entrevistados apresentaram valores de horas/noite de sono inferiores a 6 horas. Concluiu-se, assim, a prevalência de IMC alterado em pessoas, de ambos os sexos (mulheres=36,4% e homens=34,1%), que apresentaram padrão de sono irregular inferior a 6 horas/noite ($p=0,01$).

Trab. 120 - Avaliação de critérios associados a síndrome metabólica em evento de promoção de saúde

Victor Brito Prado Kallas Andrade, Gustavo Rogerio Pinato, Charles Maroly Lessa Mantovani, Lucas Borges de Melo, Mateus Perozzi Lopes, Guilherme Evangelista Rezende, Glenio Eduardo Dos Santos, Abrahao Afuine Junior, Andre Leonardo Fidelis
Centro Universitário Barão de Mauá

Introdução: A Obesidade é uma doença com alta prevalência no Brasil, na qual vem crescendo anualmente e adquirindo proporções alarmantes.

Dentre fatores de risco associados a esta doença temos a resistência insulínica e a hipertensão arterial como agravantes de doenças cardiovasculares. Dessa forma, faz-se necessária a obtenção de dados referentes a população regional assistida pelo sistema de saúde, para o correto direcionamento das políticas públicas de saúde.

Objetivo: Avaliar circunferência abdominal, pressão arterial e glicemia capilar de participantes de evento em promoção de saúde, na cidade de Ribeirão Preto-SP.

Metodologia: Foram realizados 315 atendimentos, envolvendo as seguintes atividades: aferição da pressão arterial, medida da circunferência abdominal e dosagens de glicemia. Em somatório, houve demonstração de treinamento de emergência cardiovascular interativa com o público.

Resultados: Do total de 315 participantes, 28% eram homens e 72% mulheres. A faixa etária foi distribuída entre as seguintes idades: 18-20 anos (5%), 21-30 anos (10%), 31-40 anos (11%), 41-50 anos (14%), 51-60 (25%), 61-70 anos (20%) e >70 anos (14%). A pressão arterial foi sistematizada de acordo com os parâmetros da VII Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial Sistêmica, onde encontramos: normal (51,42%), limítrofe (20,32%), hipertensão (28,25%). Os valores de glicemia capilar foram: <140 mg/dl (82,52%), entre 141-200 mg/dl (7,94%) e >200 mg/dl (2,54%). Com relação a circunferência abdominal obteve-se: em homens até 102 cm (65,52%) e >103 cm (34,48%); nas mulheres até 88 cm (36,84%) e >89 cm (63,16%). Todos os pacientes foram instruídos de acordo com a necessidade e com os valores detectados de PA, glicemia e circunferência abdominal, durante a campanha.

Conclusão: Deve-se direcionar as estratégias para prevenção e promoção do desenvolvimento da obesidade através de políticas públicas em saúde concomitantes a ações das sociedades médicas e dos meios de comunicação. Objetivando e estimulando o diagnóstico cada vez mais precoce, tratamento farmacológico e comportamental, principalmente nutricional, para o devido controle da obesidade e de fatores de riscos associados.

Trab. 121 - Avaliação do estado nutricional de pacientes com síndrome da imunodeficiência adquirida (SIDA) hospitalizados no HCPA: resultados preliminares

Raissa Gorcevski, Ana Jaquelline Bernardo Nunes, Carla Rosane de Moraes Silveira, Maria Helena da Silva Pintombeira, Luciana Verçoza Viana
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução: Segundo a OMS, há 33,4 milhões de pessoas infectadas pelo vírus HIV no mundo. A desnutrição foi uma das primeiras e mais frequentes

complicações a ser reconhecida na população com Síndrome da Imunodeficiência Adquirida (SIDA), aumentando o risco de doenças oportunistas e mortalidade.

Objetivo: O objetivo desse trabalho é avaliar a frequência de desnutrição e fatores associados de pacientes SIDA internados.

Metodologia: Estudo transversal de pacientes adultos internados no Hospital de Clínicas de Porto Alegre com diagnóstico de SIDA entre maio/2017 e julho/2019. Excluídos aqueles admitidos na UTI, não colaborativos ou restritos ao leito e gestantes. Os dados foram coletados até 72 horas da internação através de revisão de prontuário eletrônico, entrevista, exame físico e aplicação da Dinamometria (JAMAR®). Os pacientes foram separados em nutridos e desnutridos, sendo o grupo desnutrição aqueles com IMC <18,5 kg/m² ou com perda de peso involuntária >10% em 8 semanas.

Resultados: De 510 pacientes triados, 200 foram incluídos: 54,5% masculino, idade 45,6±12,5 anos, mediana de carga viral 3850 cópias/mL (P25-75 99-172996,5) e CD4 134,5 células/μL (P25-75 27,2-367,5), 36% com uso regular de TARV sendo 43% desnutridos. A principal doença oportunista foi tuberculose (11,5%). Houve uma mortalidade geral de 18,2% nesta amostra. Em relação ao estado nutricional, 39,5% apresentavam NRS>3, IMC 22,3±5kg/m², 11,6% de perda de peso em 14 semanas (P25-75 1,0 - 14,0). Quando comparados entre os grupos, foi visto uma menor circunferência de panturrilha nos desnutridos [23,6±7,8 e 27,5±8,9 (p=0,009)]. O grupo desnutrição recebeu uma maior oferta calórica [36,1 (P25-75 24,3-43,3) e 30,9 (P25-75 25,5-36,7) p=0,011], mas não significativa oferta proteica [1,5 (p25-75 1,1-1,8) e 1,4 (p25-75 1,2-1,6) p=0,395], respectivamente. Houve redução da força de preensão palmar, sendo mais acentuada nos homens desnutridos [22,9±8,6 e 27±8,6 (p=0,001)] e mulheres desnutridas [14,2±7,2 e 20,7±6 (*).

Conclusão: A prevalência de desnutrição foi elevada nessa amostra. Houve uma redução da força de preensão palmar pela dinamometria, sendo significativamente menor nos desnutridos. A oferta calórica foi maior para os desnutridos, entretanto, sem diferença no aporte proteico, bem como em tempo de internação e mortalidade entre os grupos.

Trab. 122 - Avaliação do estado nutricional de pacientes oncológicos de um hospital universitário em Belém-PA

Stefani de Lima Carvalho, Adriane Fonseca de Souza, Jonathan Rodrigo da Costa Delgado
Universidade Federal do Pará

Introdução: O câncer é definido como uma doença multicausal crônica, caracterizado pelo crescimento

descontrolado de células e a disseminação de células anormais. Essa patologia oferece uma implicação direta no estado nutricional do paciente, pelo tratamento e pelo estado hipermetabólico que o paciente apresenta.

Objetivo: Avaliar o estado nutricional de pacientes com câncer por meio da circunferência da cintura e índice de massa corporal.

Metodologia: O estudo descritivo foi realizado em um Hospital Universitário de Belém- PA. A amostra se constituiu de 45 pacientes de ambos os sexos, maiores de idade, com diagnóstico de câncer. A coleta foi realizada de julho de 2018 a junho de 2019. Foram excluídos do estudo indivíduos edemaciados e indivíduos sem capacidade de deambulação. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário João de Barros Barreto pelo número: 950.479. Para esse trabalho foram analisados a circunferência da cintura (CC) e o índice de massa corporal (IMC) dos pacientes. A CC foi classificada de acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS) 1998, e o IMC para adultos de acordo com OMS 2000, e para idosos seguindo a referência Lipschitz, de 1994. Para a estatística, os dados foram tabulados no Microsoft Excel 2010 e realizada a estatística descritiva no programa BioEstat 5.0.

Resultados: Foi observado que, de acordo com o sexo, 62,22% eram mulheres e 37,77% homens, sendo 64,44% adultos e 35,55% idosos. Ainda, de acordo com os tipos de câncer, os pacientes tinham diagnóstico das seguintes neoplasias malignas: 20% mama, 11,11% estômago, 6,66% esôfago, 6,66% útero, 6,66% mediastino, 6,66% reto, 6,66% pulmão, 6,66% ovário, 4,44% fígado e 1 caso de todos os seguintes: tireoide, hipofaringe, pâncreas, ceco do colón, cárdia, ânus, próstata, endométrio, boca, ossos e sarcoma de Kaposi. A partir do IMC foi visto que, na classificação idosa, 50% apresentou magreza, 31,25% eutrofia e 18,75% excesso de peso. Já na população adulta, 3,44% magreza grau 2, 6,89% magreza grau 1, 44,82% eutrofia, 27,58% sobrepeso e 17,24% obesidade grau 1. Sobre a CC observou-se 48,88% sem risco para doenças cardiovasculares, 17,77% com risco moderado e 33,33% com risco elevado.

Conclusão: Assim, infere-se que as neoplasias e o seu tratamento tem influência no estado nutricional dos pacientes, que precisa ser bem avaliado e acompanhado por uma equipe multiprofissional para melhorar a performance e a qualidade de vida do paciente oncológico.

Trab. 123 - Avaliação do estado nutricional e do perfil metabólico em infectados pelo HIV sob terapia antirretroviral adequada.

Ana Claudia de Moura Moreira Alves, Livia Bertazzo Sacilotto, Fernanda Lopes Conte, Lenice Do Rosário de Souza,, José Maurício Sforzin, José Eduardo Corrente, Karen Ingrid Tasca

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Introdução: O uso regular da terapia antirretroviral (TARV) trouxe como benefício a melhora do prognóstico e da expectativa de vida de pessoas vivendo com HIV/aids (PVHA). Porém, tanto a TARV como a própria infecção, se associam a efeitos adversos que podem refletir na maior frequência de comorbidades não associadas à aids, como alterações metabólicas e redistribuição de gordura corporal.

Objetivo: Avaliar o estado nutricional e o perfil metabólico de PVHA em tratamento regular de TARV e carga viral indetectável.

Metodologia: Trata-se de um estudo transversal descritivo realizado no Serviço de Ambulatório especializado de Infectologia “Domingos Alves Meira” (SAEI-DAM), em Botucatu/SP. Para avaliação do estado nutricional utilizou-se Índice de Massa Corporal (IMC), percentual de gordura corporal, obtido pela bioimpedância elétrica multifrequencial (Inbody, modelo 750 - EUA) e circunferência da cintura (CC). Já para o perfil metabólico, foram avaliados colesterol total (CT), lipoproteína de alta densidade (HDL-C), lipoproteína de baixa densidade (LDL-C), triglicerídeos (TG) e níveis plasmáticos de glicose em jejum.

Resultados: Foram avaliados 61 PVHA com idade entre 20 a 50 anos, sendo a maioria (n=38; 62,3%) do sexo masculino. Mais da metade dos indivíduos apresentava excesso de peso de acordo com a classificação do IMC (n=29; 51,8%), e minoria (n=2; 3,6%), desnutrição. Na avaliação nutricional, identificou-se que quase metade (n=27; 44,3%) dos indivíduos tinha CC aumentada, quando classificados de acordo com o gênero. A média do percentual de gordura foi 26,8 ± 9,4. Em relação ao perfil metabólico, 48,4% apresentavam dislipidemia, enquanto apenas 8,2% apresentavam níveis plasmáticos de glicose em jejum alterados.

Conclusão: Considerando que a infecção pelo HIV é uma doença crônica a identificação de alterações metabólicas e do estado nutricional são importantes, os dados encontrados no estudo chamam a atenção, em especial, para o excesso de peso, CC aumentada e dislipidemia, parâmetros que estão fortemente associadas a eventos cardiovasculares. Portanto, evidencia-se a importância de intervenções precoces, com abordagem interdisciplinar na saúde, visando mudanças de estilo de vida e comportamento alimentar.

Trab. 124 - Avaliação do nutric score modificado como preditor de lesão renal aguda em pacientes com choque séptico

Juliane Pallanti Goulart, Amanda Gomes Pereira, Nara Aline Costa, Marcos Ferreira Minicucci, Leonardo Antonio Mamede Zornoff, Paula Schimidt Azevedo, Sergio Alberto Rupp de Paiva, Bertha Furlan Polegato
Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Introdução: A lesão renal aguda (LRA) é uma complicação grave e frequente em pacientes sépticos

e está associada à elevada morbimortalidade e aumento do risco nutricional. Um dos instrumentos utilizados para avaliação do risco nutricional em pacientes críticos é o NUTRIC score modificado (mNUTRIC). Apesar de importante, não há estudos que avaliaram tal ferramenta como fator prognóstico em pacientes com LRA induzida pela sepse.

Objetivo: Avaliar o mNUTRIC escore como preditor de LRA em pacientes com choque séptico.

Metodologia: Foram incluídos prospectivamente pacientes maiores de 18 anos, de ambos os sexos e com diagnóstico de choque séptico na admissão na UTI. Nas primeiras 24 horas de admissão na UTI foram coletados dados clínicos, laboratoriais e demais informações para determinação do mNUTRIC, sendo considerado alta pontuação um escore ≥ 5 . Todos os pacientes foram acompanhados durante a internação na UTI e o desenvolvimento de LRA foi avaliado durante o período. As variáveis categóricas foram analisadas pelo teste χ^2 ou exato de Fisher e as contínuas pelo teste t de Student's ou Mann-Whitney. Para predição de LRA, foi utilizado o modelo de regressão logística múltipla e ajustado pelo gênero. A análise da curva ROC foi construída para avaliar o desempenho do mNUTRIC em prever o desenvolvimento de LRA. O nível de significância adotado foi de 5%.

Resultados: Foram incluídos 39 pacientes, média de idade de 66,0 + 12,0 anos, 56,4% do sexo masculino, desenvolvimento de LRA em 59% dos casos e mortalidade de 74,3%. O tempo de internação na UTI foi de 6 (2 – 14) dias e hospitalar foi de 14 (8 – 16) dias. O mNUTRIC score médio foi de 6,2 + 1,8 pontos, sendo que 77% dos pacientes tiveram pontuação elevada (>5 pontos). Os pacientes que desenvolveram LRA apresentaram maiores valores de mNUTRIC score, APACHE II, qSOFA e SOFA, além de maiores concentrações séricas de potássio, fósforo, ureia e creatinina. A associação entre mNUTRIC score e LRA foi confirmada pelo modelo de regressão logística ajustado por sexo (OR 2,301; IC: 1,286 – 4,115; $p=0,005$). A análise da curva ROC mostrou que o mNUTRIC no ponto de corte de 5,7 foi associado ao desenvolvimento de LRA (AUC 0,823; IC 95% 0,691 – 0,955; $p=0,001$, Sensibilidade 82,6%; especificidade de 50%).

Conclusão: O mNUTRIC score é um bom indicador de desenvolvimento de LRA em pacientes com choque séptico.

Trab. 125 - Avaliação do uso do protocolo nutricional auto-imune em paciente com síndrome de down e tireoidite de hashimoto

Lizandro Leite Brito, Maria Clara de Araujo Remigio Batista, Camille Feitoza Paredes Gomes, Anna Luiza Fernandes da Camara, Brenda de Souza Ribeiro, Iasmym Sherla Batista Vidal, Max Matias Marinho Junior, Arthur Igor Alves Dantas, Andreza Neves Remigio
Centro Universitário de João Pessoa

Introdução: A Síndrome de Down (SD) afeta o sistema imunológico, aumentando a tendência a doenças autoimunes, como tireoidite de Hashimoto (TH), cujo diagnóstico é prejudicado, pois seus sintomas se confundem com os da própria síndrome. O quadro clínico da TH mostra alterações no estado nutricional, sendo a adoção de dieta específica essencial para favorecer melhora na qualidade de vida do indivíduo.

Objetivo: Os objetivos do estudo foram apresentar os benefícios da inclusão de uma dieta específica como parte do tratamento de uma paciente com SD e tireoidopatia.

Metodologia: A coleta de dados foi realizada através de entrevista com paciente, familiares e profissionais de saúde responsáveis pelo cuidado. Para revisão da literatura foram consultados MEDLINE e SciELO.

Resultados: O relato traz um caso de uma paciente de 21 anos, com SD e TH. O diagnóstico de TH foi há 10 anos, por meio de alterações nas dosagens de TSH, T4 livre e do anticorpo anti-peroxidase (anti-TPO). Para tratamento farmacológico, utilizou-se a levotiroxina sódica de 25 mcg, com aumento até 75 mcg. Para abordagem nutricional foi adotado o Protocolo Autoimune (AIP), com redução nos níveis de anticorpos anti-TPO e melhora do prognóstico e da qualidade de vida. O AIP consiste em uma dieta com ausência de soja, glúten e alimentos multiprocessados. Embora não exista consenso na literatura, é fato que substâncias, como o tiocianato e o isotiocianato, podem competir com o iodeto pela entrada nos folículos tireoidianos e comprometer a síntese dos hormônios. A soja é um exemplo, uma vez que pode inibir a tireoperoxidase, enzima responsável pela oxidação do iodeto e formação dos hormônios tireoidianos, quando há deficiência de iodo. Há relatos de que uma dieta isenta de glúten apresenta efeito prote (*).

Conclusão: O caso aborda o tratamento não farmacológico da TH associada à SD. Evidencia-se a relevância da adoção de uma dieta anti-inflamatória para proporcionar redução dos níveis de anticorpos anti-TPO, com benefícios objetivos na melhora do prognóstico e da qualidade de vida do paciente.

Trab. 126 - Avaliação dos efeitos da suplementação de whey protein sobre o sistema cardiovascular

Marcelo Alves Monteiro, Washigton Moura Braz, Dionizio Gonçalves Bezerra Neto, Francisco Jaime de Araujo Filho, Leonardo Pereira Tavares, Thereza Maria Tavares Sampaio
Universidade Federal do Ceará

Introdução: O Whey Protein é um composto derivado da proteína do soro do leite que possui uma

vasta gama de benefícios conhecidos pela literatura, como proporcionar o aumento do volume muscular, ajudar na redução de gorduras, potencializar a resposta de recuperação do tecido muscular, combater a inflamação local do tecido muscular, beneficiar o sistema imunológico e ajudar na síntese de hormônios que combatem os radicais livres produzidos durante o exercício. As doenças cardiovasculares, por sua vez, são caracterizadas por distúrbios orgânicos que progressivamente lesionam o órgão e acometem as paredes vasculares, aumentando a síntese de substâncias inflamatórias, causando diversos prejuízos na homeostase do sistema cardiovascular, entre eles podemos citar a hipertensão arterial, aumento do perfil lipídico e da resistência insulínica.

Objetivo: Foi idealizado pelo presente estudo uma possível relação da suplementação de Whey Protein com benefícios no sistema cardiovascular, uma vez que essas doenças são extremamente prevalentes, principalmente, em uma sociedade marcada pelo consumo de alimentos hipercalóricos de baixo valor biológico.

Metodologia: Foi realizada uma busca na base de dados Medline procurando analisar os efeitos do Whey Protein no sistema cardiovascular, sendo encontrados 194 artigos. Após ativar os filtros (ensaio clínico, texto completo e publicado nos últimos 10 anos) obteve-se 13 artigos. Destes foram selecionados apenas os estudos randomizados e excluídos os que não se enquadram no objetivo principal da pesquisa, resultando em 07 artigos.

Resultados: Analisando os artigos selecionados, pode-se perceber que os resultados mostram que houve uma melhora significativa dos riscos de eventos cardiovasculares (em até 40%), diminuição da pressão arterial sistêmica (até -3,9mmHg sistólica e -2,5mmHg diastólica) e dos marcadores de inflamação, redução dos padrões lipídicos (até 20% de triglicérides e 1,5% de LDL), aumento da força muscular e do controle glicêmico, tanto em pacientes hígidos, como em pacientes com doenças crônicas não transmissíveis, como a Diabetes Mellitus tipo 2.

Conclusão: O nível de evidência dos estudos demonstra com certo grau de segurança a melhora clínica que a suplementação alimentar com Whey Protein, acompanhada de exercícios físicos aeróbicos e/ou resistidos, pode proporcionar um melhor controle dos riscos cardiovasculares, com possibilidade de ser indicada como uma valorosa ferramenta capaz de auxiliar na terapia nutricional e na melhora d

Trab. 127 - Avaliação dos efeitos da temperatura de refrigeração na qualidade de rúcula fresca

Stefany Pergentino dos Santos, Betina Louise Angioletti, Tuany Gabriela Hoffmann, Savio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A rúcula (*Eruca sativa* Miller) é uma hortaliça folhosa que se destaca por suas propriedades nutricionais (rica em vitaminas, fibras e sais minerais) e medicinais. Contudo, como grande parte dos vegetais folhosos, a rúcula é altamente perecível e possui a vida de prateleira muito reduzida. O principal método utilizado para aumentar a qualidade e diminuir o desperdício de alimentos é a refrigeração. Neste contexto, o estudo da temperatura é de extrema importância para a melhoria dos processos de conservação e definição das condições capazes de estender a vida de prateleira de vegetais.

Objetivo: Avaliar a influência da temperatura de refrigeração doméstica na vida de prateleira de folhas de rúcula.

Metodologia: As amostras foram analisadas nos dias 0, 3, 5, 7, 9 e 10, nas temperaturas de 6°C e 2°C, observando-se a variação da massa, a atividade de água, o teor de umidade, o pH e concentração de clorofila.

Resultados: Ao final do armazenamento, a massa das amostras de rúcula apresentou maior redução a 6°C. Isto ocorre, pois a diminuição de temperatura reduz a diferença de pressão de vapor entre o interior do vegetal e o meio (transpiração). A rúcula não apresentou grande variação de aw durante seu armazenamento nas diferentes temperaturas. Já o teor de umidade, demonstrou variação de +0,1% nas amostras a 2°C e +0,5% a 6°C, comparando os valores do primeiro dia ao último de armazenamento. Este aumento no teor de umidade pode ser atribuído à condensação observada na superfície das folhas, superior a 6°C. As variações de pH, ao final do armazenamento, corresponderam a +7,8% em 2°C e -0,2% em 6°C, comparando-se ao dia inicial. O aumento do pH é explicado pelo consumo de ácidos orgânicos durante a respiração. Para o teor de clorofila, verificou-se uma variação de -34,9% para 6°C e -9,6% para 2°C. A menor perda é observada a 2°C, pois baixas temperaturas auxiliam na manutenção do pigmento clorofila em fo (*).

Conclusão: Esta pesquisa permitiu analisar a influência da temperatura na qualidade de amostras de rúcula, apresentando as melhores condições para conservação deste alimento, servindo, assim, como base para desenvolvimento de novas tecnologias no setor alimentício. Agradecemos a FAPESC (Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina) pelo apoio financeiro.

Trab. 128 - Avaliação dos teores de dióxido de enxofre em cogumelos em conserva

Maristela Satou Martins, Jussara Carvalho de Moura Della Torre

Instituto Adolfo Lutz

Introdução: Agentes sulfitantes apresentam muitas funções tecnológicas, atuam como conservadores,

antioxidantes, agentes de tratamento de farinhas, branqueadores, controlam o escurecimento enzimático e não enzimático. Nos cogumelos, o sulfito age inibindo a ação enzimática da polifenoloxidase, retardando o escurecimento oxidativo. As reações fisiológicas a sulfitos incluem choque anafilático, dores de cabeça e abdominais, náusea, urticária e indução de reações asmáticas em pessoas sensíveis. Dióxido de enxofre (SO₂) e os sais de sulfito foram avaliados pelo "Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives" (JECFA), que estabeleceu uma Ingestão Diária Aceitável (IDA) de 0-0,7 mg/kg corpóreo/dia, expressa como SO₂. A RDC nº 8/2013 da ANVISA/MS dispõe sobre a aprovação de uso de SO₂ e sais de sulfito como antioxidante em cogumelos em conserva no limite máximo de 0,005 g/100g como SO₂ residual. Devido à ampla utilização dos sulfitos e seu baixo valor de IDA, se faz necessário o monitoramento do teor

Objetivo: Determinar o teor de SO₂ em cogumelos em conserva comercializados no Estado de São Paulo.

Metodologia: Foram avaliadas 8 amostras enviadas pelas Vigilâncias Sanitárias Municipais para atender ao Programa Paulista, no período de junho a julho de 2019. A determinação foi realizada segundo o Método Monier-Williams otimizado (AOAC, 2012).

Resultados: Os teores de SO₂ encontrados variaram de 0,002 a 0,056 g/100g (20 - 560 mg/kg), sendo que somente duas amostras (25%) estavam satisfatórias ou abaixo do limite da legislação (50 mg/kg). Há uma escassez de dados sobre os níveis de SO₂ em cogumelos no Brasil, porém resultados semelhantes foram reportados em trabalhos anteriores (Martins et al. 2015, 2018 e 2019), por Bragagnolo et al. (2001) e Nagato et al. (2013). Os poucos dados publicados na Europa e Estados Unidos sobre níveis de SO₂ em cogumelos, reportam teores inferiores ou não detectados.

Conclusão: A elevada porcentagem (75%) de amostras em desacordo com o limite da legislação, bem como os elevados teores encontrados indicam a necessidade do contínuo monitoramento e maior controle dos produtores e distribuidores de cogumelos no uso de sulfitos. Embora a aparência mais escura dos cogumelos seja menos atrativa ao consumidor brasileiro, baixos níveis de SO₂ associado às Boas Práticas de Produção resultariam em produtos seguros e melhor avaliados sensorialmente quanto ao odor e sabor.

Trab. 129 - Avaliação nutricional de idosos residentes em uma instituição de longa permanência do interior paulista.

Giovana Sales Longhini, Gabriel Facuri, Isabela Furlan Roncaglia, Luiza Braile Verdi, João Pedro Martoneto Faccioli, Maria Isabel Braga Souza, Durval Ribas-Filho
Centro Universitário Padre Albino

Introdução: O processo de envelhecimento submete o organismo a mudanças bioquímicas, funcio-

nais, anatômicas e psicológicas, que interferem na condição de saúde do indivíduo, podendo levar a uma nutrição inadequada, que se associa a comorbidades, ao declínio funcional, a dependência e mortalidade. Por condições estruturais ou financeiras, muitas famílias acabam por optar pela institucionalização de seus idosos. Embora as Instituições de longa permanência atendam a todas as necessidades do idoso, como moradia, higiene, alimentação e acompanhamento médico, o risco de desnutrição aumenta drasticamente entre eles, o que pode estar correlacionado também a ruptura do convívio contínuo com familiares, perda de autonomia e da liberdade individual. A Mini Avaliação Nutricional (MAN), tem o objetivo de avaliar o risco de desnutrição e identificar dentre os pacientes geriátricos, aqueles que possam se beneficiar de intervenção dietoterápica. Consiste em um questionário dividido em avaliação antropométrica, gl

Objetivo: Avaliar o estado nutricional de idosos asilados pelo MAN (*).

Metodologia: Estudo transversal quantitativo com 30 idosos de ambos os sexos com mais de 65 anos residentes em uma Instituição de Longa Permanência no município de Catanduva-SP. Realizou-se medidas de altura, peso, circunferência braquial e da panturrilha. Para os idosos cadeirantes e acamados a altura e peso foram estimados pelas fórmulas Chumlea et al e Rabito et al. O estado nutricional do idoso foi ponderado através do MAN.

Resultados: Dos 15 idosos do sexo masculino, 4(26,7%) não necessitaram continuar a avaliação. Na avaliação global e escore teve-se médias de 12,18 e 20,81, respectivamente. 7(63,6%) idosos atingiram escore igual ou menor que 23,5. Entre as 15 idosas avaliadas, 11(73,3%) prosseguiram com a avaliação global, com média de 9,9 pontos, e a média do escore total foi de 16,4. 10(90%) idosas não chegaram a atingir o escore de 23,5.

Conclusão: A maioria dos idosos, de ambos sexos, que continuaram com a avaliação obtiveram escore indicativo de má nutrição. Após a visita à instituição notou-se que tal estado não se relaciona somente à alimentação, portanto uma melhora na dieta deve estar associada à atividades sociais e ao atendimento psicológico para uma abordagem biopsicossocial da saúde.

Trab. 130 - Benefícios do treinamento de resistência no diabetes mellitus

Marcelo Augusto de Faria Bustamante, Giovana Ribeiro Valerio
Outros

Introdução: Diabetes Mellitus é uma doença metabólica crônica, sendo um grave problema de saúde pública e está associado a altos índices de mortalidade e prevalência progressiva. Os dados mais recentes são de 2017 e revelam que, naquele ano,

aproximadamente 425 milhões de adultos (20 a 79 anos) viviam com diabetes no mundo, ocasionando 4 milhões de morte em decorrência da doença. Até 2045 a incidência tende a aumentar e a perspectiva é que a doença atinja 629 milhões de pessoas. No Brasil, mais de 12,4 milhões de adultos (20 a 79 anos) estavam com diabetes no respectivo ano, ocasionando mais de 108 mil mortes no país, segundo a Federação Internacional de Diabetes. A atividade física é um dos pilares do tratamento do diabetes e, nos últimos tempos, tem aumentado a quantidade de estudos sobre o treinamento de resistência em pacientes diabéticos. Considerando os efeitos deletérios em longo prazo do diabetes mellitus e o seu impacto na qualidade de vida do paciente, faz-se necessário protocolos c (*).

Objetivo: Investigar na literatura atualidades sobre o benefício do treinamento de resistência no diabetes mellitus.

Metodologia: Artigo de atualização realizado com artigos publicados nos últimos cinco anos (2014-2019) sobre treinamento de resistência e diabetes mellitus. Os artigos foram pesquisados nas bases de dados Pubmed. Foram inclusos Estudos de coorte, Estudo de Casos e Controles, Revisões Sistemáticas Avaliadas e Guia de Prática Clínica, protocolos e diretrizes das Sociedades Médicas.

Resultados: Em pacientes com diabetes tipo 2, o treinamento de resistência tem sido associado melhora significativa da força, densidade mineral óssea, pressão arterial, perfil lipídico, saúde cardiovascular, sensibilidade à insulina e massa muscular, vasodilatação microvascular, sinalização de insulina, função endotelial. Em pacientes com diabetes tipo 1, relata-se melhora dos déficits de aprendizado e de memória, causados pela redução do estresse oxidativo; diminuição de citocinas inflamatórias e dos níveis de proteína Hsp70 no músculo esquelético. Em mulheres, os exercícios de resistência com peso livre e aparelho de musculação mostrou redução do risco de diabetes tipo 2 numa proporção 30% e 17% de doença cardiovascular (*).

Conclusão: As evidências atuais sugerem que o treinamento de resistência, principalmente exercícios de musculação, têm impacto benéfico na prevenção e no controle do diabetes, aumentando ainda mais quando associados a atividade aeróbia.

Trab. 131 - Benefícios e potenciais riscos na utilização do *illicium verum*

Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Elen Carla Alves da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Maria Luiza Alves Souza, Josiclea Gomes da Silva, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O *Illicium verum* é o fruto da Illiciaceae, da família austrobaileyales e do gênero *illicium*, oriunda da região asiática, com destaque na China e Vietnã. É tradicionalmente utilizado na cultura chinesa a fim de tratar inflamações, dores de estômago e vômitos. Na culinária é usado como potente aromatizante em países asiáticos. A utilização do *illicium* é realizada nas 3 seguintes formas: produto bruto, pó e óleos essenciais.

Objetivo: O corrente estudo trata-se de uma revisão na literatura objetivando-se investigar benefícios e potenciais riscos à saúde humana com a utilização do *Illicium verum*.

Metodologia: Realizou-se uma revisão literária nas bases de dados PubMed, ScienceDirect e Periódicos Capes. A revisão realizou-se através dos descritores “*illicium verum*”, “citotoxicity” e “benefits”, juntamente com os operadores booleanas “AND” e “OR” combinados, todos na língua inglesa. Utilizou-se como critério de exclusão a data de publicação, sendo escolhido 12 publicações dos últimos 10 anos.

Resultados: O óleo essencial nas dosagens entre 0,06 a 0,6mg/ml no tratamento de dores de estômago mostrou eficácia, a utilização do óleo concentrado de *illicium*, onde seu principal componente é o anetol, composto aromático de origem vegetal, em concentrações de 5 a 50g/ml demonstrou propriedades antifúngicas e antibacteriana. Dosagens acima de 500mg/kg apresentou potencial convulsivo principalmente pela inibição competitiva com os receptores do GABA, causando excitabilidade excessiva, sendo muitas vezes letal. Uma espécie similar encontrada no Japão, conhecida por *Illicium anisatum* L. apresenta a toxina anisatina, altamente letal, na qual, seu consumo desenvolve toxicidades neurológicas e gastrointestinais, principalmente no consumo em infusões, e que muitas vezes é confundida com o *Illicium verum*.

Conclusão: A partir disso, o *illicium* apresentou propriedades antifúngicas e antibacteriana, aliado a atenuação de dores estomacais tornando seu consumo uma estratégia viável, porém em altas dosagens e o consumo de uma espécie similar o torna impróprio ao consumo humano.

Trab. 132 - Benefícios aliados ao consumo do *rosmarinus officinalis*

Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Elen Carla Alves da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Josiclea Gomes da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O *Rosmarinus officinalis* tradicionalmente conhecido como alecrim é uma erva de origem mediterrânea tradicionalmente utilizada na gastro-

nomia como aromatizantes e em rituais religiosos, porém atualmente com a grande demanda por alimentos funcionais, qualidade de vida e diminuição no uso de temperos industrializados, discute-se diversos prováveis benefícios do seu consumo seja na forma de óleo ou em formulações farmacêuticas.

Objetivo: O presente estudo trata-se de uma revisão a respeito dos benefícios do consumo de alecrim em indivíduos de uma população.

Metodologia: A revisão literária deu-se com buscar por artigos nas bases de dados "ScienceDirect" e "Pubmed", com auxílio dos descritores "rosmarinus officinalis", "phytotherapy" e "benefits", juntamente com os operadores booleanos "AND" e "OR" combinados. Após criteriosa seleção, utilizando-se de pré-requisito foram selecionados 12 artigos na língua inglesa, publicados nos últimos 10 anos.

Resultados: Estudos *in vitro* apontam propriedade antimicrobiana em infecções vaginais em gestantes, dosagens de 0,1 a 30 µg/ml apresentou potencial anticancerígeno com diminuição de proliferação celular e supressão da gliconeogênese, o extrato do alecrim demonstrou eficácia no auxílio do tratamento da diabetes mellitus, obesidade e síndrome metabólica decorrente do maior controle e resposta da secreção de insulina. O extrato do alecrim apresenta propriedades hiperlipidêmicas, ou seja, influência direta em casos dislipidemias, sendo uma ferramenta adicional para melhor prognóstico do paciente, porém esses resultados foram obtidos, em sua maioria, realizado *in vivo*.

Conclusão: Portanto, apesar dos efeitos satisfatórios *in vivo*, são necessários maiores estudos na área afim de estabelecer melhor conexão entre extrato do alecrim e os benefícios em seres humanos, porém o pouco existente já demonstra os benefícios decorrente de seu uso.

Trab. 133 - Benefícios da dieta cetogênica no tratamento da doença de Parkinson

Beniellen Jheney Lucas Zarelli Navarro, Carolina Lopes da Silva, Adriane Mary Ferreira dos Santos
Universidade Anhanguera - UNIDERP

Introdução: Em 1921, foi descrito o aumento da acetona e do ácido beta-hidroxibutírico no organismo em jejum ou com dieta contendo proporção alta de gordura e poucos carboidratos. Assim surgiu a dieta cetogênica (DC), considerada hoje como tratamento não farmacológico eficaz para a epilepsia. A doença de Parkinson (DP), distúrbio neurodegenerativo progressivo caracterizado por sintomas motores e não motores, decorre da morte de neurônios dopaminérgicos na substância nigra do cérebro. O tratamento farmacológico com dopamina age no controle dos sintomas motores, mas não impede a morte de outros neurônios dopaminérgicos. Desta forma, estuda-se a terapia com DC na DP.

Objetivo: Esta revisão resume as evidências experimentais, epidemiológicas e clínicas sobre a dieta cetogênica e seus efeitos benéficos na Doença de Parkinson.

Metodologia: A análise da literatura sobre a dieta cetogênica no contexto da doença de Parkinson foi baseada nos princípios de revisão de literatura. Estudou-se as publicações no PubMed, Cochrane Biblioteca e Google Acadêmico, incluindo artigos de pesquisa originais, meta-análises e revisões sistemáticas. Os termos pesquisados foram: "dieta cetogênica", "doença neurodegenerativa" e "doença de Parkinson", em combinação com termos específicos, como "metabolismo", "beta-hidroxibutirato", "acetoacetato".

Resultados: Uma grande variedade de evidências experimentais sugerem que a dieta cetogênica pode ter efeitos benéficos na DP. Os mecanismos não são totalmente compreendidos, entretanto foi demonstrado aumento das reservas de energia neuronal, melhorando a capacidade dos neurônios de resistirem aos desafios metabólicos, associado aos efeitos antioxidantes e anti-inflamatórias que em conjunto podem proteger da morte neuronal. Apesar dos benefícios da DC na doença de Parkinson, os efeitos adversos são obstáculos na prática clínica. Os ésteres de cetona (ECs) e os triglicerídeos de cadeia média (MCTs) tem se mostrado efetivos como tratamentos alternativos a DC com benefícios semelhantes, menores efeitos colaterais adversos e menor restrições aos pacientes, entretanto necessita-se de estudos clínicos para comprovar a sua eficácia.

Conclusão: A DC é efetiva como terapia na epilepsia refratária a medicamentos. A evidência científica demonstra benefícios da DC na DP. Entretanto é necessário ensaios clínicos controlados e randomizados para confirmar a utilidade da dieta como uma abordagem modificadora da doença e estudos clínicos para avaliar as terapêuticas alternativas.

Trab. 134 - Benefícios da ora-pro-nóbis

Camila Glau, Hortênsia Aparecida Busana, Jean Carlos Rezini, Taiana Batistela Rosatti, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela Ratto Reitter
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A Ora-pro-nóbis é uma planta de origem tropical da família Cactacea do gênero *Pereskia*, tem caules finos e se propaga facilmente. É rica em proteínas e de baixo custo de cultivo, o que a faz ser conhecida popularmente como "carne de pobre". Com o grande crescimento atual de hábitos que dispensam o consumo de carne, como vegetarianismo e veganismo, a Ora-pro-nóbis vem como uma opção para suprir as necessidades de proteínas e outros nutrientes.

Objetivo: O objetivo do presente resumo é apresentar a importância dessa hortaliça pouco conhecida, porém de grande valia para o consumo humano.

Metodologia: Foram utilizadas bases de dados de artigos científicos, como a plataforma Scielo, com o total de oito artigos analisados e as seguintes palavras chaves: ora-pro-nóbis, hortaliça, proteína.

Resultados: Além de ser uma fonte rica de proteínas, sendo composta por cerca de 25% em massa deste nutriente e por esta característica ser mais conhecida, ainda apresenta grandes quantidades de outros minerais como fósforo, cálcio, ferro, e também de fibras e vitaminas A, B e C que contribuem positivamente para a nutrição do organismo. Outras características podem ser atribuídas à esta hortaliça, como propriedade anti-inflamatória natural, cicatrizante, revigorante e regenerativa. Também contribui para o bom funcionamento do organismo auxiliando na digestão, prisão de ventre, no combate aos radicais livres, diminuição do colesterol HDL e no fortalecimento de ossos e dentes. Sendo extremamente versátil, a ora-pro-nóbis pode ser consumida in natura ou ser agregada à diversos alimentos de forma triturada ou em farinhas. De qualquer modo, ainda apresenta e mantém as características que a faz tão importante.

Conclusão: Devido às propriedades explicitadas anteriormente, a ora-pro-nóbis se mostra viável para incrementação em diversas receitas e produtos. Os benefícios trazidos pela mesma são de grande interesse para vários segmentos alimentícios da atual sociedade, tornando os alimentos mais nutritivos e com propriedades proveitosas à saúde.

Trab. 135 - Benefícios de alimentos fermentados

Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela Ratto Reiter
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Alimentos fermentados são obtidos graças à ação de diferentes microrganismos, principalmente bactérias, leveduras, fungos e suas enzimas, em um processo bioquímico chamado fermentação. Estima-se que milhares de alimentos e bebidas fermentados são produzidos em todo o mundo, a partir de diferentes substratos, micro-organismos e técnicas de processamento.

Objetivo: Este trabalho visa divulgar alguns benefícios de alimentos fermentados para saúde e conservação de alimentos.

Metodologia: Realizou-se revisão bibliográfica sobre o tema, com base em trabalhos publicados em periódicos.

Resultados: As propriedades antidiabéticas dos alimentos fermentados foram demonstradas em estudos *in vitro* e *in vivo*. Em particular, fermentação de massa de pão com 'sourdough' permite obter um pão com um índice glicêmico menor do que outros tipos de levedura mais "convencionais". O efeito antidiabético pode ser obtido no consumo de alimentos a base de grãos fermentados (pão) que diminui a quantidade de carboidratos e polissacarídeos não digeríveis,

favorecendo a síntese de alguns aminoácidos e a biodisponibilidade de algumas vitaminas do grupo B. Além disso, a fermentação melhora a absorção de vários minerais, incluindo o ferro. A literatura científica sobre o assunto demonstrou a associação entre produtos lácteos fermentados e a prevenção de câncer e derrames. A evidência científica mais robusta foi verificada sobre o efeito benéfico do consumo de iogurte na prevenção do diabetes tipo II. Sobre este aspecto acredita-se que os fatores positivos são o aumento na biodisponibilidade de aminoácidos e (*).

Conclusão: Alimentos e bebidas fermentados são considerados benéficos contra inúmeras patologias (hipertensão, diabetes, excesso de peso, hipercolesterolemia, diarreia, trombose etc.). Isso se deve aos compostos bioativos gerados durante processos fermentativos. Em geral, a fermentação resulta em um aumento nos níveis de algumas vitaminas (grupo B e vitamina K). A falta de ensaios clínicos não permite atualmente a inclusão de recomendações específicas em muitas diretrizes dietéticas.

Trab. 136 - Benefícios do óleo de prímula (*oenothera biennis* L) sobre a tensão pré-menstrual

Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Elen Carla Alves da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Victor Kaiqui Silva Sousa, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Thales Daniel Oliveira de Lima E Silva, Maria Luiza Alves Souza, Celina de Castro Querino Dias, Josiclea Gomes da Silva, Mikaelle Albuquerque de Souza, Suedna da Costa Silva
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A Tensão Pré-Menstrual (TPM) é caracterizada por uma fase composta por vários sinais e sintomas que ocorrem associados a menstruação. A fitoterapia é uma Prática Integrativa que visa a promoção e prevenção da saúde através das plantas medicinais. Nesse contexto, a preocupação em reduzir sinais e sintomas que aparecem durante a TPM tem despertando o interesse de vários estudos sobre fitoterápicos, dentre eles o óleo de prímula.

Objetivo: Diante disso, o presente estudo teve como objetivo de realizar um levantamento bibliográfico sobre benefícios do fitoterápico óleo de prímula sobre a tensão Pré-menstrual.

Metodologia: Trata-se de uma revisão bibliográfica contendo 9 artigos selecionados e analisados. Foram incluídas na pesquisa estudos publicados entre os anos de 2014 a 2018 na língua inglesa e portuguesa, encontrados através de uma busca nos bancos de dados: SciELO, Google Acadêmico, CAPES e PubMed, utilizando os seguintes termos de forma isolada e combinada: 1) Fitoterapia; 2) Óleo de prímula; 3) Plantas Medicinais.

Resultados: Conforme a literatura pesquisada, o óleo de prímula atua nos sintomas da tensão pré-menstrual, por ser composto pelo o ácido gama-

linolênico (GLA), sendo este um regulador da síntese de prostaglandina e com isso, atuando positivamente nos sintomas como irritabilidade, dores de cabeça, inchaço de seios, dores e inchaços abdominais, edema e ganho de peso.

Conclusão: Diante disso, foi possível verificar que o óleo de prímula atua positivamente nos sintomas de tensão pré-menstrual por possuir em sua composição ácido gama-linolênico (GLA), que é regulador da síntese de prostaglandina. Portanto, a fitoterapia é de extrema importância, porém, os fitoterápicos não devem ser utilizados (*).

Trab. 137 - Benefícios do uso da erva capim-limão (*Cymbopogon citratus*): uma revisão

Louise Iara Gomes de Oliveira, Sabrina Duarte de Oliveira, Gabriela Duarte de Oliveira, Beatriz Vitoria de Souza, Rita Najila Alves Coelho, Júlia de Carvalho Silva Neta, Rayanne Dantas dos Santos, Ana Maria Ferreira Santos, Francisco Bruno da Silva Sousa, Kelli Costa Souza, Mikaelle Albuquerque Souza
Universidade Federal do Pará

Introdução: O *Cymbopogon citratus* é uma das espécies mais conhecidas do gênero *Cymbopogon*, planta da família Poaceae. Diversos nomes comuns são utilizados para descrever a espécie, tais como capim limão ou lemongrass, hierba limon, citronelle e xiang mao. Estudos tem mostrado efeitos relacionados ao uso do capim-limão na forma de extrato, infusão, ou do óleo essencial, como efeito anti-inflamatório, antibacteriano, gastroprotetor e calmante.

Objetivo: O presente estudo objetiva fazer um levantamento da literatura existente sobre benefício do uso da erva capim-limão (*Cymbopogon citratus*).

Metodologia: Esta pesquisa foi feita usando bases de dados eletrônicas de pesquisa (Pubmed, Science Direct e Scielo). As informações foram obtidas entre 04 a 20 de agosto do ano de 2019, a partir do levantamento de 20 artigos, sendo que destes foram selecionados 15 artigos publicados entre os anos de 2010 a 2019.

Resultados: O consumo de produtos naturais tem aumentado devido à crescente descoberta de novos princípios ativos de plantas e a comprovação científica de suas atividades terapêuticas, portanto têm se tornado uma alternativa para aqueles que preferem não fazer uso de medicamentos sintéticos. A erva capim-limão tem sido amplamente reconhecida por sua utilidade etnobotânica e medicinal principalmente devido a presença de uma grande quantidade de compostos fenólicos. Ao avaliar as mudanças no estado ácido-base e na homeostase dos eletrólitos após o consumo duas vezes ao dia de chá de capim-limão Ekpenyong (2018) observou a ação diurética, diminuindo a pressão arterial média no sangue. Os resultados do estudo de Sagraas et

al. (2015) revelam a atividade gastroprotetora do extrato de *C. citratus*, este quando administrado oralmente antes ou após o administração de etanol, reduziu significativamente a lesão da mucosa gástrica em comparação com o grupo controle. Gayathri et al. (2010) observou o efeito c (*).

Conclusão: Os resultados descritos demonstram evidências científicas da eficácia do uso *Cymbopogon citratus* sob diversas formas de utilização: folhas, óleo essencial, extrato aquoso ou alcoólico, as infusões e chás e até mesmo as frações dos compostos presentes e que podem ser empregadas no tratamento de diversas condições de saúde.

Trab. 138 - Benefícios do vegetarianismo na redução dos riscos de doenças cardiovasculares

Giovanna Viana Pereira de Oliveira, Paula Cecília Dias Rodrigues, Juan Bernard Nascimento Dos Santos
Centro Universitário de Belo Horizonte

Introdução: A dieta vegetariana consiste em um padrão alimentar baseado no consumo, de vegetais, legumes, grãos, entre outros, que pode ou não excluir alimentos derivados de animais. É sabido que as doenças cardiovasculares possuem alta incidência e representam a principal causa de óbito no Brasil e no mundo. Estudos científicos atuais indicam que a uma dieta rica em vegetais, legumes e grãos e com pouca ou nenhuma ingestão de origem animal são recomendadas para prevenir patologias cardiovasculares. Contudo, os subtipos de vegetarianismos (lactovegetariano, ovolactovegetariano, crudivorista, frugivorismo, macrobióticos, entre outros), acrescidos do sub-vegetarianismo, devem ser levados em consideração na investigação sobre os reais impactos na redução de risco de doenças cardiovasculares em cada indivíduo.

Objetivo: Verificar a relação entre a dieta com restrição de carnes e ou seus derivados, e sua implicação na redução do risco de patologias cardiovasculares.

Metodologia: Revisão bibliográfica, nas bases de dados Scielo e PubMed, no período de setembro de 2013 a abril de 2019, com os descritores para pesquisa: alimentação vegetariana, doença cardiovasculares, alterações metabólicas e subtipos de vegetarianismo, identificamos 41 estudos dentre eles, 9 foram selecionados por estarem mais adequados ao tema abordado.

Resultados: A dieta vegetariana é um bom padrão alimentar para redução dos riscos de doenças cardíacas e vasculares, pois, diminuí os níveis de colesterol total e de LDL, implica na diminuição do peso corporal, contribuindo para redução da incidência de hipertensão arterial e diabetes – patologias que designam maior risco para doenças cardiovasculares. A explanação das vantagens na adoção dessa dieta está na diminuição da ingestão de

gorduras saturadas, além do aumento do consumo de fibras hidrossolúveis. A diminuição de ingestão de sódio também foi comprovada nesse tipo de dieta o que contribuiu de forma significativa o menor risco de doença hipertensiva. Outro fator relevante, observado no estudo de revisão, foi que a substituição da carne vermelha por proteína vegetal ou de soja reduz o risco de doença renal, sobretudo, em indivíduos portadores de diabetes tipo 1 e 2.

Conclusão: Evidências sugerem benefícios de uma alimentação vegetariana e suas variações sobre doenças cardiovasculares. Entretanto, vale ressaltar que é importante uma análise individualizada de cada indivíduo com relação a suas demandas e necessidades nutricionais, assim como eventual necessidade de suplementação alimentar.

Trab. 139 - Benefícios dos probióticos para a pele: uma revisão da literatura

Lisier Scapini

Outros

Introdução: Bilhões de microrganismos vivem no interior do corpo humano e constituem o que conhecemos como microbiota. O maior e mais diversificado nicho é o intestino. Muitos microrganismos, cada um em uma quantidade particular, podem viver lá sem gerar um microambiente inflamatório. Sabe-se que a microbiota e o hospedeiro estabelecem uma relação de simbiose. A Organização Mundial da Saúde definiu probióticos como microrganismos vivos que, quando administrados em quantidades adequadas, conferem benefícios à saúde.

Objetivo: Avaliar os benefícios do uso dos probióticos para a pele.

Metodologia: Foi realizada revisão bibliográfica com pesquisa em banco de dados: Pubmed, Science Direct, Lilacs dos últimos 5 anos. Palavras chaves: probióticos, microbiota, pele.

Resultados: A pele é o maior tecido do corpo humano e, semelhante ao intestino, é colonizada por milhões de microrganismos. O sistema imunológico da pele (SIS) é semelhante ao GALT (tecido linfóide associado ao intestino), pois é uma parte local e organizada do sistema imunológico. Como no GALT, a homeostase do SIS depende fortemente da microbiota da pele. De fato, a pele fica exposta a uma grande quantidade de agentes físicos, químicos e biológicos que podem alterar o equilíbrio entre a microbiota e o SIS. A disbiose cutânea está associada não apenas à infecção microbiana oportunista, mas também a condições crônicas da pele, como na dermatite atópica, psoríase, acne entre outros. Além de prevenir a infecção microbiana, o SIS está envolvido na indução de um estado anti-inflamatório em condições normais, que permite que o tecido coexistente atue pacificamente com a microbiota

da pele. Os probióticos podem resultar em uma estratégia terapêutica potencialmente interessante para as condições clínicas (*).

Conclusão: Assim, está se tornando claro que as estratégias terapêuticas alternativas para preservar a microbiota normal da pele são abordagens potencialmente interessantes para tratar diversas condições da pele. Já se sabe dos efeitos benéficos dos probióticos, porém alguns questionamentos ainda devem ser elucidados como: qual a melhor associação entre os probióticos para pele, melhor dosagem, tempo de duração do tratamento entre outros. Portanto, são necessários estudos complementares para definir a melhor abordagem dos probióticos para o tratamento complementar das patologias da pele.

Trab. 140 - Biogênese mitocondrial e seus indutores

Letícia Gomes Rebouças, Lara Barbosa de Souza

Universidade Potiguar

Introdução: A mitocôndria é uma organela responsável por importantes funções no organismo e a falha em alguma delas se caracteriza como disfunção mitocondrial, condição na qual ocorre sua redução quantitativa e está envolvida no processo de várias doenças. A biogênese mitocondrial está associada à melhorias na função dessas organelas e se define pelo aumento do tamanho da mitocôndria seguido de sua divisão. Dessa forma, é necessário que a biogênese mitocondrial ocorra adequadamente a fim de garantir um bom desempenho de suas funções.

Objetivo: Reconhecer os indutores da biogênese mitocondrial.

Metodologia: Trata-se de uma revisão bibliográfica a partir de artigos científicos, publicados em inglês e português no período de 2008 a 2017 nas bases de dados Scielo e Pubmed, com os descritores: biogênese mitocondrial, PGC-1a, SIRT1.

Resultados: A biogênese mitocondrial envolve diferentes fatores, dentre os mais citados estão: aumento da expressão do coativador do receptor ativado por proliferador de peroxissoma (PGC-1a) e da sirtuína 1 (SIRT1). Por isso, estudos buscam estratégias capazes de estimulá-los, induzindo à biogênese mitocondrial. Um trabalho realizado em humanos constatou que o exercício físico tem a capacidade de estimular a expressão do PGC-1a. Dados com humanos sobre estratégias para a biogênese mitocondrial, ainda são limitados. Contudo, estudos realizados em modelos animais mostraram que os compostos que mais se associaram com o aumento da expressão do PGC-1a foram Ácido Alfa-Lipóico, Resveratrol, Isoflavonas e Quercitina. A eficácia do Ácido Alfa-Lipóico nesse processo de biogênese depende da quantidade administrada e se mostrou mais eficaz quando associado a Acetil L-Carnitina do

que quando administrados isoladamente. Além de aumentar a expressão de PGC-1 α , o Resveratrol reduz a quantidade de Espécies Reativas (*).

Conclusão: A biogênese das organelas é essencial na manutenção da função mitocondrial no organismo e prevenção de complicações de saúde. Alguns compostos naturais e o exercício físico se mostraram eficientes em aumentar a biogênese de novas mitocôndrias por vias variadas. Novos estudos precisam ser desenvolvidos, sobretudo com humanos, que comprovem os benefícios, demonstrem segurança e possíveis efeitos dose/resposta.

Trab. 141 - Biomarcadores e sarcopenia em idosos

Edith Monielyck Mendonça Batista, Alana de Oliveira Castro, Fernanda Vieira Morais
Universidade Federal do Maranhão

Introdução: A sarcopenia é uma síndrome geriátrica de causa multifatorial que acarreta declínio da qualidade de vida de idosos, sendo necessário uma rápida predição para um prognóstico mais promissor.

Objetivo: O objetivo desse estudo foi avaliar biomarcadores como preditivos de sarcopenia.

Metodologia: Foi realizado um estudo com revisões sistemáticas e meta-análises que abordavam sarcopenia em indivíduos maiores de 60 anos presentes nos bancos PUBMED, COCHRANE e SCIELO no período de 2014 a 2019. Dos 741 resultados, foram incluídos 23 artigos.

Resultados: Foi observado fator preditivo, em qualquer faixa etária, a elevação de peróxidos lipídicos (malondialdeído) em idosos previamente hígidos. Valores aumentados de IL-6, fosfatase ácida 5 α resistente a tartarato (TRACP5a), vêm demonstrando forte associação com incapacidade muscular. Irisina sérica, eHsp72, Fragmento de Agrina C-terminal (CAF), sTnT vem demonstrando promissores valores diagnósticos. Ainda existe controvérsias quanto a relação causal de Vitamina D(1,25D e 25D) e DHEA sendo necessários mais estudos.

Conclusão: Nos biomarcadores estudados, percebe-se não existir um consenso de possíveis valores que possam ser utilizados como critérios diagnósticos considerando sua sensibilidade e especificidade.

Trab. 142 - Biomassa da banana verde: uma alternativa para pacientes celíacos

Mikaelle Albuquerque de Souza, Maria Rita Garcia de Medeiros, Jainni Dias Freires, Juliana Késsia Barbosa Soares
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O Brasil é um produtor em potencial da banana, porém ainda há o desperdício desta fruta.

Uma alternativa para aproveitamento desse excedente é a produção da biomassa desta banana ainda verde que pode substituir a farinha de trigo em preparações para pessoas portadoras da doença celíaca.

Objetivo: O objetivo deste trabalho é explicar acerca das características da banana verde e as propriedades funcionais de sua biomassa, bem como demonstrar a importância desta em preparações para pacientes celíacos.

Metodologia: Trata-se de uma revisão da literatura, realizada por meio de busca nas bases de dados PubMed, Scielo e Google Acadêmico, usando os seguintes descritores e suas combinações: biomassa da banana verde, funcionalidades, doença celíaca.

Resultados: A banana verde possui em sua composição uma alta concentração de amido resistente, sais minerais, como potássio, manganês, iodo, zinco, vitaminas do complexo B (B1, B2, B6 e niacina), ácido fólico e vitamina C, é considerada uma fonte energética, também confere rendimento às preparações e sua biomassa é marcada como uma alternativa exequível para a produção de refeições que não levam glúten. A biomassa da banana verde trata-se de um constituinte funcional em diversas preparações, sendo uma alternativa vantajosa para a multiplicação de alimentos devido ao fato de não possuir gosto e, com isso, não alterar o sabor das receitas preparadas. Constatou-se, ao explorar os materiais selecionados, que preparações isentas de glúten e acrescidas com a biomassa supracitada podem satisfazer os portadores da doença celíaca e intolerantes ao glúten, uma vez que a exclusão deste na dieta do indivíduo gera uma resposta clínica, na qual há o desaparecimento dos sintomas gastrintestinais e restauração da (*).

Conclusão: A biomassa da banana verde é de fácil produção e baixo custo e pode ser utilizada na alimentação de portadores de doença celíaca.

Trab. 143 - Bottarga de tainha: uma iguaria exótica e nutritiva

Julia Volkmann, Sávio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A tainha é uma espécie de peixe que vive nas águas costeiras das zonas tropicais, subtropicais e temperadas de todos os mares. As ovas de tainhas são removidas do peixe em seu saco ovariano original e fabricados através de um processo de salga e secagem para obter a bottarga. As ovas processadas podem ser comercializadas como ovas inteiras ou raladas.

Objetivo: Este trabalho tem como objetivo apresentar este caviar e ressaltar alguns de seus benefícios.

Metodologia: Foram pesquisadas informações na literatura para evidenciar os benefícios do consumo deste produto, sobretudo na região da Sardenha, Itália.

Resultados: Comparada com caviar de esturção, a Bottarga já é muito valorizada na Europa e na Ásia. Pode ser servida como entrada ou complemento em pratos gourmet e possui sabor e textura diferenciados. Além da considerável diferença de preço entre a Bottarga e o caviar, ela também possui maior valor nutritivo. A tainha é um dos peixes encontrados na costa brasileira com maior teor de ômega-3, substância que está associada à prevenção de câncer e doenças cardiovasculares. O óleo de ovas de tainha também possui propriedades funcionais, sendo uma grande fonte biodisponível de ômega-3. Com presença de vitaminas A, B, C e E, fonte de ferro e cálcio, a Bottarga é também adequada para pessoas com intolerância à lactose. Pesquisas apontam que tainhas de diferentes origens terão diferentes composições nutricionais e o Brasil carece de pesquisas neste campo, ressaltando trabalhos publicados na Itália e no Japão.

Conclusão: O Brasil, em especial Santa Catarina, estado com grande incidência de tainhas vem aprofundando pesquisas sobre a Bottarga e os benefícios a saúde da tainha encontrada em seus mares, fortalecendo e contribuindo na motivação de produção desta iguaria nobre e nutritiva.

Trab. 144 - Caracterização da mortalidade por desnutrição no Brasil

José Passos de Oliveira Júnior, Maria Thereza Patury Galvão Castro, Amália Gabriela Oliveira Rolim Tavares, Maria Julia Gadelha Xavier Martins, Carine Vilarins de Souza, Antônio Fernando Silva Xavier Júnior
Universidade Tiradentes

Introdução: A Desnutrição é uma doença de natureza clínico-social multifatorial que, quando não tratada adequadamente, pode ter evoluções diversas, dentre elas: o óbito. Trata-se de uma importante causa de morbidade e mortalidade na população mundial. No Brasil, há uma tendência de diminuição da prevalência da desnutrição nas últimas décadas, entretanto aquém dos valores recomendados pela OMS (5%), tornando-se fundamental a caracterização desse problema de saúde pública, para alertar a melhoria desse indicador em âmbito nacional.

Objetivo: Descrever a mortalidade por desnutrição de 2007 a 2017.

Metodologia: Trata-se de um estudo epidemiológico do tipo transversal. Os dados foram coletados no SIM/DATASUS/SVS/MS de 2007 a 2017. Utilizou-se como variáveis dependentes: região, federação, faixa etária, sexo, etnia, escolaridade, estado civil e local de ocorrência. A variável independente foi o ano do óbito. As análises dos dados ocorreram através das análises descritivas (medidas de tendência central e distribuição proporcional). Utilizou-se o Microsoft® Excel® 2016 para tabulação dos dados.

Resultados: No período acumulado houve 70413 óbitos por desnutrição no Brasil. O coeficiente de

mortalidade médio brasileiro por desnutrição foi de 219,7 para cada 100.000 NV/ano. Além disso, percebe-se uma diminuição 20% de no risco de morte para o período analisado. O maior percentual acumulado no período foram de óbitos por desnutrição na região Sudeste (41,7%), especificamente na federação São Paulo (17,7%), na faixa etária entre os 80 anos ou mais (51,4%), do sexo masculino (51,9%), com etnia branca (45%), sem nenhuma escolaridade (30,6%) e com estado civil viúvo (31,7%). O local de ocorrência do óbito foi, predominantemente, no Hospital (69,1%).

Conclusão: Os dados sugerem que os coeficientes de mortalidade brasileiros por desnutrição apresentam disparidades regionais e sociodemográficas que devem ser enfatizadas nas ações de planejamento de saúde. A utilização desse indicador, possibilita a adoção, por parte das autoridades sanitárias, de medidas preventivas mais adequadas para o enfrentamento do problema.

Trab. 145 - Caracterização de pacientes com excesso de peso atendidos em serviço de endocrinologia em várzea grande, mato grosso

Erick Tiago de Jesus Assunção
Universidade de Cuiabá

Introdução: A obesidade é uma doença crônica, relacionada como causa direta de doenças como o diabetes mellitus (DM), hipertensão (HAS) e dislipidemia sendo atualmente um dos maiores problemas de saúde pública. Em 2025 projeta-se 2,3 bilhões de adultos com sobrepeso e 700 milhões de obesos no mundo; no Brasil estima-se que mais de 50% da população está acima do peso.

Objetivo: O objetivo deste estudo é caracterizar 67 pacientes com excesso de peso atendidos em ambulatório de Endocrinologia em Várzea Grande, Mato Grosso, em agosto de 2016 a dezembro de 2017.

Metodologia: Observou-se a presença de critérios de Síndrome Metabólica (SM) propostos pelo International Diabetes Federation (IDF): critério obrigatório - circunferência abdominal (CA) ≥ 90cm em homens (H) ou ≥ 80cm em mulheres (M) mais 2 de 4 critérios 1) Tg ≥ 150 mg/dL; 2) HDL < 40 mg/dL (H) ou < 50 mg/dL (M); 3) PAS ≥ 130 ou PAD ≥ 85 mmHg ou HAS em tratamento e 4) glicemia de jejum (GJ) ≥ 100 mg/dL ou DM.

Resultados: Dos 67 pacientes observados, 55 eram do sexo feminino e 12 do sexo masculino, com idade de 20 a 74 anos. Apenas 1 paciente apresentou CA dentro dos valores normais; quanto ao peso 34,3% apresentaram sobrepeso e 65,6% obesidade. Com base no índice de massa corporal (IMC) 43,1% apresentaram obesidade grau I (IMC ≥ 30 kg/m²), 43,1% obesidade grau II (IMC ≥ 35 kg/

m²) e 13,6% obesidade grau III (IMC > 40 kg/m²). 35,8% apresentaram alteração de pressão arterial, sendo que 16,4% já tinham diagnóstico de HAS. Foram observados 34,3% dos pacientes com GJ alterada (> 100 mg/dL) sendo 14,9% pré-diabéticos e 19,4% diabéticos, atentando-se que 53,8% foram novos diagnósticos. Em 31,3% dos pacientes foi encontrado valores de Tg > 150 mg/dL e em 44,7% valores reduzidos de HDL. Analisando-se os critérios propostos pelo IDF 43,2% fecharam diagnóstico para SM. Os pacientes com IMC > 30 kg/m² ainda foram questionados sobre tratamento medicamentoso atual ou progresso para (*).

Conclusão: O excesso de peso é um problema de saúde com prevalência ascendente, assim como a HAS, DM e as alterações do perfil lipídico caracterizadas pela alta prevalência de SM nesse grupo. Deve-se preconizar diagnóstico precoce para essa população, bem como tratamento e prevenção adequada, seja com mudança no estilo de vida tanto com medicações que se façam necessárias. Tais agravos de saúde necessitam serem reconhecidos como doenças potencialmente lesivas, muito além de uma escolha ou estilo de vida para então alterar sua realidade.

Trab. 146 - Caracterização molecular da hipercolesterolemia familiar em crianças e adolescentes acompanhadas no ambulatório de nutrologia pediátrica de hospital universitário do Rio de Janeiro

Ericka Vieira Valentim de Farias, Alessandra Fernandes Marques Braga, Maria Eduarda Nunes da Cruz Galvão, Daiane Azevedo Carneiro, Monica de Araujo Moretzsohn, Ana Clara Cyriaco Barbosa, Luisa Borges Junqueira, Maria Priscila Magalhães de Andrade Figueira, Nathassia de Paula Sousa de Sá, Silvana Guimarães Trigo, Walquiria do Nascimento Soares de Paula

Universidade Federal do Rio De Janeiro

Introdução: A Hipercolesterolemia Familiar (HF) é uma doença genética do metabolismo das lipoproteínas de herança autossômica dominante, subdiagnosticada na população pediátrica. A frequência da HF na sua forma heterozigótica é de cerca de 1:500 indivíduos, sendo muito rara na forma homozigótica, onde se estima uma frequência de 1:1.000.000 de indivíduos afetados. A etiologia da HF é mais comumente associada a mutações nos 18 éxons no gene do receptor das lipoproteínas de baixa densidade (LDLR) - na maioria dos casos -, ou, no gene da Apolipoproteína B (APOB) e da Pró-proteína Convertase Subtilisina/Kexina tipo 9 (PCSK9). O diagnóstico da HF se dá pela história familiar de hipercolesterolemia, aumento dos níveis de colesterol total e dos níveis de colesterol das lipoproteínas de baixa densidade no plasma, pela presença de sinais clínicos característicos, como xantomas tendíneos e arco corneano, e através de teste molecular.

Objetivo: A finalidade do trabalho foi a caracterização molecular da HF na população pediátrica atendida no ambulatório de Nutrologia pediátrica do Instituto de Pediatria e Puericultura Martagão Gesteira (IPPMG).

Metodologia: O estudo molecular foi realizado através do sequenciamento de nova geração pela plataforma ION TORRENT PGM para os genes LDLR, APOB, PCSK9, LDLRAP1 e LIPA. Foram referenciados ao Projeto Hipercol Brasil do Laboratório de Genética e Cardiologia Molecular do INCOR/FMUSP cinco (20%) de um total de quinze crianças acompanhadas no ambulatório de Nutrologia pediátrica do IPPMG com critérios clínicos para HF.

Resultados: Dos cinco casos submetidos à análise molecular, quatro (80%) apresentaram causa genética de hipercolesterolemia primária por alterações no gene LDLR, todas em heterozigose, e apenas um caso com ausência de alteração associada à HF nos cinco genes pesquisados. Do total das alterações detectadas no gene LDLR, uma foi do tipo missense no éxon 6 (25%); uma foi do tipo deleção no éxon 8 (25%); e duas foram do tipo missense no éxon 9 (50%).

Conclusão: Evidencia-se, portanto, que o auxílio do rastreamento genético no diagnóstico precoce da HF é de especial importância para identificação dos fatores de risco cardiovasculares e prevenção da aterosclerose, através da instituição do tratamento adequado e orientação às famílias dos pacientes.

Trab. 147 - Carências nutricionais de pacientes submetidos a cirurgia bariátrica

Edith Monielyck Mendonça Batista, Francisca Luzia Soares Macieira de Araujo, Gutemberg Fernandes de Araújo, Andrea Karine de Araujo Santiago, Ana Claudia Ribeiro Goncalves, Tamara Beatriz Barbosa Brasil

Universidade Federal do Maranhão

Introdução: A cirurgia bariátrica produz alterações anatômicas que levam a carência de vitaminas, minerais e oligoelementos. A população brasileira ainda é caracterizada por indivíduos de baixa renda, com acesso limitado a uma alimentação variada, gerando a existência de deficiências nutricionais, cuja incidência em pré-operatórios é esperada e deve ser tratada antes do procedimento.

Objetivo: Avaliar as carências nutricionais de pacientes no pré e pós-operatório de cirurgia bariátrica acompanhados em ambulatório multidisciplinar de um serviço de referência.

Metodologia: Estudo transversal, retrospectivo com amostra de conveniência. Foram incluídos prontuários de pacientes com tempo de pós-operatório de no mínimo 1 mês e com exames laboratoriais de controle, independentemente do tipo de cirurgia bariátrica e excluídos prontuários incompletos. Foram analisadas as Vitaminas D 25(OH)

Sérica, B1 e B12 Sérica, Ácido Fólico, Ferro Sérico e Zinco Sérico.

Resultados: 45 prontuários foram analisados e encontrados os seguintes valores dos exames laboratoriais no momento de pré-cirurgia: Vitamina D $30,4 \pm 11,4$ ng/ml; B1 $37,7 \pm 18,7$ pg/ml; B12 384 ± 275 pg/ml; Ácido Fólico $10,2 \pm 6,7$ ng/ml; Ferro $88,4 \pm 70,4$ ng/ml; Zinco $90,95 \pm 59,05$ pg/ml. Já no pós-operatório, os pacientes expressaram os seguintes valores: Vitamina D $36,3 \pm 14,1$ ng/ml; B1 $42,7 \pm 28,4$ pg/ml, B12 460 ± 345 pg/ml, Ácido Fólico $10,6 \pm 7,89$ ng/ml; Ferro $93,8 \pm 71$ ng/ml,2; Zinco $110,7 \pm 29,5$ pg/ml. Ressalta-se que os pacientes após cirurgia bariátrica realizam acompanhamento por uma equipe multidisciplinar, sendo prescritos cuidados nutricionais direcionados, refletindo na inexistência de hipovitaminose de D e B12, bem como zinco. Quanto a esses parâmetros, podemos observar que 4,5% dos pacientes tiveram alguma deficiência em vitaminas e minerais.

Conclusão: A cirurgia bariátrica, por suas alterações estruturais, acarreta a necessidade de um acompanhamento periódico dos pacientes submetidos ao procedimento, onde as ingestas de nutrientes essenciais devem ser supridas de acordo com o perfil de cada paciente, evitando assim, complicações a curto e longo prazo.

Trab. 148 - Causas do desmame precoce

Isabella França Pena

Universidade Federal de São João Del Rei

Introdução: O aleitamento materno é considerado uma prática fundamental para promoção, proteção e apoio à saúde de crianças. Por causa disso, é recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e pelo Ministério da Saúde (MS) às crianças durante os primeiros seis meses de vida de modo exclusivo. Ele deve ser complementado até os dois anos de idade.

Objetivo: Demonstrar as causas para desmame precoce.

Metodologia: Este é um estudo de revisão bibliográfica que utilizou as bases de dados Scielo, Lilacs, bem como monografias sobre o tema. Foram analisados estudos observacionais descritivos e que apresentam como palavras chave: aleitamento materno, amamentação e desmame precoce.

Resultados: O desmame é definido como a introdução de qualquer tipo de alimento na dieta de uma criança que, até então, se encontrava em regime de aleitamento materno exclusivo. Segundo a OMS, apesar da importância do aleitamento para a criança, a mãe e a família, o desmame precoce ainda é frequente. Várias são as dificuldades encontradas para a manutenção do mesmo. Elas estão relacionadas à nutriz, ao lactente e ao profissional da saúde. Quanto

à nutriz, pode-se citar: falta de conhecimento, mitos e crenças sobre o aleitamento materno; dificuldades no manejo da mama ou do lactente; falta de apoio familiar; demora na “descida do leite”; mamilos planos e invertidos; ingurgitamento mamário; trabalho fora de casa, o uso de anticoncepcional, o uso de cremes na mama e a presença de perfumes na axila. Quanto ao lactente: bebês que não sugam ou que tem sucção fraca; prematuridade; internação após o parto por tempo prolongado; obstrução nasal; estresse; falta de fome; mamadas infrequentes e em horários pr (*).

Conclusão: Considerando que a amamentação não é totalmente questão de instinto, pode-se dizer que ela tem que ser aprendida. E para obter sucesso, a maioria das gestante-nutriz precisa ter apoio constante dos familiares, e, principalmente, dos profissionais da saúde. Estes devem ser engajados na prevenção e promoção da saúde.

Trab. 149 - Chocolate ruby: inovação e legislação

Tayla M. do A. de Bettio, Sávio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Após 80 anos da invenção do chocolate branco, eis que surge uma nova tendência e o 4^o sabor de chocolate no mundo: O Ruby Chocolate ou, chamado popularmente, chocolate rosa. Ele foi lançado oficialmente em 2017 na China, mas chegou ao Brasil somente este ano através da Callebaut, uma chocolateria belga especializada em chocolates finos. O grande diferencial deste chocolate é que é naturalmente rosa, sem necessitar de outros aditivos, pois a matéria prima dele são sementes de cacau rosa.

Objetivo: Este trabalho tem como objetivo apresentar uma grande inovação: o lançamento do chocolate rubi e a legislação em torno dele.

Metodologia: Devido à recente criação e o mistério a respeito do seu processo de produção, não foram encontrados artigos nas bases de dados ScienceDirect e Scielo com as palavras chaves “chocolate ruby”. Por este motivo, a pesquisa a respeito do chocolate foi realizada no banco de dados do Google. Já a pesquisa da legislação foi obtida pelo site da ANVISA.

Resultados: Segundo o Grupo Callebaut, o chocolate rosa é produzido através da semente de cacau rubi que são encontradas em apenas três lugares no mundo: Brasil, Equador e Costa do Marfim. A coloração rosada se dá devido a uma grande quantidade de flavonoides presentes nessas sementes, quantidade maior do que em outros tipos de cacau. Durante a produção do chocolate tradicional, esses componentes desaparecem ao longo do processo e o chocolate perde essas características. Deste modo, ele precisa passar por uma fermentação especial para não perder a coloração natural. Segundo a Berry Callebaut, o

Ruby “oferece uma intensa impressão sensorial, uma experiência de sabor totalmente nova”, pois apesar da coloração diferenciada, o sabor também é inovador, carregando características frutada, cremosa e cítrica. Segundo a Resolução RDC 264, de 22 de setembro de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), para ser considerado chocolate, o produto deve ser obtido a partir do cacau ou derivados (*).

Conclusão: O chocolate ruby vem como tendência devido ao sabor e cor diferenciados. Além de conter 50% cacau e apresentar harmonização mais cautelosa devido ao toque cítrico, que favorece o equilíbrio perfeito com frutas vermelhas, amêndoas e chocolate amargo.

Trab. 150 - Circunferência da coxa: excelente desempenho em prever risco cardiovascular em pacientes com lipodistrofia parcial familiar do tipo dunnigan

Izabela Spereta Moscardini, Rebeca Antunes Beraldo, Maria Cristina Foss-Freitas
Universidade de São Paulo

Introdução: A Lipodistrofia Parcial Familiar Tipo Dunnigan (LPPFD) é uma doença autossômica dominante rara caracterizada pela redistribuição de gordura subcutânea e alterações metabólicas. Métodos de avaliação de composição corporal práticos, acessíveis e confiáveis tornam-se fundamentais para identificar o risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares nesses indivíduos.

Objetivo: Avaliar medidas, índices de adiposidade e propor pontos associados a risco cardiovascular.

Metodologia: Foram avaliados 20 pacientes com LPPFD. Foram aferidas medidas de circunferências, pregas cutâneas e calculados os índices de adiposidades. Para identificação de risco cardiovascular foram realizados os exames de eletrocardiograma; eletrocardiografia de esforço; exame de índice tornozelo braquial, pressão arterial, exames bioquímicos de lipidograma e glicemia. Para avaliar o desempenho de todas as medidas/índices de adiposidade para prever risco cardiovascular e propor pontos de corte foram utilizadas as curvas ROC.

Resultados: A amostra foi composta por 75% de participantes do sexo feminino com a idade média de 40 ± 12 anos. Foram encontrados níveis séricos elevados para colesterol total (50%) e triglicérides (60%) e 75% dos indivíduos apresentaram baixos valores de HDL. A presença de DM2 foi encontrada em 50% dos pacientes e 35% eram hipertensos. Aproximadamente 20% dos pacientes apresentaram risco cardiovascular elevado após realizarem o teste ergométrico e 55% apresentaram risco elevado devido ITB alterado em conjunto com os critérios sugeridos pelo The National Cholesterol Education Program III. Nenhum paciente apresentou risco cardiovascular

quando aplicado o Escore de Framingham. As medidas que melhor apresentaram desempenho para prever risco cardiovascular foram: Cintura da Coxa (Ponto de corte: 54,5 cm, AUC: 0,85, sensibilidade: 86,7%, especificidade: 80%). Razão Cintura-Coxa (ponto de corte: 1,67, AUC: 0,75, sensibilidade: 67%, especificidade: 100%), Razão Tronco-Braço (Ponto de corte: 2,5, AUC: 0,7

Conclusão: A circunferência da coxa foi a medida que apresentou melhor desempenho para prever risco cardiovascular em pacientes com LPPFD. Dessa forma, compreende-se a importância e eficácia de métodos práticos e confiáveis para avaliar o risco cardiovascular nessa população.

Trab. 151 - Cirurgia bariátrica versus intervenção clínica para o tratamento da diabetes mellitus tipo 2 em indivíduos obesos: uma revisão sistemática

Kayan Felipe de Oliveira Andrade, Stephania Neves Scapim, Giovanni Henrique Silva Lima, Marina Martins de Oliveira, Alberto Vinícius de Almeida Gomes, Gabriela Coelho Couto Rocha Corrêa, Igor Raphael Guillarducci Cerqueira, Lorraine Medeiros Rodrigues, Maurício Leonardo da Silva Paiva, Camila Resende Neves
Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: Os indivíduos obesos são aqueles que possuem índice de massa corporal (IMC) ≥ 30 kg/m², apresentando risco elevado de doenças associadas, em destaque a diabetes mellitus tipo 2 (DM2). Esse fato deve-se ao tecido adiposo secretar citocinas que atuam na ativação de vias bioquímicas inflamatórias que causam prejuízos na sinalização da insulina. O tratamento para a DM2 em indivíduos obesos associa-se a intervenção clínica (IC) (tratamento não farmacológico e tratamento farmacológico) e pela cirurgia bariátrica (CB).

Objetivo: Comparar, por meio de uma revisão sistemática, a CB com a IC para controle da DM2 em indivíduos obesos.

Metodologia: Foram analisados estudos publicados nos últimos 5 anos na base de dados Medline, sendo utilizado na construção da frase de pesquisa o DEC e o MeSH. Foram estabelecidos como critérios de inclusão: ensaios clínicos controlados e randomizados (ECCR) realizados em humanos adultos (+ 19) e em inglês e como critério de exclusão: intervenções pouco claras ou mal descritas.

Resultados: Foram encontrados 36 estudos e, após a leitura, 12 foram selecionados para o escopo desta revisão. Os ECCR demonstraram que a CB quando comparada com a IC se apresentou superior na redução: a) da hemoglobina glicada; b) da linha de base dos níveis de glicose plasmática em jejum; c) do uso de medicamentos cardiovasculares e redutores de glicose, incluindo a insulina; d) da linha de base

dos níveis de triglicérides e) melhora da qualidade de vida. Esses resultados também foram notados em indivíduos obesos grau I (IMC de 30 a 34,9 kg/m²) submetidos a CB. Não foram observadas diferenças significativas entre os níveis de pressão arterial ou colesterol de lipoproteína de baixa densidade entre os grupos, embora o número de medicamentos necessários para tratar hiperlipidemia e hipertensão foi significativamente menor na CB do que na IC. Em relação aos efeitos adversos, esses ocorreram em ambos os grupos, destacando-se intervenções cirúrgicas subsequentes, acidente vascular encefálico, obstrução (*).

Conclusão: A CB, em comparação com a IC, apresentou-se vantajosa no tratamento de DM2 em indivíduos obesos em curto a médio prazo. Entretanto, cabe destacar que os estudos apresentaram uma má descrição sobre o controle das ICs implantadas e uma duração inadequada para analisar a longevidade desses aspectos.

Trab. 152 - Cirurgia bariátrica: consequências da absorção de vitamina D e cálcio

Andreza Sales Gonçalves, Isabela Yamane Faitaroni, Marine Grandi de Avila, Livia Marques Pereira de Brito Barbosa, Lucio Fabio Caldas Ferraz
Universidade São Francisco

Introdução: A cirurgia bariátrica e metabólica tem sido um dos métodos mais utilizados e aceitos para o tratamento da obesidade e das doenças associadas ao excesso de gordura corporal. A técnica possui eficácia inegável, mas este procedimento pode causar déficits absorptivos e nutricionais que na maioria dos casos são tratáveis.

Objetivo: Esta revisão bibliográfica tem como finalidade salientar as deficiências de vitamina D e cálcio que ocorrem no organismo do paciente pós-cirurgia bariátrica e relacionar com os possíveis impactos metabólicos nos indivíduos submetidos a esse procedimento.

Metodologia: Foram realizados levantamentos bibliográficos, dos últimos dez anos, relativos ao déficit nutricional ocasionado pela cirurgia bariátrica, a partir da coleta de dados disponíveis na Sociedade Brasileira de Cirurgia Bariátrica e Metabólica, Pubmed, Scielo e Lilacs.

Resultados: A obesidade é um problema de saúde pública que vem aumentando nos últimos anos, sendo considerada pela medicina uma epidemia global. A cirurgia bariátrica é uma opção de tratamento eficaz, a qual leva a uma expressiva perda de peso e melhora as morbidades associadas a esse quadro. Entretanto, as deficiências nutricionais são as complicações a longo prazo mais comuns nesses pacientes. Atualmente, a derivação gástrica em Y de Roux é a técnica operatória considerada padrão ouro

para obesidade grave e as deficiências nutricionais ocasionadas por esse procedimento se dão através do componente restritivo – induzindo a sensação de saciedade precoce – e disabsortivo, produto da exclusão do duodeno e jejuno proximal. Dessa forma, dificulta-se a absorção de nutrientes que ocorrem a nível desses segmentos intestinais, como a vitamina D e o cálcio. Estes micronutrientes intimamente relacionados são fundamentais no metabolismo ósseo e equilíbrio eletrolítico, e sua ausência pode culminar em import (*).

Conclusão: Tendo em vista que a cirurgia bariátrica é o procedimento com maior indicação para o tratamento de pacientes com obesidade grave, é fundamental entender como as deficiências nutricionais causadas pela cirurgia afetam o organismo. O risco de complicações nutricionais no pós-operatório aumenta a necessidade de uma prescrição dietética adequada, auxiliando, assim, na prevenção e melhora da qualidade de vida do indivíduo após cirurgia bariátrica.

Trab. 153 - Classificação do estado nutricional de crianças de 2 a 5 anos do município de Limeira/SP

Camila Baptistela, Thais Oliveira Batista, Shirley dos Santos Soares, Abigail Rovai Cardoso, Maria Fernanda Giovanetti Biagioni Pulz
Faculdade Einstein

Introdução: Nas últimas décadas, tem sido observado declínio do número de casos de desnutrição, e simultaneamente aumento na prevalência de excesso de peso em crianças e adolescente, decorrente da transição nutricional enfrentada pela população. Segundo a OMS, o índice de desnutrição em crianças até 5 anos na América Latina passou de 16,7% em 2000 para 9% do ano de 2018. Em contrapartida, a obesidade nessa faixa etária, relevou aumento de 6% para 7,5% no mesmo período.

Objetivo: Avaliar o estado nutricional de crianças de 2 a 5 anos, a fim de identificar a prevalência de desnutrição e obesidade e o risco nutricional na primeira infância.

Metodologia: Foram avaliados 87 estudantes de uma escola privada do município de Limeira/SP, quanto aos dados antropométricos [peso (kg), altura (m), e circunferência da cintura (cm)], determinando-se média e desvio padrão, tendo sido posteriormente, avaliado o estado nutricional e classificado de acordo com padrões de referência da OMS para P/I; E/I e P/E e CC, sendo a última referenciada de acordo com o percentil 80 para faixa etária e gênero.

Resultados: Foi possível identificar peso corporal médio de 19,05±5,07Kg e estatura média 108±0,12cm. Após classificação do estado nutricional observou-se a maior prevalência de escore-z para o índice P/I, compatível com peso adequado (80%), seguida de

peso elevado (15%) e por fim baixo peso (5%); quanto ao índice E/I, foi observada maior prevalência de estatura adequada (98%) e apenas 2% apresentaram baixa estatura; por fim quanto ao P/E, 78% estavam eutróficas, seguidos de 4% com risco de sobrepeso, 6% obesidade e apenas 2% com magreza. A aferição da CC mostrou entre as meninas, média 51,4±4,1 aos 3 anos, 57,3±9,9 aos 4 anos e 57±7,2cm aos 5 anos, sendo que 15 crianças apresentaram risco de obesidade. Já entre meninos a média foi de 51,9±3,8 cm aos 3 anos, 53,2± 4,5cm aos 4 anos e aos 5 anos 56,9±6,9, estando 11 com risco de obesidade.

Conclusão: Diante dos dados, embora o estado nutricional médio se encontre adequado para a faixa etária, foi observado proporções compatíveis com a literatura, quanto ao risco de sobrepeso e obesidade, evidenciando a importância de uma educação nutricional afim de melhorar os hábitos alimentares e promover a disseminação de informações dentre as crianças e seus familiares.

Trab. 154 - Colágeno hidrolisado: utilização como terapia complementar para prevenção de doenças sinais de envelhecimento

Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Abner Partala, Cayo Vinicius de Moraes Mendes, Carolina Krebs de Souza
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: O colágeno é uma proteína fibrosa e é o composto mais abundante no tecido conjuntivo sendo responsável pela elasticidade e resistência dos tecidos. A sua carência está relacionada a diversas doenças e aos sinais de envelhecimento cutâneo. A partir dos 30 anos, os fibroblastos diminuem sua produção em 1% ao ano, sendo indicada a sua suplementação.

Objetivo: O objetivo desse trabalho foi realizar uma revisão bibliográfica acerca dos efeitos da suplementação de colágeno hidrolisado (CH) como método de prevenção e tratamento de doenças e sinais de envelhecimento (*).

Metodologia: Para o estudo, foram selecionados 7 artigos nas bases de dados Scholar Google e Scielo, com as palavras-chave: “Colágeno” e “Suplementação”

Resultados: O CH é um composto de baixo peso molecular, o que facilita sua absorção e biodisponibilidade, alcançando a pele em até 4 dias. Seu uso para efeitos antienvhecimento, especialmente em associação com a vitamina C, proporcionou aumento da espessura, firmeza, elasticidade e hidratação da derme. O efeito antioxidante deve-se à inibição da polifenoloxidase, responsável pelo depósito de lipofuscina nas células. Os estudos mostram que o CH como terapia complementar em pacientes com osteoporose e osteoartrite levou ao aumento da diferenciação de osteoblastos, com melhora na mineralização óssea, e diminuição da artralgia. Em um estudo realizado com

pacientes com úlcera por pressão, os que fizeram uso de CH apresentaram o dobro da taxa de cicatrização em relação ao grupo controle. O uso de 15g por 12 semanas de CH, concomitante à prática de exercícios físicos, demonstrou melhora na força muscular em idosos com sarcopenia. A suplementação demonstrou também outros efeitos terapêuticos, como anti- (*).

Conclusão: O uso do CH como método de suplementação mostra-se uma alternativa complementar promissora no tratamento e prevenção de diversas doenças, como osteoartrite, osteoporose, úlcera por pressão, úlcera gástrica, sarcopenia, hipertensão arterial sistêmica e úlceras gástricas, e na diminuição dos sinais de envelhecimento. O relativo baixo número de dados aponta para a necessidade de mais pesquisas, para elucidar com maior precisão os seus benefícios.

Trab. 155 - Como adoçantes artificiais aumentam o risco de disbiose e doenças metabólicas: uma revisão bibliográfica

Júlia Bonelli Barbosa, Natália Conservani Garcia, Juliana Novais de Sousa, Gabriel Ramon Matavelli Casseb, Rafaela Seraphim Frare
Universidade São Francisco

Introdução: Na literatura alguns estudos já mostraram benefícios do consumo dos adoçantes artificiais não calóricos (NAS) e a sua baixa indução da resposta glicêmica. Por outro lado, estudos demonstraram associação entre o consumo desses como risco para aumento de peso e diabetes do tipo 2. O consumo está associado ao benefício de tornar o alimento palatável sem adicionar calorias ao alimento, sendo amplamente utilizado para tratar distúrbios metabólicos que exigem consumo de baixas calorias. Contudo, estudos envolvendo camundongos e humanos sugerem uma relação entre o consumo a longo prazo desses insumos envolvendo alterações metabólicas.

Objetivo: Estudar os efeitos do consumo de NAS a longo prazo, uma vez que a indústria alimentícia utiliza os mesmos em larga escala, e a população consome sem referências dos efeitos metabólicos do produto

Metodologia: Foi realizada uma pesquisa contendo os descritores “disbiose” “edulcorantes” e “doenças metabólicas” nos sites “Scielo” “PubMed” e Google Acadêmico, priorizando artigos publicados nos últimos 10 anos.

Resultados: Encontrou-se correlação positiva significativa entre o consumo de NAS e parâmetros clínicos relacionados à Síndrome Metabólica. Os principais fatores foram: aumento do peso corporal e da circunferência abdominal, aumento da glicemia de jejum e hemoglobina glicada, intolerância à glicose. Também observou-se interferência na homeostasia da glicose,

ao passo que os NAS ativam receptores para glicose no intestino, semelhantes aos linguais, o que leva a ativação da fase cefálica da digestão, acarretando na secreção de incretinas, o que mostra que desacoplar calorias da doçura, isto é, retirar as calorias do sabor doce, é prejudicial ao balanço energético. Outro resultado encontrado mostra que em humanos, há uma predisposição genética que se relaciona com a disbiose provocada por NAS. Em camundongos verificou-se que os que consumiam NAS apresentaram microbiota diferente dos demais, além da mudança na função da microbiota dos animais que consumiam sacarina.

Conclusão: Há a necessidade de maiores estudos para comprovar os achados, porém a conclusão dos trabalhos pesquisados reflete uma necessidade de atenção ao utilizar os NAS na dieta, principalmente em doses altas e cronicamente. O risco da utilização em camundongos e humanos pode aumentar a intolerância a glicose e efeitos mediados pela microbiota intestinal.

Trab. 156 - Comparação entre as curvas INTERGROWTH 21 ST e de Battaglia e Lubchenco em maternidade na região Centro-oeste do Brasil

Brunna Felipe Conti, Vinícius da Silva Oliveira, Lorenna Pacheco, Víctor Alexander Fialho Rocha, Vitoria Jordana Fialho Rocha, Renata Machado Pinto, Paola Horrara Rodrigues de Freitas, Carlos Alberto Nogueira de Almeida, Cristiane Simões Bento de Souza
Pontifícia Universidade Católica de Goiás

Introdução: A curva para avaliação do crescimento de recém-nascidos pré-termo (RNPT) INTERGROWTH 21 ST complementa a curva da Organização Mundial da Saúde (OMS, 2006). Construída a partir de dados populacionais de seis países, inclui recém-nascidos (RN) de mães saudáveis, não tabagistas, de estado nutricional adequado e baixo risco para o crescimento intrauterino restrito (CIR), entre 33 e 42 semanas e amostra de recém-nascidos muito prematuros (RNMP, de 24 a 32 semanas de idade gestacional) de mães podendo apresentar como fatores de risco para CIR obesidade e tabagismo. Com frequência, RNPT são avaliados em maternidades brasileiras pelas curvas de Battaglia-Lubchenco. Ambas as curvas permitem classificar os RN em pequenos para a idade gestacional (PIG), adequados para a idade gestacional (AIG) e grandes para a idade gestacional (GIG).

Objetivo: Comparar o crescimento de RNPT pelas curvas INTERGROWTH 21ST e de Battaglia e Lubchenco.

Metodologia: Estudo transversal avaliando a relação entre peso e idade gestacional de RNPT nascidos em maternidade de referência no atendimento de gestações de alto risco na região centro-oeste do Brasil entre janeiro e outubro de 2013. Não foram incluídos RN com dados insuficientes à

pesquisa. O projeto foi aprovado na Plataforma Brasil. Para a comparação entre as curvas, foi utilizado o teste Qui-quadrado de Pearson, sendo considerada a diferença entre as proporções estatisticamente significativa quando P-valor estivesse abaixo de 0,05.

Resultados: Dos 374 prontuários analisados, 312 foram incluídos na pesquisa: 180 (57,69%) eram RNPT dos quais 91 (50,56%) eram do sexo masculino e 89 (49,44%) do sexo feminino. Dos RNPT, 139 (77,22%) tiveram peso ao nascer inferior a 2.500 g e 41 (22,78%) acima de 2.500 g. Destes, 8 (4,44%) tinham peso abaixo de 1.000 g, ou seja, eram de extremo baixo peso (EBP), 41 (22,78%) tinham peso entre 1.500 e 1.000 g (MBP, muito baixo peso) e 25 (13,89%), entre 2.500 e 1.500 g, ou seja, eram de baixo peso (BP). Segundo as curvas de Battaglia-Lubchenco, 15 (8,33%) RNPT eram classificados como PIG, 145 (80,56%) AIG e 20 (11,11%) GIG. Nas curvas Intergrowth-21ST, 15 (8,33%) RNPT foram classificados como PIG, 161 (89,44%) AIG e 4 (2,23%) GIG. Aplicado o teste do chi-quadrado de Pearson verificou-se diferença significativa entre as duas curvas ($X^2=11,5$ e p-valor= 0,003).

Conclusão: Foi verificada diferença significativa na classificação do crescimento de recém-nascidos entre as curvas INTERGROWTH 21ST e a de Battaglia e Lubchenco na amostra estudada.

Trab. 157 - Complicações dos pacientes submetidos à cirurgia bariátrica

Isabella França Pena

Universidade Federal de São João Del Rei

Introdução: A obesidade é uma doença crônica e de etiologia multifatorial que se caracteriza pelo acúmulo excessivo de gordura corporal. Seu tratamento envolve várias abordagens como a cirúrgica, a nutricional, o uso de medicamentos, a prática de exercícios físicos. A cirurgia bariátrica tem se mostrado uma técnica de grande auxílio na condução de alguns casos dessa morbidade.

Objetivo: Identificar na literatura as principais complicações presentes nos pacientes que submeteram à cirurgia bariátrica.

Metodologia: Foram realizadas buscas bibliográficas nas bases Scielo e Lilacs, utilizando os termos "obesidade", "complicações" e "cirurgia bariátrica" no período de 2018 e 2019.

Resultados: Os benefícios da cirurgia incluem resolução ou melhora acentuada de doenças crônicas como hipertensão, diabetes e dislipidemia. O principal tipo de cirurgia realizado atualmente é o bypass gástrico em Y-de-Roux. Esta é uma técnica cirúrgica mista por restringir o tamanho da cavidade gástrica e por reduzir a superfície intestinal em contato com o alimento. O paciente obeso já é considerado em risco para deficiências nutricionais, tanto pela quantidade

quanto pela qualidade da dieta Na obesidade mórbida observam-se deficiências de vitamina D, B12, B1, ferro e zinco. Espera-se que os pacientes submetidos à bariátrica apresentem maior risco de desenvolver deficiências nutricionais, uma vez que ocorre limitação na ingestão e na absorção de diferentes nutrientes. As alterações no status nutricional podem ser desde alterações das concentrações plasmáticas de proteínas, carência de vitaminas e minerais, bem como de eletrólitos. As carências mais comuns são: ferro, vitamina B12, cálcio, vit (*).

Conclusão: É essencial que haja uma programação criteriosa para o acompanhamento clínico-nutricional. Tanto o pré quanto o pós-operatório, imediato e tardio, são de extrema importância para o sucesso do tratamento.

Trab. 158 - Complicações mecânicas e gastrointestinais em pacientes oncológicos e neurológicos em uso de terapia nutricional enteral domiciliar

Estela Iraci Rabito, Isabella Bahia Dutra Rezende, Patrícia Moreira Cordeiro, Angela Cristina Lucas de Oliveira, Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker
Universidade Federal do Paraná

Introdução: A Terapia Nutricional Enteral Domiciliar (TNED) é comum em indivíduos adultos e idosos com diagnóstico de distúrbios neurológicos e oncológicos. No entanto, a TNED não está livre de complicações e pode comprometer a qualidade de vida dos usuários de sondas. Entre as complicações comuns no domicílio estão as gastrintestinais, mecânicas, respiratórias e psicológicas. Nesse sentido, é importante avaliar e monitorar a incidência de complicações nesta população, para subsidiar ações de prevenção.

Objetivo: Avaliar a incidência de complicações mecânicas e gastrointestinais em pacientes em uso de TNED

Metodologia: Estudo quantitativo, de caráter transversal, ocorrido entre os anos de 2016 a 2018, com 123 pacientes adultos e idosos, tendo como diagnóstico de base de câncer e doenças/condições neurológicas, em uso de TNED e com complicações mecânicas e/ou gastrointestinais.

Resultados: A maioria dos pacientes eram homens 51,21%(n=63), sendo que 72, 35% (n= 89) apresentavam idade ≥ a 60 anos. Em relação a doença de base 76%(n= 93) dos pacientes tinham como diagnóstico condições/doenças neurológicas, 24,16%(n= 29) dos pacientes eram oncológicos, e um paciente estava com ambas as condições.As complicações mecânicas estiveram presentes em 36,6%(n=44) dos pacientes, as quais 32,5%(n=40) foram por deslocamento da sonda e 11,38%(n=14) por obstrução da sonda.Os sintomas gastrointestinais foram relatados em 68,29% (n=84) dos pacientes,

sendo 32,5%(n=40) por obstipação, 31,7%(n=39) por diarreia, 22,76%(n=28)por vômito, 17,88% distensão abdominal (n=22) e 14,63% por náuseas (n=18).Discussão: As complicações gastrointestinais foram mais frequentes nessa população, podendo estar relacionadas com a sonda mal posicionada, administração incorreta da dieta, rápida infusão, componentes da fórmula e contaminação. As complicações mecânicas podem estar relacionadas ao deslocamento e (*).

Conclusão: A maioria dos pacientes apresentaram complicações gastrointestinais enquanto que as complicações mecânicas acometeram menor número de pacientes. Há a necessidade do acompanhamento por equipe multidisciplinar no domicílio, estabelecendo e monitorando os indicadores de qualidade da terapia. Sugere-se ainda a realização de treinamento para os cuidadores para evitar as complicações e proporcionar melhor qualidade de vida para essa população.

Trab. 159 - Complicações precoces em pacientes submetidos à cirurgia bariátrica em um hospital de São Luís-MA

Alana de Oliveira Castro, Edith Monielyck Mendonça Batista
Universidade Federal do Maranhão

Introdução: A Cirurgia bariátrica tem se tornado uma importante alternativa no combate à obesidade. Mesmo em Centros de Referência, pacientes submetidos a operações bariátricas apresentam complicações. Reconhecê-las precocemente permite à equipe médica melhor abordagem do paciente, reduzindo custos do tratamento, tempo de internação hospitalar e morbimortalidade.

Objetivo: Determinar a prevalência de complicações precoces associadas à cirurgia bariátrica.

Metodologia: Estudo observacional, descritivo, retrospectivo, que avaliou complicações precoces em pacientes submetidos à cirurgia bariátrica em um hospital de São Luís-MA, entre janeiro e de dezembro de 2018. Os procedimentos realizados foram Bypass gástrico em Y-de-Roux e Gastrectomia Vertical. Foram incluídos no trabalho pacientes submetidos à gastroplastia laparoscópica de acordo com critérios da Sociedade Brasileira de Cirurgia Bariátrica e Metabólica. Foram excluídos do trabalho os pacientes submetidos às bariátricas revisionais. As complicações precoces consideradas foram aquelas graves que ocorreram até 30 dias após a cirurgia: fístula digestiva, estenose, hemorragia, obstrução intestinal, trombose venosa, tromboembolismo venoso e insuficiência respiratória. A coleta de dados foi feita pelo preenchimento de ficha protocolo.

Resultados: Participaram do estudo 477 pacientes, destes 341 (71,5%) mulheres. A idade média foi de

39,5 anos, o IMC de 38,5 kg/m² e o tempo de internação hospitalar de 52,4 horas. A principal comorbidade associada foi diabetes mellitus, presente em 22% dos pacientes. A prevalência de complicações precoces foi de 1,68% (oito casos). Houve quatro sangramentos (uma hemorragia digestiva alta e três intra-abdominais), duas obstruções intestinais (acotovelamento de enteroenteroanastomose e hérnia incisional encarcerada) e duas fístulas digestivas (gastroenteroanastomose e ângulo de Hiss pós sleeve). Cinco (1%) pacientes com complicações necessitaram de cuidados em UTI. Reinternação em 30 dias ocorreu em 0,42% (dois casos) por fístula gástrica após sleeve e pneumonia após bypass. Seis (1,25%) pacientes foram reoperados: dois por fístula digestiva, dois por obstrução e dois por sangramento. Não houve conversão para cirurgia aberta ou óbito.

Conclusão: A prevalência de complicações precoces da cirurgia bariátrica nesta pesquisa foi de 1,68%. Sangramento, fístula digestiva, obstrução intestinal e pneumonia foram as principais complicações encontradas.

Trab. 160 - Comportamentos extremos para controle de peso e atitudes ortoréxicas em adolescentes

Agnes Mantese de Carvalho, Helen Freitas D'Ávila, Samira da Cás, Caroline Barbosa Schmitz, Elza Daniel de Mello

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução: Sabe-se que adolescentes são considerados grupo de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares, que por sua vez podem ser influenciados por comportamentos extremos para controle de peso (como indução de vômito, uso de laxantes, medicamentos, fórmulas ou outro produto para perda ou ganho de peso) e ortorexia como uma obsessão pela alimentação saudável. Identificar a presença de CECP, bem como a de Ortorexia em adolescentes, contribui para a adoção de estratégias de saúde, com o intuito de diminuir a presença desses comportamentos e, conseqüentemente, reduzir os riscos de desenvolver transtornos alimentares.

Objetivo: Correlacionar a presença de comportamentos extremos para controle de peso com ortorexia em adolescentes do ensino médio de escolas privadas em cidades do estado do Rio Grande do Sul, Brasil.

Metodologia: Trata-se de um estudo de delineamento descritivo analítico transversal. A amostra foi composta de 380 adolescentes regularmente matriculados no ensino médio de escolas privadas de Porto Alegre, Cachoeira do Sul e Novo Hamburgo (RS). A coleta reuniu os seguintes dados: peso e altura (para cálculo de IMC), idade, sexo, maturação sexual, classificação socioeconômica, comportamentos extremos para controle de peso

(identificados através da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar - PeNSE), ortorexia através do questionário Orto-15. Todos os preceitos éticos foram respeitados, bem como todos os participantes e seus responsáveis assinaram os termos de consentimento e assentimento.

Resultados: A amostra foi composta, em sua maioria, por meninas 54,2% (n=206), 35,8% (n=136) pertencentes à classe socioeconômica A. A média de idade foi de 15,8 ± 1,14 anos e maior parte dos adolescentes 73,2% (n=278) encontrava-se no período puberal. Quanto à classificação do peso, 68,4% (n=260) estavam eutróficos e 31,6% (n=120) com excesso de peso (sobrepeso e obesidade). A prevalência de comportamentos extremos para controle de peso (CECP) foi de 9,7% e 73,6% (n=279) dos adolescentes apresentaram pontuação compatível com ortorexia. Na comparação de CECP e ortorexia observou-se que 89,2% dos adolescentes que manifestaram CECP estiveram associados significativamente com atitudes compatíveis com ortorexia (p= 0,024).

Conclusão: A maioria dos adolescentes que apresentou comportamentos extremos para controle de peso também manifestou ortorexia, demonstrando uma associação estatística significativa.

Trab. 161 - Compostos voláteis como biomarcadores da qualidade sensorial de vegetais folhosos durante armazenamento

Betina Louise Angioletti, Tuany Gabriela Hoffmann, Stefany Pergentino dos Santos, Savio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Os vegetais folhosos são muito consumidos, especialmente por seu elevado teor de vitaminas, com destaque para a vitamina K. Estes vegetais, no entanto, são extremamente perecíveis, sendo observada redução acelerada da qualidade durante seu armazenamento. Alguns compostos voláteis são produzidos em função de mudanças metabólicas nos vegetais, causando perdas sensoriais (aroma, na coloração e textura). Assim, variações nesses compostos voláteis durante o armazenamento podem ser utilizadas como potenciais biomarcadores de alterações na qualidade sensorial de vegetais folhosos.

Objetivo: Este trabalho teve como objetivo estudar a relação entre a emissão de compostos voláteis e alterações na qualidade sensorial de vegetais folhosos durante armazenamento.

Metodologia: Esta pesquisa foi realizada com base em publicações internacionais sobre o tema, dos últimos 5 anos.

Resultados: Durante armazenamento refrigerado de rúcula, no período de 14 dias, observa-se

correlação entre o aumento de odores desagradáveis com a presença de tiocompostos. Verificou-se maior concentração desses compostos, em armazenamento a 8 °C quando comparado ao armazenamento a 4 °C. No armazenamento da alface, observou-se uma forte correlação entre 9 compostos voláteis e alterações sensoriais. Destes, 2-etil-hexanol e 4-etil benzaldeído, triplicaram sua concentração após 14 dias de armazenamento. O 2-etil-hexanol está relacionado às alterações no odor, escurecimento e perdas na qualidade do produto. Já o 4-etil benzaldeído, está correlacionado com alterações no aroma (aroma adocicado) e amarelamento do vegetal. Estudos demonstram o aparecimento de cis-3-dodeceno, que, embora não tenha sido observado no início do armazenamento de vegetais folhosos, atingiu uma concentração de 28% após 14 dias. Este composto está relacionado ao surgimento de odores desagradáveis e alterações na textura. O perf (*).

Conclusão: A liberação de alguns compostos voláteis pode ser relacionada às alterações sensoriais de vegetais folhosos. Sendo assim, estes compostos podem ser utilizados como indicadores de deterioração de vegetais e contribuir no desenvolvimento de novas tecnologias (sensores em refrigeradores e embalagens inteligentes), como ferramentas no monitoramento da qualidade destes alimentos. Agradecemos à FAPESC (Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina) pelo apoio financeiro.

Trab. 162 - Concordância e associação entre as medidas antropométricas e marcadores fisiológicos para risco cardíaco em indivíduos obesos

Jéssica Santana Domingos, Caroline Alves de Araújo, Bruna Oliveira Rocha, Thainá Santos de Almeida, Yago Pantoja da Nova, Juliana Gomes Botelho, Ramon Franco Carvalho, Luciane Pires da Costa
Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Introdução: Segundo estimativas da Organização Pan Americana de Saúde (OPAS, 2015), 17,7 milhões de pessoas morrem no mundo por doença cardiovascular por ano. A obesidade é um dos fatores de riscos que a literatura científica já relacionou com o aumento do risco cardiovascular.

Objetivo: Verificar o grau de concordância entre diferentes medidas antropométricas com os marcadores fisiológicos de risco cardiovascular.

Metodologia: A amostra foi composta por 15 sujeitos ($43,13 \pm 10,74$ anos) com IMC igual ou superior a 35. As medidas antropométricas associadas ao risco cardiovascular foram o Índice de Massa Corporal (IMC) apresentado em Kg/m^2 , a circunferência de cintura (cm) e Relação Cintura-Quadril (RCQ). Para o cálculo do IMC foi mensurada a massa corporal (Kg) em uma balança da marca Filizola com precisão de

0,1kg e a estatura (m) em um estadiômetro de parede com precisão 0,01m. Para o RCQ foram mensurados os perímetros de cintura (cm) e quadril (cm) com uma trena metálica flexível da marca Sany com precisão de 0,01m, seguindo as recomendações do International Society for the Advancement of Kinanthropometry (ISAK). Os marcadores fisiológicos adotados no presente estudo foram o perfil lipídico (colesterol total, triglicerídeos, LDL e HDL) e glicemia em jejum, obtida através de exame de sangue (hemograma completo) em data recente as avaliações antropométricas.

Resultados: O coeficiente de correlação de Pearson apresentou baixa associação entre as medidas antropométricas e fisiológicas utilizadas no presente estudo. A análise gráfica de Bland-Altman demonstrou que apenas a variável HDL apresentou razoável concordância respectivamente com IMC e RCQ. Todas as demais combinações entre as medidas antropométricas e as variáveis fisiológicas possuem baixa concordância. O coeficiente de correlação de Pearson (r) e seus respectivos níveis de significância (p) entre as médias e as diferenças entre os testes demonstrou característica de erro homocedástico apenas entre a concordância da medida de circunferência de cintura com os níveis de HDL. Para todas as demais situações foi observado o aumento do erro a medida que aumentava a magnitude dos valores (erro heterocedástico).

Conclusão: Apesar da convergência entre os objetivos das medidas antropométricas circunferência da cintura, IMC e RCQ com os marcadores fisiológicos de perfil lipídico e glicemia em jejum, tais variáveis pouco concordam e se associam em seus valores, indicando baixa predição entre essas medidas.

Trab. 163 - Conduta nutricional em pacientes portadores de caquexia cardíaca

Ian Victor Caldas Martins, Pedro Henrique Avi, Lívia Marques de Brito Barbosa
Universidade São Francisco

Introdução: A insuficiência cardíaca (IC) consiste na incapacidade de o coração bombear sangue em quantidade suficiente para atender às demandas do organismo. O estado nutricional tem-se revelado intimamente relacionado com o desenvolvimento e prognóstico dessa patologia, sendo a caquexia cardíaca uma manifestação comum nos pacientes com IC em fase avançada. Em adição, ela está associada a uma alta morbidade e mortalidade, cujos mecanismos fisiopatológicos ainda não estão completamente elucidados, dificultando o desenvolvimento de uma terapia específica.

Objetivo: Discutir a conduta nutricional perante pacientes portadores de caquexia cardíaca e suas complicações.

Metodologia: Foram utilizados artigos científicos presentes em bancos de dados PubMed, Lilacs e

SciELO, usando descritores “caquexia”, “insuficiência cardíaca” e “estado nutricional”. Foi realizada a combinação destes termos e a busca manual na lista de referências dos artigos consultados, com a seleção de 25 artigos dos últimos 10 anos.

Resultados: Atualmente, as principais terapias visam prevenção da perda massa muscular através de um suporte nutricional. Muitas vezes a via oral é eficaz e a ingestão voluntária pode reverter o balanço negativo energético e proteico. Além disso, a administração de 35 kcal/kg/dia, via enteral, se mostrou segura e efetiva em aumentar a massa magra. Por outro lado, necessidades de micronutrientes na IC não estão estabelecidas, devendo seguir as recomendações habituais. A assistência nutricional deve ser aumentada aos poucos, visto que o excesso consumo de energia pode aumentar catecolaminas e insulina, causando um estresse fisiológico que resulta na descompensação da IC.

Conclusão: Apesar de não existir um tratamento específico, sabe-se que a intervenção nutricional é uma terapia indispensável em pacientes com insuficiência cardíaca. Entretanto, ainda não se tem estabelecido a possibilidade de reversão do estado nutricional numa IC crônica. Portanto, são necessários novos estudos acerca do tema em questão.

Trab. 164 - Conhecimento de gestantes a respeito da alimentação durante a gravidez

Ana Laura de Andrade Parizati, Helena Burjaili Reiff, Matheus Vieira Santili, Sophia Orsi, Victor Dos Santos Nogueira de Almeida, Durval Ribas Filho
Centro Universitário Padre Albino

Introdução: Para um desenvolvimento adequado do feto, é necessário que o organismo de uma gestante esteja promovendo funções fisiológicas equilibradas. Para isso, é imprescindível uma boa alimentação por parte da gestante. Entretanto, conhecimentos enraizados socioculturalmente e disseminados no decorrer de gerações podem dificultar uma dieta adequada. A situação nutricional da mãe e#769; um determinante importante para sucesso de uma gravidez e, portanto, o esclarecimento sobre falsas especulações é de extrema importância.

Objetivo: Identificar o conhecimento das gestantes pacientes do Hospital Emílio Carlos, em Catanduva-SP, a respeito dos mitos e verdades de uma alimentação adequada no período gestacional.

Metodologia: Foram entrevistadas 54 pacientes a respeito da opinião sobre uma alimentação correta durante a gestação. Tiveram como critério de seleção para participarem da pesquisa pacientes em qualquer período da gestação. Foi apresentado a elas um formulário composto por afirmativas, tanto constituídas por fatos verídicos, quanto por crenças populares, sendo dadas as opções de assinalarem

“verdade” ou “mito” para cada frase. Em seguida, foram entregues folhetos informativos, esclarecendo as afirmativas.

Resultados: Entre as entrevistadas, 35 haviam passado por no mínimo uma gravidez previamente e 19, não. Quanto à crença de que “a mãe deve comer por dois”, 31% das gestantes acredita ser verdade e 69%, mito; quanto à de que “comer verduras e frutas em ambientes desconhecidos deve ser evitado”, 65% acredita ser verdade e 35%, mito; quanto à de que “tomar cerveja preta ajuda na produção de leite”, 39% acredita ser verdade e 61%, mito; quanto à de que “comer canjica/derivados ajuda na produção de leite”, 63% acredita ser verdade e 37%, mito; quanto à de que “ingerir alimentos com pimenta faz mal ao bebê”, 78% acredita ser verdade e 22%, mito; quanto à de que “comer chocolate antes do ultrassom ajuda a ver o sexo do bebê”, 59% acredita ser verdade e 41%, mito e quanto à de que “se os desejos alimentares da mãe não forem realizados, a criança pode nascer com algum problema”, 20% acredita ser verdade e 80%, mito.

Conclusão: Apesar de a maioria das gestantes entrevistadas terem conhecimento correto a respeito de uma alimentação adequada durante a gravidez, observa-se a perpetuação de mitos por uma parte delas. Por isso, reforça-se a necessidade de atenção prestada pelos profissionais da área da saúde às pacientes, com apresentação de um plano alimentar durante o pré-natal e esclarecimento de dúvidas frequentes.

Trab. 165 - Conhecimento dos acadêmicos de medicina da universidade regional de Blumenau acerca dos fatores de risco para osteoporose

Willian Batista Baltha, Gutavo Figueroa Reginato, Fernanda Amorim Steingraber, Robson Luiz Dominoni
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A osteoporose tem como característica principal a fragilidade esquelética e, assim, provocar fraturas no indivíduo. Este trabalho teve como objetivo avaliar o conhecimento dos acadêmicos de medicina da FURB acerca dos fatores de risco para osteoporose, com o intuito de melhorar a prevenção e o tratamento precoce da doença.

Objetivo: Avaliar o conhecimento dos acadêmicos de medicina da FURB acerca dos fatores de risco para osteoporose no ciclo básico, clínico e no internato.

Metodologia: A pesquisa fundamenta-se em afirmações baseadas na literatura sobre o assunto abordado. Nessa perspectiva, realizamos um estudo transversal com 230 acadêmicos do curso de medicina da universidade de Blumenau (FURB), através de aplicação de questionário de 16 perguntas, avaliando repostas esperadas e não esperadas. Para análise estatística foi aplicado o teste do qui quadrado.

Resultados: Total de respostas esperadas no ciclo básico: 24% total de respostas esperadas no ciclo clínico: 39.12% total de respostas esperadas no internato : 48.12% média das respostas esperadas: 37.08%

Conclusão: Apesar de haver avanço no conhecimento dos acadêmicos acerca dos fatores de risco para osteopose ao longo da graduação, a média geral de respostas esperadas foram inferiores à 50%. Sendo que, na análise geral, as perguntas de caráter subjetivo foram as com maior porcentagem de respostas esperadas.

Trab. 166 - Conhecimentos de atletas sobre a função da suplementação

Bárbara Buzzi, Betina Louise Angioletti, Savio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Os suplementos são definidos como alimentos que tem por finalidade complementar com calorias e/ou nutrientes a dieta, nos casos em que sua ingestão a partir da alimentação, seja insuficiente. O uso de suplementos entre atletas e praticantes de atividade física objetiva manter a saúde, forma física, aumentar a força, a massa muscular e melhorar a performance, entretanto é observado que muitas vezes o uso de suplementos é feito de forma inadequada, sem respeitar as necessidades individuais de cada esporte ou praticante de atividade física. As necessidades nutricionais de atletas e praticantes de atividades físicas são aumentadas em relação aos não praticantes, porém essa maior necessidade pode ser suprida por meio dos alimentos desde que seja mantida uma alimentação equilibrada, balanceada e variada. Em determinados casos a suplementação é capaz de causar desequilíbrios fisiológicos e induzir à toxicidade de determinado nutriente. A importância da educação alimentar e nutricional é auxiliada

Objetivo: Dessa forma, o objetivo deste resumo é apresentar a importância da educação alimentar e nutricional para praticantes de exercício físico.

Metodologia: O presente trabalho se trata de uma revisão bibliográfica a partir de artigos disponíveis nas bases de dados Biblioteca Virtual em Saúde – BVS, SciELO, Google Acadêmico e nos sites legislação específica (*).

Resultados: Estudos destacam que praticantes de exercícios apresentam conhecimento sobre alimentos fonte de macronutrientes e sobre o jejum na perda de peso. Mas, desconheciam a real função de suplementos nutricionais. A importância do desenvolvimento de atividades em prol da educação alimentar e nutricional no contexto dos esportistas e praticantes de atividades físicas reside na prevalência de alto consumo de suplementos sem que haja

prescrição por parte do profissional capacitado ou sem o conhecimento real de sua função.

Conclusão: Estes produtos são utilizados na maior parte das vezes para alcançar resultados de forma rápida, devendo ser implementadas estratégias que visem a promoção e valorização de uma alimentação saudável, consistente e baseada em evidências.

Trab. 167 - Consumo alimentar nos lanches intermediários de crianças escolares

Anna Luyza Silva Barros, Elen Carla Alves da Silva, Susana Arruda Cordeiro, Ana Paula Melo da Silva, Guilherme Silva Freire de Souza, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Robson Medeiros Galdino, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: De acordo com a Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP), a idade escolar compreende a faixa etária de 7 a 10 anos. Fase caracterizada de grande desenvolvimento, crescimento biológico e vulnerabilidade quanto aos hábitos alimentares, pois estes adquiridos neste período se perpetuam ao longo da vida. Sabe-se que não só os componentes da dieta, mas também a frequência com que os alimentos são consumidos podem impactar na saúde da criança, influenciando no seu desenvolvimento, a curto e longo prazo, de doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade e diabetes. A escola é um ambiente que possui influência sobre a formação dos hábitos alimentares das crianças e uma avaliação da composição destes é de total importância no que diz respeito à saúde atual já que se tem um cenário de aumento de casos de obesidade infantil.

Objetivo: Descrever o consumo dos lanches intermediários das crianças na faixa etária escolar.

Metodologia: O estudo trata-se de uma revisão de literatura integrativa onde a busca foi realizada nas bases de dados SCIELO, LILACS e CAPES, utilizando-se os indexadores: Consumo Alimentar de Crianças; Hábito Alimentar nos lanches Escolares; Caracterização dos Lanches Intermediários Escolares. Foram selecionadas publicações nacionais, no período de 2014 a 2018.

Resultados: Foi constatado que tanto no lanche intermediário da tarde como no da manhã o percentual de consumo chega a quase 100% composto por frutas, biscoitos, refrigerantes e salgadinhos. Sabe-se que as frutas desempenham um papel importante quanto à presença de nutrientes, especificamente a vitamina C, em contraponto os biscoitos e refrigerantes identificados exibem altos valores de açúcar e gorduras saturadas. Mostrou-se ainda que nos lanches o sódio está presente em quantidades significativas, além de todos esses estarem sendo consumidos acima das quantidades recomendadas. Sabe-se que um elevado consumo desses alimentos

ricos em açúcares e gorduras estão frequentemente relacionados ao aumento do peso corporal e do risco para o aparecimento de doenças crônicas como diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares.

Conclusão: Observou-se a presença crescente de industrializados pelas crianças nos lanches escolares. Verifica-se a importância da implantação de políticas públicas voltadas à educação nutricional e valorização da merenda escolar.

Trab. 168 - Consumo de alimentos com corantes sintéticos por crianças

Amanda Fernandes Bambinetti, Josiane Laís Riffel, Larissa Ignaczuk, Letícia Bianca Zech, Nádia Vanzuita Hansen, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela Ratto Reiter

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Alimentos naturais estão sendo substituídos por produtos industrializados devido à maior durabilidade, praticidade, e às vezes melhor sabor adquiridos através do emprego de aditivos alimentares. A importância destes aditivos levando em consideração os processos industriais tecnológicos, é evidente, porém, é necessária a preocupação em relação aos possíveis riscos toxicológicos que podem ser ocasionados pela ingestão destas substâncias principalmente pelo público infantil.

Objetivo: Este trabalho tem como objetivo reunir informações sobre avaliações dos aditivos e seus efeitos adversos na alimentação de crianças e adolescentes, através de resgates na literatura.

Metodologia: Foi realizada uma busca sobre o consumo e possíveis reações adversas de alimentos com corantes sintéticos ao público infante-juvenil, por meio da base de dados Scielo, utilizando como palavras chaves corantes sintéticos, alimentos e crianças (*).

Resultados: Através de pesquisas realizadas em escolas da cidade de Campo Mourão (PR) com alunos de faixa etária entre 1 e 5 anos de idade, verificou-se que as crianças consomem uma quantidade excessiva de corantes sintéticos. Dentre os corantes analisados, os mais consumidos foram a eritrosina e o amarantho, chegando a cerca de 1551% do consumo diário recomendado do corante eritrosina em meninos com idade de 5 anos. A eritrosina e o amarantho proporcionam cores pink e magenta, respectivamente, ao alimento. São bastante encontrados em alimentos como refresco em pó, refrigerante, balas, pirulitos, gelatina e picolé, nos sabores de amora, uva, cereja, groselha e morango. Como são sabores muito consumidos, a taxa de ingestão desses corantes acaba sendo muito elevada. Na mesma pesquisa, foi constatado que as meninas consomem mais alimentos que contém esses corantes que os meninos. No estado do Rio de Janeiro, foram coletadas algumas amostras

de bebidas não alcoólicas e gaseificadas, e através do método (*).

Conclusão: O consumo excessivo dessas substâncias acarreta diversos problemas de saúde. Campanhas educativas são necessárias para alertar a comunidade do uso racional desses aditivos.

Trab. 169 - Consumo de antioxidantes em dieta de população obesa e não obesa: deficiência de zinco

Rafaella Baratta Colla, Isabela Teodoro Parra Francisco, João Pedro Sousa Piantamar, Ana Claudia Scaraficci, Vinícius Basaglia, Maria Angela Figueiredo Tuma, Durval Ribas Filho

Centro Universitário Padre Albino

Introdução: Segundo a Organização Mundial da Saúde, a obesidade é considerada um dos maiores problemas de saúde pública no mundo e está relacionada com o aumento da prevalência de doenças crônicas. Isso se deve, dentre outros fatores, à peroxidação lipídica, a qual intensifica o estresse oxidativo com a formação de espécies reativas de oxigênio, desencadeando lesões celulares. Para neutralizar esse efeito, é necessário que o sistema de defesa antioxidante do organismo esteja equilibrado. Assim, o consumo de micronutrientes antioxidantes, como as vitaminas A, C e E e os minerais Selênio e Zinco, contribuem com importante função nesse processo.

Objetivo: Este estudo compara o perfil de consumo de alimentos ricos em antioxidantes na dieta de população obesa e não obesa.

Metodologia: Trata-se de um estudo transversal, descritivo com abordagem quali-quantitativa. O trabalho foi desenvolvido nos ambulatórios do Hospital Escola Emílio Carlos, de Catanduva-SP, de março a julho de 2019. Foram entrevistados 52 indivíduos entre 20 e 60 anos, sendo 12 homens (23,08%) e 40 mulheres (76,92%). Os participantes foram classificados em obesos e não obesos, de acordo com o Índice de Massa Corporal e a Circunferência Abdominal. Para avaliar o consumo de antioxidantes na dieta, inicialmente foi realizada uma pesquisa criando-se uma tabela com os principais alimentos fontes e citando-se as quantidades em porções que forneceriam as recomendações propostas pelas diretrizes. A frequência de ingestão foi classificada em: consumo diário, semanal, mensal ou nunca. O método de análise de dados foi o teste Qui-Quadrado com 1 grau de liberdade e $p=0,05$. O presente trabalho foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Padre Albino, sob número 13276419.2.0000.5430.

Resultados: Observou-se menor consumo de Zinco no grupo de mulheres obesas quando comparadas às mulheres não obesas ($X^2=7,31$) e aos homens obesos ($X^2=7,81$). Os demais micronutrientes não apresentaram diferenças estatísticas significativas.

Conclusão: Os achados enfatizam que o consumo de micronutrientes deve ser incentivado na população em geral, sobretudo o Zinco nas mulheres obesas, para redução do estresse oxidativo.

Trab. 170 - Consumo de cafeína na gravidez e a prevalência de desfechos adversos no nascimento

Sabella Abidalla do Carmo, Luciana Coelho Tanure, Luiza Pereira Campos, Juan Bernard Nascimento dos Santos
Centro Universitário de Belo Horizonte

Introdução: O café é um dos alimentos mais consumidos no mundo, e essa alta ingestão ocorre, também, no período gestacional de muitas mulheres. Associado a isso, sabe-se que o metabolismo da cafeína reduz significativamente durante a gravidez, fazendo com que essa substância psicoativa tenha maior biodisponibilidade e possa vir a se acumular no feto. Tal questão reflete em hipóteses da relação da cafeína com o desenvolvimento do feto e as consequências observadas ao nascimento, como a prematuridade do parto e o baixo peso ao nascer. Esses desfechos são variáveis modificáveis e visa-se, portanto, entender melhor essa relação para evitar problemas na saúde neonatal. Devido ao possível aumento de morbimortalidade neonatal, o consumo seguro de cafeína durante a gestação pode ser enxergado como questão de saúde pública.

Objetivo: O presente estudo visa qualificar a associação do consumo de cafeína por gestantes com problemas adversos, como o baixo peso ao nascer e a prematuridade.

Metodologia: Foram examinados diversos artigos pelo método de revisão sistemática da literatura a partir de pesquisas realizadas no PUBMED e Scielo, com buscas por palavras como cafeína, gravidez, prematuridade e recém-nascido com baixo peso.

Resultados: Com base na análise dos artigos, foram observados resultados negativos relativo às medidas antropométricas de RN a aquelas mães que consumiam maior quantidade de cafeína e relação às de baixa dose. A principal enzima envolvida no metabolismo da cafeína (citocromo P450 1A2) está reduzida durante a gravidez e é ausente na placenta e no feto, levantando preocupações sobre o acúmulo de cafeína nos tecidos fetais e suas supostas consequências prejudiciais e desfechos adversos ao nascimento. Observa-se, portanto, uma relação importante entre o uso de cafeína pelas gestantes e desfechos adversos no recém-nascido. Contudo, persistem limitações metodológicas nas literaturas disponíveis, como recolhimento de informações detalhadas e adequadas do consumo e da exposição, abordando todas as fontes de cafeína.

Conclusão: São necessários mais estudos que levem em consideração as limitações acima identificadas,

sendo necessário detectar com mais precisão essa associação para introduzir uma recomendação segura para a saúde do feto em desenvolvimento. Dessa forma, será possível determinar quantitativamente o quanto o consumo de cafeína influencia drasticamente no desenvolvimento e crescimento fetais.

Trab. 171 - Consumo de sódio por crianças: revisão de literatura

Gabriela Micherlandia dos Santos, Elen Carla Alves da Silva, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Guilherme Silva Freire de Souza, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Ana Paula Melo da Silva, Robson Medeiros Galdino, Fernanda da Silva Santos, Mikaelle Albuquerque de Souza, Celina de Castro Querino Dias
Universidade Federal da Paraíba

Introdução: A relação entre o consumo de sódio em excesso e o aparecimento de Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT), como a hipertensão arterial, por isso, é importante ressaltar que crianças e adolescentes devem consumir apenas o recomendado, pois, as chances do desenvolvimento de doenças ainda na infância ou a continuidade na vida adulta, são ainda menores.

Objetivo: Tratar do consumo excessivo de sódio por crianças.

Metodologia: Consiste em uma revisão de literatura realizada nas bases de dados Google Acadêmico e Scientific Electronic Library Online (SciELO), selecionando publicados na língua portuguesa e no período de 2010 a 2014.

Resultados: Em estudo com o objetivo de avaliar o consumo de sal e alimentos ricos em sódio em escolares de uma escola da rede privada e outra de rede pública, em Barra do Ribeiro, no estado do Rio Grande do Sul, sendo a idade média de 8,3 anos, encontraram dois escolares com hipertensão arterial sistólica na escola de rede pública e quatro escolares com hipertensão diastólica, onde desses, três eram de rede privada. Os autores desse estudo concluíram que o alimento relacionado com os níveis elevados de pressão arterial sistólica foi o enlatado, além de que, o consumo médio de sal equivalente a 7,66g e 3098,81 mg de sódio, encontra-se acima do recomendado para o grupo etário estudado. Em estudo realizado em berçários de sete creches públicas do município de São Paulo, que acolham 366 crianças entre 12 e 36 meses, e coleta de dados realizada entre setembro a dezembro de 2010, avaliando cada creche por três dias não consecutivos, totalizando 42 dias e 210 refeições, constataram que a ingestão de só (*).

Conclusão: Percebe-se que as crianças estão consumindo quantidades de sódio acima do recomendado, sendo um fator para desencadear o surgimento das DCNT e, por isso, se faz necessário que intervenções dietéticas de educação alimentar às crianças e aos seus responsáveis para minimizar o consumo de sódio.

Trab. 172 - Consumo de vinagre (ácido acético) no metabolismo da glicose: uma revisão de literatura

Flavia Rodrigues de Almeida, Thaisa Marques de Lima Bramusse, Isadora Rodrigues de Almeida, Heitor Oliveira Santos, Guilherme Almeida Rosa da Silva
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

Introdução: Nas últimas décadas, a prevalência de distúrbios relacionados a homeostase da glicose, como o diabetes mellitus tipo 2 (DM2) aumentou drasticamente. Apesar de muitos esforços, as opções terapêuticas permanecem insatisfatórias. Portanto, novos compostos com potenciais efeitos preventivos e terapêuticos são continuamente procurados. Uma infinidade de benefícios tem sido proposta para a ingestão de vinagre como alternativa não farmacológica para indivíduos com diabetes. Além disso, o ácido acético, um dos principais componentes do vinagre, é um potencial modulador do metabolismo da glicose em roedores.

Objetivo: Esta revisão teve como objetivo discutir estudos que investigaram o impacto da ingestão de vinagre no perfil glicêmico em humanos e vias celulares em modelos humanos e animais.

Metodologia: Uma busca na literatura foi realizada nas bases de dados Cochrane, MEDLINE e Web of Science para artigos publicados entre 1995 e 2018, usando as seguintes combinações de palavras-chave: “acetic acid blood glucose”, “apple cider vinegar”, “apple cider vinegar health”, “vinegar blood glucose”, “vinegar blood insulin”, “vinegar diabetes”. Estudos em animais foram incluídos para ajudar a elucidar possíveis mecanismos de ação.

Resultados: Existe um apoio considerável de que o vinagre tenha efeito agudo positivo nos níveis de glicemia quando combinado a refeições ricas em carboidratos. Sua ingestão diminui a insulina, enquanto aumenta o fluxo sanguíneo e a absorção de glicose. Os benefícios glicêmicos do vinagre podem ser atribuídos a uma melhora na captação da glicose. Por outro lado, existem poucas intervenções crônicas analisando o impacto da ingestão de vinagre na glicemia. Com base nas evidências disponíveis, hipotetizamos três vias pelas quais o vinagre pode melhorar a glicose no sangue: A inibição da ação da alfa - amilase; aumento da absorção de glicose; e mediação por fatores de transcrição.

Conclusão: Ao avaliar a literatura, a ingestão diária de vinagre em quantidades de aproximadamente 10 e 30 mL (2 a 6 colheres de sopa) parece melhorar a glicemia em resposta as refeições ricas em carboidratos; no entanto, há uma escassez de estudos que investigam efeitos crônicos de ingestão de vinagre.

Trab. 173 - Consumo de vitamina A entre gestantes do hospital escola Emílio Carlos Catanduva/SP

Harissa Padovez Rays, Larissa Bianco Cazzo, Ana Flávia Pereira Brandão, Beatriz Andrade Paternost, Igor Pendeza Senturion, Vitória Maria Borbolato Martins, Maria Angela Figueiredo Tuma, Durval Ribas Filho
Centro Universitário Padre Albino

Introdução: A vitamina A é um micronutriente de extrema importância para a manutenção da homeostase, sobretudo no período gestacional tendo que o retinol desempenha um papel crucial na regulação da expressão gênica embrionária. Assim, tanto sua falta quanto seu excesso pode apresentar efeitos teratogênicos. Logo, é de suma importância que se conheça o perfil de ingestão de Vitamina A entre as gestantes do município e região, afim de mapear a necessidade de intervenção para evitar as comorbidades associadas à alimentação inadequada.

Objetivo: O presente estudo teve como intuito identificar o consumo de vitamina A entre gestantes. Para isso foi aplicado um questionário semiquantitativo objetivando-se avaliar o consumo dos alimentos ricos em vitamina A, diferenciando os alimentos de acordo com o seu teor vitamínico.

Metodologia: O estudo abordou 51 mulheres grávidas com idades entre 18 e 44 anos, em diferentes estágios da gestação, que realizavam acompanhamento pré-natal no Hospital Escola Emílio Carlos de Catanduva-SP, selecionadas aleatoriamente por ocasião das consultas mensais. A utilização de suplementos terapêuticos com vitamina A também foi considerada. Com base nas informações das bulas desses, considerou-se a ingestão de uma cápsula como 1.500µg ER de Vitamina A. Para se calcular a ingesta utilizou-se o questionário de consumo de vitamina A (PUC) e elaborou-se um banco de dados com os teores de vitamínicos dos alimentos fontes. A partir dos valores expressos para 100 gramas do alimento, calculou-se a porção média de cada alimento e a quantidade de Vitamina A fornecida em µg ER. Para isso multiplicou-se por “3,5” em caso de consumo frequente, entre 3 e 4 vezes na semana; para o resultado do consumo médio, de 1 a 2 vezes na semana, multiplicou-se por “1,5” e para o resultado do consumo raro foi utilizad (*).

Resultados: Observou-se que de 51 gestantes 23,53% consumiam abaixo do valor de referência mínimo (4900µg/semana), 50,98% ingeriram quantidade adequada de vitamina A e 25,49% ultrapassaram o valor máximo de consumo semanal (21000µg/semana).

Conclusão: Com base nos valores obtidos, concluiu-se que quase metade das entrevistadas (49,02%) possuem consumo inadequado de vitamina A, sendo mais frequente o consumo acima dos valores de referência.

Trab. 174 - Consumo de zinco e saúde da testosterona

Thales Daniel Oliveira de Lima E Silva, Elen Carla Alves, Maria Elizângela Ferreira Alves, Maria Luiza Alves Souza, Josiclea Gomes da Silva, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O zinco é um micronutriente de extrema importância no metabolismo, presente basicamente em todo organismo. O corpo humano é capaz de armazenar cerca de 2 a 3 g de zinco, que é obtido em conjunto com proteínas e fitatos, como também na forma isolada em suplementos. A testosterona é um hormônio andrógeno, metabolizado do fígado, testículo e próstata, relaciona-se com as características masculinas e seus níveis séricos podem aumentar e diminuir por fatores ambientais e genéticos.

Objetivo: O trabalho visa buscar as influências do consumo de zinco na forma padrão, através da dieta ou suplementação em indivíduos saudáveis sob os níveis de testosterona.

Metodologia: Trata-se de uma revisão literária, na qual, os artigos foram obtidos nas bases de dados “scielo”, “PubMed” e “ScienceDirect”, através dos descritores “zinc”, “testosterone”, “supplementation” juntamente dos operadores booleanos “AND” e “OR” combinados. Foram selecionados 13 artigos, todos na língua inglesa e publicado nos últimos 10 anos.

Resultados: Os níveis de zinco correlacionam com os níveis de testosterona livre, pois concentrações baixas de zinco demonstram ter influência na formação de ginecomastia na puberdade. Indivíduos induzidos a deficiência de zinco por 24 semanas apresentaram níveis baixos de testosterona, uma vez que o zinco inibe a enzima aromatase que converte a testosterona em estrogênio, fato comum em usuários de esteroides anabólicos androgênicos e em indivíduos com obesidade. O zinco não mostrou interferência nas medidas de peso e percentual de gordura.

Conclusão: A utilização do zinco, seja na forma suplementada ou através das refeições, apresenta relação positiva com saúde da testosterona, porém são necessários maiores estudos, tendo em vista, os poucos trabalhos abordando essa influência de maneira mais precisa.

Trab. 175 - Consumo do farelo de arroz na prevenção da obesidade: aumento da excreção fecal de gordura

Fabiane Valentini Francisqueti-Ferron, Artur Junio Togneri Ferron, Jéssica Leite Garcia, Mariane Róvero Costa, Carol Cristina Vágula de Almeida Silva, Pedro Henrique Rizzi Alves, Cristina Schmitt Gregolin, Fabiana Kurokawa Hasimoto, Fernando Moreto, Ana Lucia Anjos Ferreira, Camila Renata Correa

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Introdução: A obesidade, caracterizada pelo excesso de gordura corporal, é considerada atualmente uma epidemia e fator de risco para diversas doenças, como diabetes, doenças renais e cardiovasculares. Nesse sentido, o interesse em componentes alimentares que tragam estratégias para prevenir o acúmulo de gordura, vem crescendo. O farelo de arroz, é rico em vitaminas, minerais, antioxidantes e fibras, com teor total variando entre 25-40%, dos quais 7-13% são solúveis e o restante, insolúveis.

Objetivo: Avaliar o efeito do farelo de arroz sobre a excreção de gordura fecal em animais submetidos à dieta rica em açúcar e gordura.

Metodologia: Ratos Wistar machos (n=18) foram divididos em 3 grupos: grupos controle (C, n=6, recebeu dieta padrão); grupo high sugar- fat (HSF, n=6, recebeu dieta rica em açúcar e gordura + 25% de sacarose na água de beber), grupos HSF + farelo de arroz (HSF + FA, n=6, recebeu dieta rica em açúcar e gordura + farelo de arroz (11%) + 25% de sacarose na água de beber) por 20 semanas. Ao final do período, foram avaliados peso corporal final (g), gordura corporal pelo índice de adiposidade (% de gordura corporal) e excreção de gordura fecal (% de gordura total). Os grupos foram comparados por ANOVA-One way com post hoc de Tukey, com < 0,05 como significativo. O trabalho teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa Animal da FMB-UNESP, protocolo: CEUA 1305/2019.

Resultados: Ao final de 20 semanas, o grupo HSF + FA apresentou menor peso corporal comparado ao HSF (C= 465 ± 42; HSF= 609 ± 75; HSF + FA= 509 ± 31), sem diferença para o controle. O Índice de adiposidade também foi menor no grupo que recebeu o farelo em relação ao HSF (C= 2,88 ± 0,66; HSF= 9,92 ± 1,19; HSF + FA= 6,62 ± 0,78). A análise de gordura nas fezes mostrou que o grupo que recebeu o farelo de arroz excretou maior quantidade que o grupos HSF (C= 6,34 ± 0,34; HSF= 7,67 ± 0,69; HSF + FA= 9,10 ± 0,88).

Conclusão: O farelo de arroz mostrou-se efetivo no aumento da excreção fecal de gordura, controlando o acúmulo de gordura corporal.

Trab. 176 - Contribuição das dietas no quadro clínico do transtorno do espectro autista

Beatriz Manzke, Caroline Almada Demarchi, Priscila Pegoretti, Carolina Krebs de Souza, Ana Carolina Fava Bilbao, Mercedes Gabriela Ratto Reiter

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A desordem de espectro autista é uma condição que afeta as habilidades de comunicação do indivíduo, causando frequentemente a difícil convivência social além de estar associada a atos repetitivos e metódicos. As possíveis etiologias ainda estão sendo investigadas, mas entre as citadas estão

a psicogenética e a biológica, duas teses contrárias, e associado a elas há parâmetros multifatoriais. Nos últimos anos vem sendo investigado como certos hábitos alimentares - desde o uso de suplementos até restrições de certos componentes alimentares - podem impactar positivamente no comportamento dos autistas.

Objetivo: Apontar alterações alimentares que contribuam na melhora de pacientes com transtorno do espectro autista.

Metodologia: Os dados coletados para realizar a revisão de literatura foram obtidos por meio do acesso virtual às seguintes plataformas: Scielo, PubMed, Google Acadêmico e BVS. As palavras-chave para busca foram: autismo, dieta, comportamento, aprendizagem, comunicação e suplementos.

Resultados: através da leitura dos artigos foi possível verificar a existência de diversas dietas que são usadas no tratamento de pacientes autistas. São elas a Dieta de Feingold, a Dieta de baixo teor em oxalatos (restringe a ingestão de espinafre, aveia, trigo, avelãs e mirtilos e de alguns suplementos), a Dieta específica dos Hidratos de Carbono (ingestão de mel, fruta, iogurtes feitos em casa, vegetais, carnes, queijo natural e ovos), a Dieta Cetogênica (alimentação com alto teor de gordura e com quantidade adequada de proteínas) e a dieta livre de glúten e caseína. Dentre as citadas a última é a que obteve melhores resultados, visto que crianças que seguiram este protocolo tiveram um desenvolvimento maior da capacidade comunicativa e linguística em detrimento das crianças que mantiveram uma dieta normal. Outros fatores que contribuíram para a redução sintomatológica do espectro autista foram a suplementação de vitaminas e minerais e a ingestão de ômega 3 e ômega 6.

Conclusão: Deste modo torna-se fundamental que pacientes com o transtorno do espectro autista sejam acompanhados por médicos que introduzam uma dieta que corrobore para a melhora sintomatológica. É necessário que os pais testem quais das restrições alimentares indicadas resultam em evoluções comportamentais e cognitivas, visto que cada paciente tem suas particularidades reagindo de maneira diferente aos tratamentos.

Trab. 177 - Controle do colesterol e sintomas musculares no uso contínuo de estatinas

Autores: Marcos Paulo Silva Portes, Bianca Borges Butterby, Dayane Junqueira Vilela, Keyssé Ribeiro, Danilo Sena Cotrim, Heloíse Helena Silva Medeiros, Wyara Talita Carvalho Freitas, Cybele Rodrigues de Moraes Araújo, Henrique Falcão Silva Pereira, Benjamim Franklin Milhomem Fernandes, Luciana Rocha Siqueira

Instituição: Associação Brasileira de Nutrologia

Introdução: É essencial a identificação das variáveis relacionadas ao tratamento de sintomas muscu-

lares de pacientes usuários a longos tratamentos com estatinas, para monitoramento de possíveis miopatias, para evitar perdas das capacidades energéticas e metabólicas. Estatinas são substâncias aplicadas ao controle do colesterol, que pode demandar um controle dos níveis de Coenzima Q10 ou Ubiquinona, com tratamentos direcionados a sintomas musculares diversos, decorrentes das respectivas terapêuticas medicamentosas.

Objetivo: Discorrer acerca do tratamento do colesterol e sintomas musculares decorrentes do uso contínuo de estatinas. Propõe-se, de modo específico, destacar os benefícios da manutenção equilibrada em tratamentos prolongado, para um funcionamento eficiente das enzimas, além de ressaltar os potenciais curativos de tal terapêutica na redução dos sintomas musculares induzidos pela estatina.

Metodologia: Revisão narrativa da literatura, baseada na análise de estudos publicados em bancos de dados Scielo, Science e LILACS, entre os anos de 1999 a 2019.

Resultados: Estatinas são drogas comumente prescritas para uso no processo de prevenção e tratamento de doenças das artérias coronárias, devido ao baixo risco associado, permitindo estabelecer maior segurança à saúde e vida do paciente submetido ao uso continuado deste tipo de drogas. A prescrição de estatina do tipo sinvastatina, favorece à redução de riscos relacionados a patologias vasculares. Os sintomas musculares ou miopatias musculares podem ser induzidos por toxinas ou drogas terapêuticas, gerando complicações ao paciente, pelo uso prolongado de estatina, que é uma das causas importantes de queixas clínicas, no que concerne a efeitos adversos deste tipo de tratamento.

Conclusão: Conclui-se que a associação terapêutica à administração continuada de estatinas, pode interferir na produção de Adenosina Trifosfato (ATP) nos usuários, o que determina a importância de se manter um monitoramento no decorrer da proposta de tratamento, com vistas a permitir um perfeito equilíbrio dos níveis séricos, a partir de um controle planejado que contribua para a redução da incidência de miopatias induzidas por drogas ou toxinas. Porém, é primordial a realização de estudos controlados, com novas pesquisas randomizadas acerca do processo de controle de miopatias induzidas por uso contínuo de estatinas para o controle do colesterol, para melhor compreensão das variáveis e obtenção de comprovações científicas aprimoradas.

Trab. 178 - Correlação entre os componentes da dieta ocidental, índice de adiposidade e a expressão protéica do receptor toll-like 4 (TLR4) no miocárdio de ratos obesos

Pedro Henrique Rizzi Alves, Fabiana Kurokawa Hasimoto, Fabiane Valentini Francisqueti- Ferron, Cristina Schmitt Gregolin, Mariane Rovero, Carol Cristina Vagula da Silva, Jessica Leite Garcia, Ana Lucia A. Ferreira, Fernando Moreto, Artur Junio Togneri Ferron, Camila Renata Correa

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Introdução: Nas últimas décadas ocorreram mudanças drásticas nos hábitos alimentares impactando a saúde da população. O padrão alimentar atual é representado pela Dieta Ocidental, caracterizada por alta ingestão de ácidos graxos saturados e carboidratos simples, estando associado ao desenvolvimento de obesidade, acarretando um estado de inflamação crônica de baixa intensidade, que afeta diversos órgãos, dentre eles, o coração. Mecanismos têm sido apontados como gatilho do processo inflamatório no coração decorrente da obesidade, dentre eles, a ativação dos receptores TLR-4, os quais podem ser ativados pelos ácidos graxos circulantes levando a um processo inflamatório. Entretanto, ainda não foi estabelecida uma associação entre os componentes da dieta ocidental e expressão do TLR-4 no coração.

Objetivo: Estabelecer a correlação entre o consumo de macronutrientes, índice de adiposidade e a expressão do receptor TLR-4 no miocárdio de ratos.

Metodologia: Ratos Wistar machos, com 21 dias de idade foram randomizados em 2 grupos (n=8 animais/grupo), grupo C (Controle) recebeu dieta padrão/água e DO (Dieta ocidental) dieta rica em carboidratos e gorduras + solução de água com açúcar (25%) por 30 semanas. A quantidade de macronutrientes foi calculada pela composição da dieta, aferida semanalmente. Os depósitos de gordura (visceral (TAV), epididimal (TAE) e retroperitoneal (TAR) foram utilizados para calcular o índice de adiposidade (IA) pela seguinte fórmula: $[(TAV + TAE + TAR) / PESO DO ANIMAL] \times 100$. Fragmento do ventrículo esquerdo foi utilizado para expressão protéica do TLR4 por Western Blotting. Os grupos foram comparados por teste t-Student e correlação de Pearson. CEUA 1150/2015.

Resultados: O grupo DO consumiu uma maior quantidade de carboidrato (g/dia) (C 14.81±1.45, DO 17.91±1.07, p<0.001) e gordura (g/dia) (C 0.98±0.009, DO 2.21±0.32, p<0.001), assim como de água (mL/dia) (C 35.65±5.12, DO 43.01±2.76, p=0.003). O grupo DO desenvolveu obesidade confirmada por IA (C 4.79±0.73, DO 8.68±1.76). Quantificação da expressão protéica relativa de TLR4 por Western Blot apresentou diferença (C 1.00±0.07, DO 1.75±0.072, p<0.03). Resultados da correlação de

Pearson apresentaram relação positiva em todos os parâmetros analisados: Carboidratos/TLR4 (r 0.78, p<0.003), Gorduras/TLR4 (r 0.93, p<0.0001), Índice de Adiposidade/TLR4 (r 1, p<0.02).

Conclusão: Resposta inflamatória via TLR4 no miocárdio de ratos obesos está fortemente associada à ingestão de açúcares, gordura e índice de adiposidade.

Trab. 179 - Correlação entre escores Z de IMC e indicadores de dislipidemia e resistência insulínica em crianças obesas

Carlos Alberto Nogueira-de-Almeida, Maria Eduarda Nogueira de Almeida, Diego Biella, Luiz Antonio Del Ciampo, Ivan Saviolli Ferraz, Ane Cristina Fayão Almeida, Fabio da Veiga Ued

Universidade Federal de São Carlos

Introdução: A obesidade na infância e adolescência é um quadro de elevadas prevalência e incidência e que traz riscos relevantes à saúde em todo o ciclo de vida. Resultados de IMC acima do ponto de corte indicam a presença de sobrepeso ou obesidade. Dentre as possíveis consequências da obesidade na infância, destacam-se a dislipidemia e a resistência insulínica. Esses dois quadros estão relacionados com a evolução, em prazos variáveis, para os desfechos de maior risco à saúde ligados à adiposidade excessiva: as doenças cardiovasculares e o diabetes. Além dos indicadores tradicionais, como colesterol total (CT), LDL-c, HDL-c, triglicerídeos (TG) e HOMA-IR, alguns índices têm sido usados como preditores de risco cardiovascular, tais como CT/HDL e LDL/HDL.

Objetivo: O presente trabalho teve como objetivo avaliar a relação entre z-score de IMC e os indicadores de dislipidemia e resistência insulínica.

Metodologia: A análise foi feita a partir de dados obtidos através de bancos de dados construídos para realização de investigação científica, derivados de uma clínica privada, localizada em área tradicional de consultórios médicos em Ribeirão Preto, e que atende clientela privada e/ou possuidora de plano de saúde específico, voltado à classe alta. Foram coletadas informações acerca de 237 indivíduos, que se incluíram nos critérios de inclusão estabelecidos: idades entre 7 e 18 anos, com escore z de índice de massa corporal (IMC) maior que +1 (sobrepeso + obesidade), atendidos entre janeiro de 2009 e dezembro de 2018, sem impedimento para realização de antropometria, sem exames laboratoriais ausentes ou incompletos, sem dislipidemias familiares, sem hipotireoidismo e sem diabetes melito tipo 1. Foi feita a análise de correlação dos dados obtidos acerca do z-score de IMC e os valores de CT, HDL, LDL, TG e HOMA e, em seguida, foi verificado o valor "p" dos resultados obtidos.

Resultados: Os valores de correlação de z-IMC e CT, LDL, TG e HDL foram, em geral, baixo: escore z de IMC e CT -0,121, escore z de IMC e LDL -0,116, escore

z de IMC e HDL -0,104, escore z de IMC e TG 0,068, escore z de IMC e HOMA 0,157 – e houve significância estatística nos dados obtidos

Conclusão: Não houve correlação entre aumento de IMC e aumento dos níveis de CT, LDL, TG ou diminuição de HDL. Houve baixa correlação positiva entre aumento de IMC e aumento do HOMA. Esses dados mostram que o índice de massa corporal não é eficiente para (*).

Trab. 180 - Crescer forte – projeto piloto de ambulatório de nutrologia em apoio a estratégia saúde da família em Biguaçu/SC

Juliany Luz

Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: As mudanças no estilo de vida e o apelo comercial à adoção hábitos alimentares inadequados somados à rotina acelerada corrobora para alta prevalência da obesidade. Obesidade é o acúmulo de gordura acima do normal na avaliação da composição corporal, sendo insuficiente e inadequada a adoção do IMC para seu diagnóstico, ainda que seja amplamente difundido como método de screening. O município de Biguaçu, após implantação do Projeto Crescer Saudável, viu necessidade de implantar serviço de Nutrologia Pediátrica para garantir uma visão de excelência, especializada e adequada para o tratamento e manejo dos quadros de distúrbios alimentares. Nasce o Ambulatório Crescer Forte.

Objetivo: Relatar experiência inovadora e promissora na Atenção Básica de Biguaçu. O relato serve de guia de implantação de Ambulatório de Nutrologia de Apoio às Equipes Saúde da Família (ESF), com objetivo de aumentar sua capacidade em diagnosticar, tratar e manejar distúrbios alimentares em crianças de dois a dez anos; assim como realizar o correto encaminhamento ao serviço especializado sob a ótica de co-responsabilização das condutas.

Metodologia: Iniciou com Projeto Piloto abrangendo apenas uma área de saúde, contando com o apoio de um único profissional qualificado em Nutrologia (especialista *latu senso* pela ABRAN em 2018), autora deste relato, que ofereceu seus conhecimentos e parte do seu espaço ambulatorial, assim como materiais de apoio para avaliação de composição corporal, bioimpedanciometria, entre outros. O trabalho do Ambulatório Crescer Forte não se restringe aos atendimentos especializados em Nutrologia, se estendendo à tarefa de educação em saúde e atualização e formação permanente dos profissionais da Atenção Básica.

Resultados: Casos diagnosticados, antes encaminhados ao Ambulatório Crescer Forte, agora são tratados e manejados nas próprias ESF com auxílio especializado através de consultorias e matriciamento. A maior efetividade da atenção básica, oportuniza

um fluxo mais rápido de encaminhamentos, e os casos mais graves tem acesso agilizado ao ambulatório.

Conclusão: Ações de saúde nutrológica infantil que envolvam o aspectos sociais, ambientais, culturais, familiares, hábitos alimentares e a relação que têm com a Equipe Saúde da Família tendem a ser mais eficazes. A manutenção do vínculo do cuidado com a ESF facilita a longitudinalidade e manejo adequado dos distúrbios alimentares e obesidade, evitando sua cronificação e desfechos negativos relacionados.

Trab. 181 - Cuidados com a utilização de fórmulas infantis em hospitais

Matheus Proença, Sávio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: As fórmulas infantis são produtos líquidos ou em pó, a base de leite, para a alimentação de recém-nascidos e crianças que por algum motivo não podem consumir leite materno. São produtos que podem ser a base de leite de vaca ou de outros animais ou também outros ingredientes comprovadamente adequados para este grupo etário. As fórmulas infantis em hospitais devem receber uma maior atenção sabendo que os pacientes estão mais suscetíveis a infecções e outras consequências do consumo destes produtos.

Objetivo: Objetivo deste trabalho é elaborar uma revisão bibliográfica a respeito da qualidade microbiológica de fórmulas infantis em hospitais.

Metodologia: Foi desenvolvida revisão bibliográfica, com base em artigos científicos publicados nos últimos cinco anos, sobre o tema.

Resultados: A contaminação de fórmulas infantis em hospitais tem sido implicada na etiologia de infecções hospitalares, principalmente quando administrada em pacientes com baixa imunidade. Um fator relacionado a contaminação é o processo de manipulação, onde é feita a diluição da formulação em ambientes não adequados, e processos não validados e controlados. Estudos mostram que condições higiênicas adequadas na preparação de fórmulas garantem uma qualidade final destas formulações por até 40 horas após o preparo, quando armazenadas em temperaturas de 2 a 8°C, as mesmas formulações podem ficar até 6 horas em temperatura ambiente (23~25°C). O controle da temperatura durante a sua estocagem se mostrou indispensável para evitar o crescimento microbiano. Outro parâmetro a ser avaliado são os indivíduos responsáveis pela preparação das fórmulas infantis nos hospitais, porém, pode ser prevenida eficazmente com baixo custo, apenas lavando as mãos com água e sabão neutro. Além disso observou-se que a água (*).

Conclusão: Pode-se concluir que é de grande importância a aplicação de pré-requisitos higiênicos

tanto na preparação quanto no armazenamento, transporte e a administração destes produtos em hospitais e é necessário seguir os requisitos das legislações vigentes.

Trab. 182 - Curcumina e seus potenciais efeitos

Marcos Paulo Silva Portes, Bianca Borges Butterby, Dayane Junqueira Vilela, Keyse Ribeiro, Danilo Sena Cotrim, Heloíse Helena Silva Medeiros, Wyara Talita Carvalho Freitas, Cybele Rodrigues de Moraes Araújo, Henrique Falcão Silva Pereira, Benjamim Franklin Milhomem Fernandes, Luciana Rocha Siqueira
Associação Brasileira de Nutrologia

Introdução: O uso de vegetais medicinais passou a ser intensificado com o passar dos anos, em decorrência de novas descobertas científicas que puderam comprovar as capacidades farmacocinéticas das plantas e seus potenciais efeitos no corpo humano, após estudos dos princípios ativos naturais, com o consequente aproveitamento destes nas abordagens da medicina moderna. Diversas são as plantas que produzem substâncias essenciais à saúde humana e que delas podem ser extraídos elementos com elevado potencial curativo. A cúrcuma, por exemplo, é uma destas plantas, da qual se pode extrair ativos principais benéficos, como a curcumina, que possui potenciais efeitos positivos na alimentação e cuidados com a saúde.

Objetivo: Discorrer acerca da cúrcuma e seus potenciais efeitos para a saúde humana. Propõe-se evidenciar o potencial curativo da curcumina como ativo anti-inflamatório e antioxidante, assim como apontar sua importância em tratamentos alternativos de diversas doenças.

Metodologia: Revisão Bibliográfica, alicerçada pelo levantamento de publicações em variados bancos de dados.

Resultados: Estudos científicos constataram que a cúrcuma possui ativos potentes para tratar processos inflamatórios, além de ser um importante antioxidante, que pode ser utilizado no tratamento de problemas gastrointestinais, bem como de doenças como câncer, artrite reumatoide, depressão e até mesmo aplicada topicamente em terapêuticas associadas ao tratamento de doenças de pele. A curcumina é uma substância encontrada na vegetação, sendo um composto biodisponível e que possui agentes quimiopreventivos significativos, caracterizado como um tipo de suplemento oral de baixa toxicidade, porém, de elevado potencial benéfico para a saúde humana, especialmente quando associada ao tratamento de pacientes com doenças crônicas.

Conclusão: Conclui-se que o uso da Cúrcuma Longa, a partir do composto da curcumina, representa um avanço na proposta de abordagem terapêutica

de diversas patologias, devido às suas capacidades e anti-inflamatórias, antioxidantes e antitumorais, determinando elevado potencial curativo para os pacientes. O emprego da curcumina na dieta humana de pacientes com doenças inflamatórias, assim como indivíduos com distúrbios psíquicos, problemas de oxidação e neoplasias, entre outras enfermidades, é entendido como eficiente, dado seu elevado potencial preventivo, de controle e até mesmo de cura.

Trab. 183 - Decisão de terapia nutricional em cuidados paliativos de pacientes terminais com demência senil: análise crítica de publicações científicas

Giovanna Dandara Leite Silvério De Sousa, Helena Fontenelle de Carvalho, Juan Bernard Nascimento dos Santos
Centro Universitário de Belo Horizonte

Introdução: Completados 60 anos uma pessoa torna-se idosa no Brasil^{1,2} e o risco de desenvolver demência dobra a cada cinco anos a partir dessa faixa etária. Considerando essa estimativa e o fenômeno de envelhecimento populacional, é imperativa a necessidade de revisão crítica dos manuais de cuidados paliativos para os pacientes terminais portadores de demência senil (DS).

Objetivo: Analisar criticamente diretrizes nutricionais do cuidado paliativo de pacientes terminais com DS.

Metodologia: Revisão de publicações no período de 2000 a 2019. Busca em: Periódicos Capes; BVS; Pubmed; Scielo. Utilizou-se descritores em português e inglês: Cuidados paliativos; Nutrição do idoso; Demência senil; Alzheimer; Terapia nutricional.

Resultados: Idosos com DS têm perda ponderal importante frente à recusa de alimentação ativa e falta de apetite. Em fases avançadas de DS, idosos desenvolvem dificuldades de mastigação, deglutição e digestão, com riscos de aspiração do alimento. O Estatuto do Idoso prevê em seu art.17 que aquele que não gozar da plenitude de suas faculdades mentais deve ter um responsável para decidir sobre seu tratamento. Os autores pesquisados concordam sobre a "Nutrição de Conforto" para o paciente idoso em estágio terminal, colocando dessa forma a reabilitação de seu estado nutricional como plano secundário. Quando o início da TNE não se mostra efetiva para a sobrevida e pode significar um favorecimento da estase gástrica e aumento do risco de aspiração, as publicações levam em conta a qualidade de vida e bem-estar apenas do paciente. Nesse sentido, a maioria dos autores argumenta a favor da interrupção da nutrição. Outros afirmam a necessidade de individualização dessa opção, adequando a cada paciente. Entret (*).

Conclusão: Tratamento paliativo demanda diálogo aberto com o paciente e com a família sobre os

objetivos do cuidado, voltados para preservar a qualidade de vida. Assim, entender o que é conforto para cada família é essencial. Focar aspectos nutricionais e sobrevida envolve o bem-estar apenas paciente que é um dos alvos do cuidado paliativo. Questão ética permanece e deverá ser discutida em cada caso, visando alcance de todos destinatários do cuidado paliativo.

Trab. 184 - Declínio predominante da massa muscular de membros inferiores em mulheres pós-menopausa

Tasso Carvalho Barberino De Souza, Marcos Henrique Fernandes, Rafael Pereira, Luciana Araújo dos Reis, Camille Giehl Martins Miranda

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia

Introdução: O processo de envelhecimento feminino envolve mudanças da composição corporal que conferem maior risco para saúde e piora da qualidade de vida. Esse processo promove importantes alterações fisiológicas e estas são mais marcadas após a menopausa.

Objetivo: Os objetivos desse estudo foram analisar a composição corporal de mulheres pós-menopausa e avaliar o padrão de distribuição segmentar dos compartimentos corporais nessa população.

Metodologia: Trata-se de um estudo analítico de corte transversal, que considerou como critério de inclusão mulheres no estado pós-menopausa com idade igual ou superior a 50 anos, e como critérios de exclusão: a presença de déficit cognitivo, uso de terapia de reposição hormonal e ainda as pacientes que não aceitaram participar voluntariamente do estudo. Foram selecionadas, dessa forma, 187 mulheres com idade entre 50 e 92 anos ativas, participantes do grupo de convivência da terceira idade, em Jequié-BA. As voluntárias foram estratificadas por década de acordo com a faixa etária. Para coleta de dados foi utilizado um questionário próprio para caracterização da amostra, seguido de avaliação antropométrica e da avaliação segmentar da composição corporal através de bioimpedância elétrica tetrapolar.

Resultados: A amplitude da idade foi de 50 a 92 anos, com média de $78,1 \pm 8,40$ anos. Em todas as análises o nível de significância adotado foi de 5% ($p < 0,05$). O Índice de Massa Corporal médio aferido foi de $27,6 \pm 4,8$ Kg/m², com uma amplitude que variou do muito baixo peso (17,6 Kg/m²) até a obesidade grau III (41,5 Kg/m²). A circunferência abdominal média das voluntárias foi de $96,9 \pm 11,2$ cm e a dobra cutânea supra ilíaca média foi de $24,9 \pm 8,1$ mm. A Massa de Gordura Total média aferida foi de $12,7 \pm 4,4$ Kg. A comparação da massa corporal total indicou diferença significativa entre o grupo 50-59 anos e os grupos 70-79 e 80-92 anos, enquanto os grupos etários 60-69 e 70-79 apresentaram diferença significativa em relação ao grupo 80-92 anos. A massa

muscular esquelética foi significativamente maior no grupo 50-59 e 60-69, quando comparados aos demais grupos.

Conclusão: Importante achado do achado do estudo evidencia uma redução progressiva da massa muscular segmentar entre as mulheres após menopausa, principalmente de membros inferiores em relação a outras áreas do corpo, o que pode ter impacto sobre o controle postural e autonomia das mulheres pós menopausa.

Trab. 185 - Deficiência de vitamina d em adolescentes com anorexia nervosa

Júlia Faria Melo, Camila Morais Oliveira e Silva, Maria Cláudia Assunção de Sá, Juan Bernard Nascimento dos Santos

Centro Universitário de Belo Horizonte

Introdução: A anorexia nervosa (AN) está associada à redução de massa óssea e ao aumento do risco de fratura. O início da AN frequentemente coincide com a adolescência, período em que a acumulação de massa óssea é máxima. Existem certos fatores que determinam a modelagem e a remodelação óssea em adolescentes, um deles é a nutrição juntamente com o papel da vitamina D. Sua deficiência leva a uma desmineralização óssea, raquitismo e pico de massa óssea reduzida.

Objetivo: O objetivo é avaliar o status da vitamina D e sua associação com índice de massa corporal (IMC), massa gorda e densidade mineral óssea (DMO) em pacientes com AN grave durante um estudo de intervenção de terapia nutricional intensiva. Hipotizamos que a desnutrição severa leva à deficiência de vitamina D em anoréxicos na maioria dos casos e que a terapia de intervenção de alta energia iria melhorar o status da vitamina D, o que seria favorável para aquisição de massa óssea.

Metodologia: Realizou-se uma pesquisa bancos de dados da Medical Literature Analysis and Retrieval System on Line (Medline)/Public Medline (PubMed) e da Biblioteca Cochrane. Foram utilizados os seguintes descritores: anorexia nervosa, clinical disorders, management clinical research, clinical trials, treatment of anorexia, vitamin D, nutrition therapy and bone. A revisão da literatura englobou o período de 2015 a 2019. Foram estudados e analisados quatro trabalhos, baseados nas melhores evidências para esclarecer o quadro clínico mais característico, a melhor conduta para tratamento e uma melhor análise sobre as consequências da anorexia nervosa.

Resultados: A terapia nutricional intensiva rica em energia e nutrientes gerou ganho de peso nos pacientes com AN. Em conjunto com os nossos estudos, alguns pacientes com AN possuíam deficiência de vitamina D no início da internação, visto que quem sequestra a vitamina D é o tecido

adiposo. Entretanto, no decorrer do tratamento, como os níveis de tecido adiposo aumentam, o sequestro de vitamina D também aumenta, mostrando que não há deficiência na maioria dos anoréxicos por causa da suplementação terapêutica. Isso indica a necessidade de uma suplementação adequada de modo que haja ganho de um percentual de gordura corporal ideal para que a perda de massa óssea na AN seja minimizada.

Conclusão: Contrariando nossa hipótese encontramos uma baixa prevalência de deficiência de vitamina D em pacientes com anorexia entre os trabalhos estudados. Isso pode ser explicado pelo uso de suplementos ou pelo hábito de tomar sol diariamente.

Trab. 186 - Deficiências nutricionais em um paciente pós-bariátrico

Mariana Oliveira Santana, Clara Demeneck Pereira, Maria Paula Meireles Fenelon, Thais Cristine Queiroz de Oliveira, Guilherme Frota Carmona, Julia Pinheiro Sao Pedro, Regina Tavares Carmona, Lorena Tavares Ferreira, Mateus Costa Campos, Oronides Urbano Filho, Nadia Borges Haubert
Centro Universitário de Brasília

Introdução: A cirurgia bariátrica é eficiente para o controle e o tratamento da graus II e III, além de melhorar outras doenças como hipertensão, diabetes e dislipidemia. Pode causar deficiências nutricionais pela menor ingestão de alimentos, redução do volume gástrico e/ou menor absorção de nutrientes. As técnicas cirúrgicas são divididas em disabsortivas, restritivas e combinado. Dependendo da técnica adotada, tem-se diferentes deficiências. Logo, a avaliação pré e pós operatória e suplementações são aconselhadas.

Objetivo: Descrever as principais transformações fisiológicas e as maiores carências nutricionais que um indivíduo pode desenvolver após cirurgia bariátrica.

Metodologia: Revisão bibliográfica realizada a partir de busca nas bases de dados SCIELO e PubMed, entre junho e julho de 2019, com descritores "cirurgia bariátrica", deficiências nutricionais em pacientes bariátricos", em inglês e português.

Resultados: As deficiências nutricionais após a cirurgia bariátrica ocorrem por: restrição da ingestão alimentar, redução das áreas de absorção de nutrientes e redução no tempo de trânsito gastrointestinal devido ao menor contato do alimento com a borda em escova do intestino e/ou exclusão do duodeno e jejuno. Procedimentos disabsortivos, como a derivação biliopancreática, mais comumente levam a deficiência de vitaminas A, D e K, zinco e ácidos graxos essenciais. O bypass gástrico em Y-de-Roux (BGYR), técnica mais usada no Brasil, pode levar a deficiência de vitamina B 12, ferro e ácido fólico. Na derivação biliopancreática/duodenal Switch (DBP/

DS) são absorvidos apenas 28% dos lipídios ingeridos. A utilização regular do suplemento nutricional tem sido recomendada por, pelo menos cinco vezes por semana, com dosagens específicas de acordo com as necessidades. Apenas 33% dos pacientes atendem a essa recomendação e 7,7% deixam de utilizar os polivitamínicos/minerais após dois anos de (*).

Conclusão: Mesmo não havendo consenso no tratamento ou prevenção de deficiências nutricionais em pacientes que realizaram a cirurgia bariátrica, fica evidente que a suplementação preventiva tem apresentado papel importante na regulação do organismo. Essa suplementação, baseada no uso de polivitamínicos e minerais, demonstra resultados positivos em pacientes submetidos à cirurgia bariátrica. Assim, esta se torna uma alternativa interessante para a perda de peso de forma saudável.

Trab. 187 - Degeneração combinada subaguda correlacionada à déficit de vitamina b12

Leticia Bernardon Portal, Bernardo Chaves Davila Portal, Mariana Da Silva Formigheri, Anderson Fucks
Outros

Introdução: A vitamina B12 apresenta um papel fundamental na função do sistema nervoso central e periférico, uma vez que, atua como uma coenzima para a síntese de mielina. Um defeito dessa síntese pode provocar disfunções neurológicas. Indivíduos veganos ou vegetarianos estritos têm mais propensão à essa hipovitaminose, pois a cobalamina é encontrada principalmente em alimentos de origem animal. Em casos graves de deficiência de vitamina B12, é possível ocorrer a degeneração combinada subaguda (DCSA), cuja principal manifestação é mielopatia desmielinizante das colunas lateral e posterior da medula espinhal.

Objetivo: Descrever o caso de uma paciente vegana com DCSA por hipovitaminose de B12.

Metodologia: Estudo descritivo do tipo relato de caso de paciente com DCSA por deficiência de vitamina B12.

Resultados: Paciente feminina, 35 anos, hígida, vegana há 2 anos, consulta por queixa de hipoestesia e parestesia progressiva e ascendente nos quatro membros. Déficit proprioceptivo nos membros inferiores evoluindo com ataxia sensitiva e perda de equilíbrio. Ao exame físico constatou-se perda de sensibilidade nos quatro membros, de predomínio distal, déficit proprioceptivo no membro inferior esquerdo; ataxia apendicular nos membros inferiores e axial (sinal de romberg positivo); reflexos osteotendíneos aquileus ausentes. Sem outros déficits neurológicos focais. A investigação laboratorial evidenciou Vitamina B12: 150, Hb 12,6 VCM 92 e ácido fólico normal. Sorologias virais, auto-ímmunes e painel reumatológico sem alterações. Eletroneuromiografia com evidência de po-

lineuropatia sensitiva axonal. Ressonância magnética de encéfalo com múltiplas lesões desmielinizantes em substância branca profunda (subcortical e caloso septal), sem realce de gadolínio. Ressonância cervical apresentando lesão hiperintens (*).

Conclusão: Assim, destaca-se a importância de um acompanhamento nutricional adequado sempre que seja implementada uma dieta restritiva como o veganismo, uma vez que déficits nutricionais podem desencadear alterações neurológicas graves, por vezes, doenças neurodegenerativas crônicas e desmielinizantes. A abordagem diagnóstica deve ser ampla e a exclusão de uma doença desmielinizante autoimune deve sempre ser realizada. A resposta positiva à reposição de vitamina B12 pode auxiliar para o diagnóstico diferencial destes pacientes.

Trab. 188 - Densidade mineral óssea e osteoporose pós-amputação

Gabriel Ramon Matavelli Casseb, Rafaela Seraphim Frare, Guilherme Chohfi de Miguel, Nágila Emmanoele Bernardo da Silva, Júlia Bonelli Barbosa, Fernanda Hofer Nicoleti, Juliana Novais de Sousa
Universidade São Francisco

Introdução: Osteoporose é um distúrbio esquelético sistêmico, caracterizado por baixa densidade mineral óssea e resistência óssea comprometida, o que aumenta exponencialmente o risco de fraturas ósseas e constitui um importante ônus socioeconômico e de saúde pública. Em conjunto com portadores de doenças genéticas e autoimunes, mulheres hipoestrogênicas, tabagistas, etilistas e idosos, os pacientes com diferentes níveis de amputações estão sob risco de desenvolvimento da doença, contemplando o caráter deste estudo.

Objetivo: Considerando a relevância temática e a baixa quantidade de estudos que contemplam esta população, a investigação tem como objetivo entender e determinar de que maneira a amputação interfere no surgimento da baixa densidade mineral óssea, causando a osteoporose nos pacientes submetidos ao procedimento, a fim de aperfeiçoar o tratamento e prognóstico do quadro.

Metodologia: Nesta revisão bibliográfica de artigos científicos publicados, foi realizada uma pesquisa em base de dados eletrônicos Medline, Pubmed e Scielo, utilizando as palavras chaves no idioma português, inglês e espanhol: Osteoporose; Amputação; Densidade Óssea.

Resultados: A taxa de fratura óssea aumenta entre amputados devido ao surgimento da osteoporose. A etiologia da perda mineral óssea ocorre pela falta de impacto, pois dessa maneira não há mecanotransdução e, conseqüentemente, não há estímulo para formação óssea pelo efeito piezoeletrico. Já foi comprovado que a osteoporose regional no

fêmur e na tíbia é uma comorbidade frequente nos pacientes com amputação de membros inferiores. Além disso, observou-se que ocorre uma redução expressiva da densidade mineral óssea no quadril do lado do membro inferior amputado. Atrofia por desuso, carga de peso diminuída, níveis inadequados de vitamina D, padrão de marcha alterado e falta de ação muscular no membro são causas importantes no desenvolvimento do quadro de osteoporose local e generalizada. Um estudo norte-americano com 36 homens submetidos à amputações de membro inferior, correlacionando a duração da incapacidade, idade, massa corporal, 25-OH vitamina D e iPTH, revelou que os valores de densitometria óss (*).

Conclusão: Confirma-se a importância do cuidado rigoroso e contínuo do sistema esquelético do paciente amputado, com a necessidade de manter uma dieta com suplementação adequada de cálcio e vitamina D, a priori de sua qualidade de vida e prevenção de comorbidades.

Trab. 189 - Descomedimento nutricional em nome da estética

Josiclea Gomes da Silva, Elen Carla Alves da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza, Suedna da Costa Silva
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A obsessão pela magreza pode refletir em comportamentos agressivos que preconizam um padrão estético e segrega a imagem corporal da situação de saúde e bem-estar em nome da aparência física. Devido a obsessão corporal estigmatizada que, por sua vez, sofre influência midiática, adolescentes, em sua grande maioria, remodificam os hábitos alimentares para atender as exigências do padrão de estética da atual sociedade, comprometendo o estado nutricional, desenvolvendo distúrbios metabólicos, transtornos alimentares e condições psicossociais fragilizadas.

Objetivo: Realizar um breve estudo acerca das medidas utilizadas por adolescentes para almejar um corpo desejável.

Metodologia: Trata-se de um estudo exploratório descritivo. Desta forma, realizou-se uma revisão na literatura em plataformas digitais, sendo estes: SciELO, PubMed, CAPES e Google acadêmico no período de junho de 2019. Para encontrar os artigos que tratavam sobre o tema utilizou-se alguns descritores como: “anorexia”, “corpo perfeito” “mídia e corpo”. Para a escolha dos artigos, priorizou-se as publicações dos últimos 5 an (*).

Resultados: De acordo com a literatura, algumas medidas utilizadas para almejar o corpo desejado

surge a partir das dietas milagrosas, que trazem consigo a garantia de perda de peso, de forma acentuada, em um curto espaço de tempo. No entanto, já é sabido que tais dietas resultam em efeitos negativos na saúde, gerando escolhas alimentares inadequadas. Além disso, outras medidas compensatórias são realizadas para atender aos objetivos dos indivíduos como o desenvolvimento de transtornos alimentares, como bulimia nervosa e anorexia nervosa. O aparecimento desses transtornos reflete, por exemplo, em desnutrição grave, déficit calórico-proteico, redução da atividade do intestino, perda de massa óssea, problemas hormonais, que para as meninas pode ocasionar amenorreia, inclusive a infertilidade, além disso provoca distúrbios psicológicos guiados pelo medo intenso de ganhar peso gerando ansiedade e depressão.

Conclusão: Desta forma, é possível afirmar que a busca de padrões estéticos constitui um veículo relevante para o comprometimento da saúde, tornando fragilizados, fisiologicamente, emocionalmente e socialmente, os indivíduos que apresentam necessidades de mudanças corporais.

Trab. 190 - Desenvolvimento de receitas cetogênicas 4:1

Rafaela Rodrigues Vieira, Giovanna Ignotti Pellegrino, Letícia Mucci da Conceição, Maria Eugênia Sanches de Azevedo Araujo, Sabrina Moura Mercham de Santana, Lenyca de Cassya Lopes Neri
Universidade de São Paulo

Introdução: A dieta cetogênica (DC) é um tratamento indicado para pacientes com epilepsia refratária ao uso de fármacos.¹ O objetivo dessa dieta é reduzir ou controlar a frequência das crises epiléticas através da indução à cetose. Na proporção 4:1 (4 partes de gordura para 1 de carboidrato + proteína), na qual é esperada melhora em cerca de 50% dos casos, 90% das calorias são provenientes de gorduras, sendo uma dieta bastante restrita.¹ O tratamento com a DC dura um tempo médio de 2 a 3 anos, dependendo da resposta clínica do paciente. Para algumas enfermidades, o uso da DC deve ser mantido por toda a vida. Portanto, é importante propor estratégias para evitar a monotonia da dieta e melhorar a qualidade de vida dos pacientes e familiares.

Objetivo: Desenvolver receitas para uso em DC 4:1 a fim de aumentar a variedade de preparações oferecidas aos pacientes.

Metodologia: Inicialmente, foram selecionadas receitas já utilizadas por grupos nacionais e internacionais de DC. 14 receitas foram adaptadas na proporção 4:1, testadas e avaliadas quanto às características organolépticas por nutricionistas de hospital terciário referência em DC. Receitas reprovadas foram readaptadas e retestadas até atingir características satisfatórias.

Resultados: No total, foram aprovadas 9 receitas: pão cetogênico, bolo cetogênico, bolo de banana, sorvete de abacate, biscoito de queijo, farofa doce, farofa salgada, espaguete de abobrinha e sopa de tomate. Essas foram calculadas para atender valores energéticos referentes a uma refeição (200 a 500kcal), todas na proporção 4:1. As receitas poderão ser disponibilizadas aos pacientes em uso da DC 4:1, como opções a ser utilizadas em qualquer uma das refeições do dia. A restrição de alimentos fonte de carboidratos e proteínas é um obstáculo na adesão à DC. Entretanto, o nutricionista deve ter ciência das inúmeras possibilidades de preparações cetogênicas. As maiores dificuldades encontradas na prática clínica estão relacionadas com a retirada de alimentos como massas, pães e bolos, porém esse trabalho mostrou que é possível substituí-los por preparações semelhantes, respeitando a proporção e o valor calórico.

Conclusão: A disponibilização de preparações que permitam a variação da dieta é uma estratégia fundamental para adesão ao tratamento com DC, uma vez que contribuem para ampliar o repertório alimentar desses pacientes. Além disso, todas as receitas foram selecionadas, calculadas e aprovadas por nutricionistas, o que garante a segurança de sua utilização por pacientes em DC na proporção 4:1.

Trab. 191 - Design de amostragem: uma revisão sobre os métodos utilizados na determinação da 'shelf-life' sensorial

Betina Louise Angioletti, Stefany Pergentino dos Santos, Tuany Gabriela Hoffmann, Savio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A determinação da 'shelf-life' dos alimentos é de extrema importância para a indústria, sendo muitas vezes realizada através da análise sensorial. No entanto, para garantir que os resultados representem a realidade, um bom planejamento prévio é necessário. Definir quando o alimento será armazenado e analisado é muito importante, e isto é determinado pelo design de amostragem.

Objetivo: Este trabalho tem como objetivo estudar e analisar os impactos do design de amostragem nos experimentos para determinar a 'shelf-life' de produtos alimentícios.

Metodologia: Foi realizada uma revisão bibliográfica na base de dados ScienceDirect sobre o tema.

Resultados: Há dois tipos de 'designs' de amostragem. O primeiro, 'basic design', consiste em armazenar todas as amostras no mesmo dia e removê-las periodicamente para análise. A cada dia que uma amostra for retirada, toda a equipe que realizará a análise precisa estar disponível. Contudo, em avaliações que duram longos períodos,

os observadores podem mudar sua percepção, até mesmo por ficarem mais atentos ao produto, interferindo nos resultados. Ainda, se o avaliador não estiver disponível um único dia, os resultados ficarão incompletos. Por outro lado, a possibilidade de avaliar-se um mesmo lote de amostras é uma grande vantagem, minimizando-se as diferenças entre elas. O segundo, 'reversed design', consiste em armazenar as amostras em dias diferentes, para que elas sejam avaliadas juntas ao final do experimento. Assim, os avaliadores só precisarão ser recrutados uma única vez, diminuindo diferenças na percepção. Como desvantagem, tem-se o maior número de amostras que precisará ser avaliado em u (*).

Conclusão: O design de armazenamento deve ser selecionado observando-se as características do produto e a disponibilidade dos observadores. Se o produto sofre variações com os lotes, ou necessita de avaliação em vários aspectos, provavelmente o design básico seja interessante. No entanto, na situação contrária, e em períodos longos de armazenamento, o design reverso pode ser bastante pertinente. Uma análise prévia é sempre muito importante para garantir que os resultados da análise representem bem a realidade. Agradecemos à FAPESC (Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina) pelo apoio financeiro.

Trab. 192 - Déficit nutricional em pacientes com síndrome de down associado a má-formação gastrointestinal.

Beatriz Manzke, Priscila Pegoretti, Carolina Krebs de Souza, Maria Cláudia Schmitt Lobe, Mercedes Gabriela Ratro Reiter

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Diversos estudos já comprovaram a importâncias das vitaminas no funcionamento do organismo. A exemplo temos o complexo vitamínico B que tem importante papel no desenvolvimento intelectual. É notável que crianças com Síndrome de Down(SD) possam ter várias carências nutricionais que são provocadas por alterações fisiológicas e anatômicas.

Objetivo: Identificar os fatores que contribuem para as deficiências nutricionais em pacientes com SD.

Metodologia: As informações da análise da revisão bibliográfica foram obtidas das seguintes plataformas de dados digitais: CAPES, Scielo, Pubmed, Google Acadêmico. As palavras chave utilizadas foram: dieta alimentar, hábitos alimentares, SD, má-formação, gastrointestinal, atresia.

Resultados: Através da revisão literatura obteve-se vários dados a respeito dos fatores que contribuem para os déficits nutricionais. Como fator principal temos a hipotonia muscular generalizada e a atresia

intestinal, visto que essas alterações influenciam diretamente na superfície de absorção de nutrientes e na peristalse. Outro ponto relevante é a dificuldade de sucção do leite materno, o aparecimento tardio dos dentes e as infecções recorrentes. Todavia percebe-se que os hábitos alimentares destes pacientes agravam o caso, ao passo que a dieta dos portadores da síndrome é rica em carboidratos simples e pobre em frutas e verduras.

Conclusão: Tendo em vista o que foi apresentado, faz-se necessário um acompanhamento dietético precoce das crianças e adultos com SD, tanto para prevenir comorbidades associadas à dieta como dislipidemias e diabetes, quanto para diminuir os efeitos do déficit natural de crescimento e de desenvolvimento que tendem a apresentar. A variedade de macro e micronutrientes na alimentação é essencial. Vale ressaltar o papel da família e do local onde esses indivíduos frequentam para o apoio da permanência da dieta e o incentivo à prática de atividades físicas para a perda de peso. Há de se avaliar a condição financeira familiar. Dessa forma, reduz-se o risco de obesidade na vida adulta desses indivíduos, além de doenças a ela associadas.

Trab. 193 - Diabetes mellitus gestacional: intervenção nutricional

Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Elen Carla Alves da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Josiclea Gomes da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O diabetes mellitus gestacional (DMG) é uma alteração do metabolismo de carboidratos (HC), de gravidade variável, que se inicia durante a gestação; sua frequência dobrou na última década em mulheres com fatores de risco facilmente identificáveis. Geralmente, o controle de qualidade e a quantidade de HC são utilizados, e a eficácia de diferentes intervenções nutricionais está sendo avaliada.

Objetivo: O objetivo deste trabalho é verificar e analisar estudos sobre diferentes tipos de intervenções nutricionais para o tratamento da DMG.

Metodologia: Foram pesquisados artigos por meio do PUBMED e das bases acadêmicas: Scielo e Google Acadêmico, com os seguintes descritores: Diabetes mellitus gestacional, estado nutricional.

Resultados: De acordo com os artigos foi evidenciado que a intervenção nutricional, através da qualidade e quantidade de HC, proteínas e lipídeos consumidos durante a gestação influenciará a glicemia materna de mulheres com DMG. Os melhores resultados foram vistos em termos de níveis de glicose em dietas ricas em HC complexos, gorduras saturadas e uso de proteína de soja, sendo estas uma

melhor opção para o controle glicêmico e evitando repercussões no estado nutricional da mãe e bebê.

Conclusão: A terapia nutricional baseada no controle da quantidade, qualidade e distribuição dos HC é o tratamento inicial da DMG, porém existe uma necessidade de ensaios controlados randomizados para comparar diferentes intervenções dietéticas e avaliar as possíveis alterações nas porcentagens de macronutrientes, valor calórico total, tipo e qualidade de nutrientes que demonstram o papel da intervenção nutricional nos desfechos de gestações acometidas por DMG.

Trab. 194 - Diabetes mellitus: fatores associados à prevalência em idosos

Maria Luiza Alves Souza, Elen Carla Alves da Silva, Thales Daniel Oliveira de Lima E Silva, Josiclea Gomes da Silva, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Maria Elizângela Ferreira Alves, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Entre as doenças crônicas não transmissíveis, a diabetes mellitus se destaca como uma das principais causas de morbidade e mortalidade do mundo, especialmente entre os idosos. Alguns fatores como o ritmo acelerado do processo de envelhecimento da população, a urbanização, sedentarismo, consumo de tabaco e álcool e hábitos alimentares não saudáveis, contribuem para o aumento dos níveis de incidência e prevalência da diabetes, assim como da mortalidade pela doença. A diabetes é uma doença altamente limitante, podendo causar cegueira, amputações, nefropatias, complicações cardiovasculares e encefálicas, entre outras, que acarretam prejuízos à capacidade funcional, autonomia e qualidade de vida do indivíduo. Portanto, caracterizar os idosos diabéticos, conhecer as suas condições de saúde, a capacidade funcional e a utilização dos serviços de saúde, relacionando-os com o tempo de diagnóstico contribuirá para o desenvolvimento do planejamento em saúde direcionado a esta população (*).

Objetivo: Desempenhar uma pesquisa tendo como bases trabalhos científicos publicados em periódicos eletrônicos a fim de avaliar a prevalência de diabetes autorreferida em idosos, o conhecimento que estes têm sobre a doença e os fatores relacionados à mudança de comportamento em relação à prática de controle da enfermidade.

Metodologia: Foram realizadas pesquisas em artigos científicos publicados na base de dados eletrônicas Periódicos CAPES/MEC, Redalcy e Scielo, nos últimos 5 anos, utilizando-se as palavras chaves: Diabetes, idosos, serviços de saúde.

Resultados: Diante das análises feitas nos artigos, foi observado que a maior prevalência de diabetes

entre idosos acomete mulheres. Já com relação ao conhecimento pelos idosos diabéticos das medidas de controle da doença, observou-se que dieta foi a medida que eles mais conheciam para controlar o diabetes, e ainda assim poucos praticavam. As outras medidas mais prevalentes foram tomar medicação oral de rotina, e tomar insulina. A falta de conhecimento dessas medidas para o controle do diabetes revela a ausência de informação a respeito da literatura. O Ministério da Saúde teve a iniciativa da caderneta de saúde do idoso para tentar reunir todas as informações mais importantes, para que pudessem facilitar e qualificar melhor o atendimento ao idoso.

Conclusão: Portanto, pode-se concluir que há uma certa dificuldade dos idosos reconhecerem a doença e saberem como tratá-la, assim como também buscar os serviços de saúde.

Trab. 195 - Diagnóstico nutricional em pacientes hospitalizados

Susana Arruda Cordeiro, Elen Carla Alves da Silva, Ana Paula Melo da Silva, Guilherme Silva Freire de Souza, Anna Luyza Silva Barros, Gabriela Micherlandia dos Santos, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal da Paraíba

Introdução: Publicações científicas têm destacado a prevalência e o impacto da desnutrição no ambiente hospitalar e essa condição ainda prevalece nos hospitais brasileiros. Em pacientes hospitalizados a desnutrição associa-se com o mau resultado cirúrgico, taxa aumentada de infecção e internação hospitalar prolongada. A influência do estado nutricional na evolução clínica do paciente torna claro a importância da realização do diagnóstico nutricional precoce, para permitir a correção da desnutrição e com isso ajudar na recuperação do paciente. Um diagnóstico nutricional bem planejado torna a conduta dietoterápica mais efetiva. Métodos isolados para avaliação nutricional podem apresentar limitações, o que leva ao profissional a adotar métodos conjuntos para melhor diagnóstico e posterior intervenção.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre os efeitos benéficos da semiologia nutricional no âmbito hospitalar na escolha da conduta dietoterápica.

Metodologia: Para isso realizou-se uma revisão de literatura, de caráter exploratório e descritivo. Os dados foram selecionados em banco de dados online, sendo: SciELO, PubMed e CAPES. O critério de busca foi com base nos descritores: "Semiologia nutricional", "Pacientes hospitalizados". A seleção dos artigos foram publicações internacionais e nacionais, no período de 2013 a 2018.

Resultados: A desnutrição em pacientes hospitalizados é verificada em diversos estudos, onde se

observa percentuais que variam de 20 a 78,9% nas diferentes pesquisas realizadas na última década. Em um estudo com indivíduos hospitalizados, foi observado baixo percentual de desnutrição, segundo o parâmetro IMC podendo ser justificado em função dos critérios amostrais de inclusão adotados, uma vez que foram avaliados pacientes deambulantes e que possuísem exames laboratoriais recentes, além de excluir a população idosa que apresenta uma alta prevalência de desnutrição, devido a fatores genéticos e patológicas que influenciam na perda ou ganho de peso.

Conclusão: Sendo assim, trata-se de um procedimento de simples execução, que não necessita de altos investimentos para ser aprimorado e que pode colaborar significativamente na avaliação do estado nutricional dos pacientes hospitalizados, além de contribuir estabelecendo uma relação mais humana entre os profissionais de saúde e os enfermos.

Trab. 196 - Dieta dash como terapia nutricional na hipertensão arterial sistêmica

Victor Kaiqui Silva Sousa, Elen Carla Alves da Silva, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Maria Luiza Alves Souza, Josiclea Gomes da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Andreza Moraes Duarte, Mikaelle Albuquerque de Souza, Larissa Maria Gomes Dutra

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A hipertensão arterial sistêmica é uma doença de estado crônico não transmissível caracterizado pelo aumento dos níveis de pressão sanguínea nas artérias. A hipertensão apresenta-se como um principal fator de risco para mortalidade nas doenças cardiovasculares, dentre os vários condicionantes, a dieta desempenha influência direta sob a hipertensão. Existem diversas abordagens não farmacológicas para o tratamento dessa patologia, onde a dieta DASH tem conseguido destaque nesse quesito. DASH – dieta para combater a hipertensão - é uma abordagem dietética para diminuir a pressão arterial, basicamente neste enfoque o padrão alimentar é pouco restritivo e há o encorajamento do consumo de alimentos saudáveis a fim de obter melhoras nos altos níveis pressóricos.

Objetivo: Realizar uma busca com suporte em trabalhos científicos publicados em periódicos eletrônicos para desvendar como se dá o uso da dieta DASH na terapia nutricional da hipertensão arterial sistêmica.

Metodologia: Foram realizadas pesquisas de artigos científicos disponíveis nas bases de dados eletrônicas SCIELO, CAPES e PUBMED, entre os anos de 2015 a 2019, nos idiomas português e inglês.

Resultados: A dieta DASH tem como premissa o consumo de uma variedade alimentares saudáveis,

tais como: frutas, verduras, produtos lácteos com baixo teor de gordura, cereais integrais, peixes, aves e nozes; essa abordagem dietética incentiva um menor consumo de carne vermelha, doces e açúcares. Este padrão alimentar resulta em um aumento na ingestão de potássio, magnésio, cálcio e fibras, que contribuem para redução dos níveis da pressão sanguínea. Pesquisas sugerem que a ingestão de potássio e magnésio estejam inversamente associada com o risco de acidente vascular cerebral em mulheres com hipertensão arterial sistêmica. Apesar da dieta DASH não ser uma dieta tradicional com pouco sal, a ênfase na escolha de alimentos saudáveis acaba por reduzir o consumo de sal dietético. Estudos mostram que a dieta DASH é capaz de reduzir progressivamente os níveis pressóricos, um dos grandes aliados desta conquista é o aumento do consumo de ácidos graxos poli-insaturados que tem contribuição significativa para (*).

Conclusão: Diante do exposto, é possível colocar a dieta DASH como grande aliada para o tratamento da hipertensão arterial sistêmica, enfatizando ainda que para um melhor resultado é importante outras modificações no estilo de vida junto à dieta.

Trab. 197 - Dieta dash para cuidado nutricional no período pós-parto

Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Elen Carla Alves da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Josiclea Gomes da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A retenção de peso que ocorre durante o pós-parto é um fator chave para o desenvolvimento de obesidade. Todavia, não existe um protocolo para o cuidado nutricional de mulheres no período pós-parto, no Brasil.

Objetivo: Este resumo teve por objetivo avaliar a inclusão da dieta Dietary Approaches to Stop Hypertension (DASH) como forma de orientação nutricional para mulheres no período pós-parto.

Metodologia: Foi feito um levantamento bibliográfico nas bases de dados eletrônicas: Scielo, Google Acadêmico e Portal Capes no período de 2016 a 2018.

Resultados: A dieta DASH é rica em frutas, hortaliças, cereais integrais e laticínios com baixo teor de gordura, prioriza consumo de carnes brancas, inclui sementes e oleaginosas e limita o consumo de açúcar e doces. Os benefícios desta dieta são atribuíveis à sua composição de macro/micronutrientes, ao prover quantidades aumentadas de cálcio, potássio, magnésio, fibras e ácidos graxos insaturados; e limitadas de sódio, colesterol e ácidos

graxos saturados. Os grupos de alimentos da dieta original foram estruturados para o padrão brasileiro de consumo. Foi observado a importância de que a orientação seja aplicada de forma compatível com a realidade local, para que haja uma maior chance de adesão.

Conclusão: A adaptação da dieta DASH para cuidado nutricional de mulheres no período pós-parto parece estar de acordo com o padrão alimentar brasileiro, pois mantém as características nutricionais que lhe atribuem os benefícios à saúde.

Trab. 198 - Dieta e acne: o que há de evidências?

Lisier Scapini

Outros

Introdução: A acne vulgar é uma das condições dermatológicas mais comuns, especialmente entre adolescentes. Está relacionada ao excesso de produção de sebo pelas glândulas sebáceas, com inflamação nas unidades pilosebáceas e hiperproliferação de *Propionibacterium acnes* na pele, deixando, muitas vezes, cicatrizes residuais devido ao processo inflamatório crônico no local. Há hipóteses que sugerem que o consumo de alguns alimentos possa influenciar na ocorrência de acne.

Objetivo: Analisar a influência da dieta sobre a acne vulgar.

Metodologia: Foi realizada revisão bibliográfica com pesquisa em banco de dados: Pubmed, Science Direct, Lilacs dos últimos 5 anos. Palavras chaves: acne vulgar, índice glicêmico, laticínios, dieta.

Resultados: O excesso de alimentos com alto índice glicêmico elevam os níveis séricos de insulina e fator de crescimento semelhante à insulina 1 (IGF-1) e, conseqüentemente, na sinalização do complexo de rapamicina (mTORC1) estimulando o aumento da proliferação de queratinócitos e aumento da lipogênese, ocasionando maior produção de sebo na pele. Estes alimentos de alto índice glicêmico que elevam as concentrações de insulina também suprimem as concentrações de globulina ligadora de hormônios sexuais (SHBG), aumentando as concentrações de andrógenos, contribuindo assim para acne. Por outro lado, os alimentos de baixo índice glicêmico mostraram aumentar SHBG e reduzir os níveis de andrógenos. Alguns estudos sugerem que o excesso de laticínios possa influenciar na acne, principalmente o leite desnatado, que apresentou maior influência em comparação a outros produtos lácteos. Sugere-se que seu efeito acneico não seja derivado do seu teor de gordura, mas sim por hormônios e outros moléculas bioativas (*).

Conclusão: É necessário orientar os pacientes em tratamento para acne, que além das condutas farmacológicas, a dieta também contribui para o sucesso terapêutico. É importante encorajar os

pacientes a introduzir uma dieta equilibrada, rica em frutas frescas, vegetais, carnes magras, peixes e gorduras de boa qualidade.

Trab. 199 - Dieta vegetariana e suas implicações nutricionais

Clara Demeneck Pereira, Maria Paula Meireles Fenelon, Thaís Cristine Queiroz de Oliveira, Mariana Oliveira Santana, Guilherme Frota Carmona, Julia Pinheiro São Pedro, Regina Tavares Carmona, Lorena Tavares Ferreira, Oronides Urbano Filho, Nádia Borges Haubert
Centro Universitário de Brasília

Introdução: O ato de comer e de escolher a dieta em muito transcendem a busca de nutrientes, assim, apesar de a alimentação ser necessária à manutenção do corpo vivo, ela é, fundamentalmente, um fato social. É nesse contexto, em que se busca mais do que satisfazer as necessidades vitais, que surge a dieta vegetariana, em defesa dos direitos fundamentais dos animais e contra a exploração animal, causa que motiva a maioria de seus adeptos a abandonarem a alimentação composta por carne ou por produtos feitos com carne. O vegetarianismo pode ter vários tipos, a depender da inclusão ou exclusão de produtos derivados de animais, como o vegetariano estrito, o lacto-vegetariano o ovovegetariano e o ovolactovegetariano. As evidências científicas produzidas nas últimas décadas sugerem que as dietas baseadas em vegetais e nenhum ou pouco alimento de origem animal são as mais indicadas para prevenir doenças carenciais, bem como para reduzir o risco de doenças crônicas e promover a saúde.

Objetivo: Desenvolver uma revisão bibliográfica para analisar as implicações nutricionais que uma dieta vegetariana pode proporcionar aos seus adeptos.

Metodologia: Para a elaboração da revisão bibliográfica foram selecionados estudos publicados nas bases de dados PubMed, LILACS, SciELO e Google Acadêmico, nos anos de 2015 a 2019. Para a busca foram usadas as palavras-chave: “vegetarianismo”, “dieta vegetariana”, “implicação nutricional”, “alimentação vegetariana”, “consumo de carne”, “deficiências nutricionais”.

Resultados: Vegetarianos apresentam um risco menor de desenvolver sobrepeso e obesidade, doenças cardiovasculares, hipertensão, diabetes, neoplasias, entre outras condições, que comprometem a qualidade de vida e a longevidade. Contudo, alguns nutrientes específicos como o ferro, a vitamina B12 e ômega-3 podem não estar disponíveis em dietas vegetarianas, principalmente em situações de vulnerabilidade socioeconômica, predispondo ao risco de desenvolvimento de doenças carenciais.

Conclusão: A dieta vegetariana apresenta importância na prevenção de doenças crônicas, proporcio-

na o acesso a fitoquímicos e fibras fundamentais para a saúde humana. Deve-se, entretanto, realizar o balanço do ponto de vista calórico e proteico, dado que o consumo exclusivo de vegetais pode intensificar deficiências nutricionais não desejadas.

Trab. 200 - Dietas vegetarianas e a prática de exercício físico: uma revisão

Jéssica Azevedo Dias, Victor Lopes Gonçalves Ferreira, Juan Bernard Nascimento dos Santos
Centro Universitário de Belo Horizonte

Introdução: A dieta vegetariana oferta vantagens nutricionais, como reduzida ingestão de gordura saturada e colesterol, alto consumo de carboidratos, folato, antioxidantes, fibras dietéticas, minerais e fitoquímicos. Por outro lado, a dieta desbalanceada, especialmente em ocasiões de grandes demandas metabólicas, é capaz de provocar carências nutricionais.

Objetivo: O presente trabalho tem como objetivo analisar a influência da dieta vegetariana sobre a prática esportiva.

Metodologia: Foram apuradas pesquisas disponíveis no banco de dados Medline e SciELO que tinham por finalidade verificar a influência da alimentação vegetariana sobre variáveis do desempenho atlético, como a força muscular e a capacidade aeróbica.

Resultados: O volume de pesquisas que testaram a capacidade aeróbica é superior ao daquelas que testaram a força muscular dos vegetarianos. Contudo, não foram encontradas diferenças na função pulmonar e na resposta cardiorrespiratória no exercício submáximo entre vegans e não-vegetarianos. Também não foram encontradas diferenças no desempenho de atletas de ambos os sexos. Não encontraram diferenças significativas na força muscular dinâmica entre grupos. Dos estudos analisados, apenas um encontrou diferenças na capacidade aeróbica e em testes de potência, porém não possuía grupo de controle não-vegetariano, o que pode ter ocasionado o resultado diferente. Quanto à ingestão protéica, vegetarianos normalmente apresentam valores mais baixos, quando comparados a indivíduos não-vegetarianos, que segundo a ACSM a ingestão energética de atletas deve ser de 3.000 a 5.000kcal/dia, enquanto a cota dietética recomendada de proteínas é de 0,8g/kg de peso por dia. A baixa ingestão energética pode resultar em per (*).

Conclusão: Conclui-se que a competência aeróbica, com a adesão de uma dieta vegetariana, não parece ser afetada, seguindo às necessidades nutricionais do atleta. Desse modo, a dieta vegetariana equilibrada se mostra compatível com a performance em modalidades esportivas predominantes no sistema oxidativo. Já em relação à força muscular, faz necessário mais estudos, dada reduzida produção científica que examinou essa questão.

Trab. 201 - Direito humano a alimentação adequada - DHAA

Josiclea Gomes da Silva, Elen Carla Alves da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza, Suedna da Costa Silva
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) é compreendido na perspectiva de que deve apresentar caráter universal, devendo ser também indivisível e interdependente. Ou seja, a realização deste configura-se com um direito singular e inalienável de cada indivíduo. Entretanto, no Brasil o DHAA só passa a ser considerado na perspectiva de obrigatoriedade estatal, com a alteração da constituição de 1988 que, através da emenda constitucional nº 64, insere a alimentação como um dever do estado.

Objetivo: Elaborar um breve estudo sobre a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada como dever do estado no território brasileiro.

Metodologia: Trata-se de um estudo exploratório descritivo visando analisar o Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA). Portanto realizou-se uma revisão na literatura em plataformas digitais, sendo estes: SciELO, PubMed, CAPES e Google acadêmico no período de junho de 2019. Para encontrar os artigos que tratavam sobre o tema utilizou-se alguns descritores como: “direito a alimentação”, “alimentação como direito básico” “Direito humano a alimentação”. Para a escolha dos artigos, priorizou-se as publicações dos últimos 5 anos.

Resultados: A alimentação é uma necessidade básica da condição humana, devendo ser realizada a acessibilidade para todos por promoção dos órgãos federais. Vários estudiosos colocam o estado como o principal órgão responsável pela promoção do DHAA, uma vez que historicamente o território brasileiro é caracterizado por sua miséria e fome, principalmente nos estados que compõem o norte e o nordeste do país, concentrando grande parte de famílias em vulnerabilidade socioeconômica pelas condições ambientais, bem como as baixas possibilidades no mercado de trabalho. Desta a forma, o processo que configura as primeiras iniciativas para combater a insegurança alimentar, como programas de transferência de renda, como o Programa Bolsa Família, melhorou o padrão de vida alimentar do país retirando várias famílias da insegurança alimentar severa. Outro marco importante acontece quando a alimentação passa a ser obrigatoriamente um dever estatal, ofertando mecanismos de exigibilidade a população para reivindicar (*).

Conclusão: Percebe-se que a imersão do estado como órgão responsável por promover e realizar o

DHAA melhorou as condições de vida da população reduzindo a desnutrição severa e contribuindo para efetivar a dignidade humana.

Trab. 202 - Disbiose intestinal

Mikaelle Albuquerque de Souza, Jainni Dias Freires, Maria Rita Garcia de Medeiros, Juliana Kessia Barbosa Soares

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A Disbiose Intestinal é caracterizada como uma alteração na microbiota intestinal, seja qualitativa e/ou quantitativamente, ocasionando repercussões prejudiciais ao organismo. Essa alteração pode ocorrer devido a diversos fatores, dentre os quais se encontram os hábitos alimentares inadequados, uso de medicamentos, idade, estresse psicológico e/ou fisiológico, hospitalização e uso excessivo de laxantes.

Objetivo: O presente trabalho tem como finalidade buscar na literatura as consequências ocasionadas pela Disbiose Intestinal no organismo. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão bibliográfica, onde buscou-se arquivos publicados nos últimos 2 anos (2018-2019) em bases de dados como Google Acadêmico e Scielo; para a busca foram utilizados os seguintes termos: “Disbiose Intestinal” e “consequências da Disbiose Intestinal”.

Metodologia: Trata-se de uma revisão bibliográfica, onde buscou-se arquivos publicados nos últimos 2 anos (2018-2019) em bases de dados como Google Acadêmico e Scielo; para a busca foram utilizados os seguintes termos: “Disbiose Intestinal” e “consequências da Disbiose Intestinal”.

Resultados: Com a alteração da microbiota intestinal, onde os patógenos têm o domínio sobre os microorganismos benéficos, pode haver um aumento da permeabilidade na mucosa intestinal, ocasionando a translocação de patógenos e toxinas para a parede intestinal, e, posteriormente, propiciando que os mesmos entrem na corrente sanguínea. A Disbiose afeta a resposta imunológica e favorece um ambiente pró-inflamatório, como também pode ser a causa direta ou agir como um coadjuvante no desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) e doenças inflamatórias como a doença de Crohn, doença celíaca, síndrome metabólica e artrite reumatoide. Ainda, está associada e pode contribuir no desenvolvimento de problemas ósseos e musculares, obesidade, asma e câncer.

Conclusão: Diante do anteriormente exposto, nota-se que a restauração do equilíbrio da microbiota é fundamental para solucionar e prevenir essas desordens metabólicas no indivíduo, inclusive, esse equilíbrio podendo ocorrer através dos cuidados com a alimentação, haja vista ser um fator modulador da microbiota.

Trab. 203 - Disbiose intestinal e obesidade

Marcos Paulo Silva Portes, Bianca Borges Butterby, Dayane Junqueira Vilela, Keyse Ribeiro, Danilo Sena Cotrim, Heloíse Helena Silva Medeiros, Wyara Talita Carvalho Freitas, Cybele Rodrigues de Moraes Araújo, Henrique Falcão Silva Pereira, Benjamim Franklin Milhomem Fernandes, Luciana Rocha Siqueira
Associação Brasileira de Nutrologia

Introdução: A obesidade é um problema de saúde pública, que está presente na grande maioria dos lares na sociedade moderna, necessitando de atenção especial para a identificação de fatores de risco e propositura de abordagens terapêuticas de controle e tratamento. O controle do peso pode estar associado a inúmeros fatores. Entre eles, encontram-se problema de descompensação na microbiota intestinal. O desequilíbrio da microbiota intestinal decorre da descompensação do número de bactérias boas e bactérias ruins do intestino, determinando o processo chamado de disbiose intestinal, englobando fatores ambientais que interferem nas condições de controle do peso corporal.

Objetivo: Analisar teoricamente a relação existente entre a disbiose intestinal e a obesidade, com o propósito específico de averiguar a importância dos fatores nutricionais na ocorrência do desequilíbrio causado à microbiota, assim como determinar se a escolha da alimentação que integra a dieta influencia no ganho descompensado do peso corporal.

Metodologia: Revisão da literatura, a partir da análise estruturada de textos de Artigos científicos que tratam da disbiose intestinal e obesidade, indexados nas bases de dados Scielo, Science e Google Acadêmico, datados entre os anos de 2009 e 2019.

Resultados: A obesidade é um processo resultante de variados fatores. Um deles se refere à disbiose intestinal, que representa uma condição de desequilíbrio persistente que interfere no adequado funcionamento da flora intestinal, provocando deficiência de vitaminas, devido aos prejuízos gerados ao processo de absorção de nutrientes. A microbiota executa promove meios para um perfeito funcionamento biofisiológico, através do processo de simbiose, mantendo condições adequadas para a compensação metabólica, imunológica, nutritiva e de absorção, em uma dinâmica adequada para o funcionamento motor.

Conclusão: A obesidade é um problema de saúde pública, que está presente na grande maioria dos lares na sociedade moderna, necessitando de atenção especial para a identificação de fatores de risco e propositura de abordagens terapêuticas de controle e tratamento. Em indivíduos com disbiose intestinal, o ganho de peso corporal pode ocorrer com frequência. Nestes casos, a ocorrência de perdas do quantitativo de bactérias boas do intestino, associada à elevação do número de bactérias ruins, tende a influenciar no desequilíbrio orgânico, causando doenças como a obesidade (*).

Trab. 204 - Educação alimentar e nutricional como aprendizado importante na manutenção dos hábitos alimentares de escolares

Ana Carla de Mendonça Silva, Janderly Rafaela da Costa Silva, Januse Míllia Dantas de Araújo

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Educação Alimentar e Nutricional (EAN), objetiva-se em estimular hábitos de uma alimentação saudável através da reeducação alimentar, sendo assunto constante em palestras e debates que abrangem o tema alimentação adequada e saudável. Esta área da educação, não se faz importante apenas para os estudantes de nutrição, gastronomia e demais áreas interligadas, mas também e principalmente aos que estão iniciando seus hábitos alimentares e conhecimentos sobre benefícios e malefícios de alguns alimentos.

Objetivo: Compreender a aplicação da EAN nas escolas para pais, professores e principalmente alunos, do pré-escolar até o ensino médio.

Metodologia: Através da revisão de artigos referentes às ações de educação alimentar e nutricional como aprendizado na manutenção dos hábitos de escolares, através de buscas nas bases de dados: Google Acadêmico, PubMed e LILACS.

Resultados: Nestas práticas busca-se abordar os assuntos mais relevantes de acordo com a classificação das turmas e idades. Quanto aos pais, foca-se nestes entendimentos e mais, como o de não adaptar seus filhos ainda tão pequenos a alimentos considerados ofensivos, inclusive por seus paladares e sistemas digestórios ainda não apresentarem dinamismo para algumas comidas, gerando com mais facilidade problemas gástricos, optar por alimentos mais livres de conservantes e naturais, evitar lanches predominantemente compostos por industrializados, incitar a participação dos filhos na preparação de refeições saudáveis e no momento de ir à feira escolher as frutas e hortaliças, mas acima de tudo gerar a compreensão voltada em não fazer todas as vontades da criança, no entanto a mesma não será banida de consumir doces, salgados e aquilo que toda criança gosta, apenas não será algo rotineiro. E por fim, a participação dos professores é importante em todos estes momentos, gerando engrandecimento em seus conh (*).

Conclusão: Portanto, compreende-se que a importância da Educação Alimentar e Nutricional nas escolas, auxiliando na manutenção da saúde desde os que estão iniciando seus entendimentos, até aqueles que já estão de saída do âmbito escolar, com conhecimentos que poderão ser levados e colocados em prática em todos os momentos de suas vidas.

Trab. 205 - Educação alimentar e nutricional na modificação de hábitos e preferências alimentares dos adolescentes - revisão da literatura

Bruna Rafaela Faustino Dantas, Ilis Nogueira Mendonça, José Douglas Bernardino Domingos, Maria dos Aflitos Soares de Oliveira, Ana Luiza Marinho Leite, Marília Ferreira Frazão Tavares de Melo

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A adolescência apresenta características como crescimento físico, alta vulnerabilidade para deficiências nutricionais, risco para o desenvolvimento de doenças crônicas na vida adulta e também para a aquisição de hábitos e preferências alimentares inadequadas. Estratégias de educação alimentar e nutricional (EAN) no processo de ensino e aprendizagem no âmbito educacional público, indica resultados favoráveis na formação sobre práticas alimentares saudáveis com vistas à modificação do consumo alimentar.

Objetivo: O presente trabalho objetivou-se em pesquisar na literatura científica sobre as preferências alimentares dos adolescentes e influência da EAN no incentivo à modificação dos mesmos.

Metodologia: A metodologia baseou-se em pesquisa de revisão da literatura sobre a temática, utilizando-se os indexadores, adolescentes, preferências alimentares, educação alimentar e nutricional. Realizou-se um levantamento nas bases de dados Periódicos CAPES, Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) e Scientific Electronic Library (SciELO), a partir de estudos realizados nos últimos cinco anos.

Resultados: No Brasil, de acordo com estudo, os hábitos alimentares entre os adolescentes têm sido caracterizados pelo alto consumo de produtos ultra processados, que são ricos em gorduras, açúcares e sódio, e baixo consumo de frutas e hortaliças. Os adolescentes tendem a associar a comida a um conjunto de situações com diferentes significados emocionais. Assim os vegetais cozidos, saladas e alimentos por eles classificados como saudáveis, são associados às refeições com os pais, a “ficar em casa” e a maior autocontrole. A tendência ao aumento na preferência e consumo de alimentos ultra processados em detrimento de alimentos in natura ou minimamente processados, na fase da adolescência, que compromete o estado nutricional tendo em vista o baixo consumo de nutrientes essenciais. O aumento no consumo de alimentos ultra processados, de acordo com estudo é atribuída a fatores como a urbanização, melhora nas condições de vida e mudanças no estilo de vida da população. A oferta da alimentação saudável e (*).

Conclusão: Neste processo, a escola representa um ambiente propício para o desenvolvimento destas ações e tende a possibilitar a socialização das informações sobre a tão necessária mudança de comportamento.

Trab. 206 - Educação alimentar para portadores de hipertensão arterial

Julia Carvalho Silva Neta, Gabriela Duarte de Oliveira, Sabrina Duarte de Oliveira, Louise Iara Gomes de Oliveira, Francisco Bruno da Silva Sousa, Rita Najila Alves Coelho, Beatriz Vitoria de Souza, Rayanne Dantas dos Santos, Ana Maria Fernandes dos Santos, Mikaelle Albuquerque Souza

Faculdade Santa Maria

Introdução: A Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) é uma doença que acomete diversas pessoas por diversos fatores, seja pela genética ou hábitos de vida, tornando-se uma problema de saúde pública, considerado o principal fator de risco para as doenças cardiovasculares (DCV). O tratamento da HAS estar diretamente relacionada com a mudança no estilo de vida em conjunto com o tratamento medicamentoso, porém dando a maior ênfase nos fatores modificáveis como a alimentação, sedentarismo, tabagismo, uso de álcool. A implementação de hábitos alimentares e estilo de vida saudáveis mostram resultados satisfatórios no cuidado a HAS, mas infelizmente são poucos pacientes que aderem o tratamento não medicamentoso.

Objetivo: analisar a importância da implementação a educação alimentar para portadores de hipertensão arterial.

Metodologia: Revisão Integrativa da Literatura, cujo levantamento bibliográfico aconteceu no mês de agosto de 2019, nas bases de dados de LILACS (Literatura Latino-americana e do Caribe em Ciências Sociais e da Saúde); SCIELO(Scientific Electronic Library Online) e BVS (Biblioteca Virtual da Saúde). Para a busca utilizamos Descritores em Ciências da Saúde (Decs) a saber: "educação em saúde"; "dieta saudável"; "hipertensão arterial", com auxílio de operadores booleanos and/or. Foram utilizados os seguintes raciocínios de inclusão: artigos com publicações entre (2014 a 2019) na língua portuguesa, disponíveis na íntegra. Dissertações, resumos, e publicações duplicadas foram excluídas da amostra, a qual foi composta por um (01) manuscrito.

Resultados: Observou-se que existe fatores socioeconômicas e de saúde, como baixa renda, idosos, escolaridade. Após as intervenções educativas verificou a restrição de alimentos de risco e o aumento de alimentos saudáveis, o controle da Pressão Arterial (PA), portanto houve resistência de alguns pacientes ao tratamento não medicamentoso. O resultado é de longo prazo e de esforço individual com ajuda de um profissional da saúde, a redução de peso irá influenciar na redução da pressão arterial sistólica e na diminuição de gordura corporal, assim diminuindo o risco de doenças cardiovasculares.

Conclusão: Desta forma temos a importância dos hábitos alimentares saudáveis para tratar e prevenir a hipertensão arterial, com as mudanças de simples

costumes de vida como preferir alimentos naturais e com baixo teor de sódio e gordura e prática de exercícios físicos.

Trab. 207 - Educação em saúde por meio de grupo de mudança de estilo de vida: relato de experiência

Letícia de Rossi Rodrigues, Leticia Viersa Massufero, Estela Maria Barim

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Introdução: A Educação em saúde constitui uma das práticas desenvolvidas junto aos usuários do Sistema Único de Saúde (SUS). No estilo de vida atual da população brasileira o sedentarismo está predominante presente e também o alto consumo de alimentos industrializados e ultra processados, que contém grandes quantidades de nutrientes como sódio, gorduras e açúcares. Apresentando relação direta com o aumento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), como o diabetes mellitus, a hipertensão arterial e o aumento das prevalências de sobrepeso e obesidade observadas nas últimas décadas.

Objetivo: Praticar educação em saúde por meio de grupo de mudança no estilo de vida esclarecendo dúvidas dos usuários sobre saúde e alimentação, incentivando a prática de atividade física e empoderamento da autonomia de cada usuário sobre as suas escolhas.

Metodologia: O grupo de mudança de estilo de vida (GMEV) foi realizado no Centro de Saúde Escola da Vila Ferroviária, Unidade Auxiliar da Faculdade de Medicina de Botucatu, no período de junho a agosto de 2019. Participaram do grupo 8 usuários com idade média de 41 anos, sendo 70% mulheres. A prática do GMEV contou com rodas de conversa para estimular o empoderamento da autonomia e reflexão sobre o autocuidado, apresentação de painéis, entrega de folders e degustação de receitas saudáveis. Foram trabalhados temas como: grupos alimentares, fracionamento das refeições, montagem do prato saudável, hidratação, consumo de açúcar e sal, DCNT e sua relação com o estilo de vida, atividade física e interpretação dos rótulos alimentares.

Resultados: Os participantes do GMEV mostraram interesse nos temas abordados e nos momentos das rodas de conversa foram muito comunicativos, o que favoreceu a discussão e reflexão das situações cotidianas voltadas ao autocuidado. Foi aberta uma discussão sobre a visão dos participantes perante o desenvolvimento do grupo, e estes se mostraram satisfeitos com os temas e com a sua participação no grupo.

Conclusão: A educação em saúde por meio de grupo de mudança de estilo de vida foi uma estratégia que influenciou o empoderamento dos participantes e possibilitou escolhas mais saudáveis na vida diária, reduzindo os riscos para o desenvolvimento das DCNT e o autocuidado.

Trab. 208 - Educação em saúde: um relato de experiência de extensão universitária no mutirão de saúde da mulher

Stefani de Lima Carvalho, João Victor Farias de Oliveira
Universidade Federal do Pará

Introdução: A educação em saúde como processo político pedagógico requer o desenvolvimento de um pensar crítico e reflexivo, aproxima os profissionais da área da saúde a população. Desse modo, as iniciativas de educação para a saúde possibilitam mudanças efetivas no estilo de vida das pessoas, com vistas a prevenir ou pelo menos retardar os agravamentos decorrentes dessas enfermidades. Seguindo essa linha de pensamento, acreditamos que a educação em saúde pode ser uma valiosa ferramenta para os profissionais na busca de melhor qualidade de vida para os portadores de doenças crônicas.

Objetivo: Relatar uma experiência vivenciada no Mutirão de Saúde da Mulher por acadêmicos da área da saúde em Belém do Pará.

Metodologia: O mutirão da mulher foi uma experiência vivenciada por acadêmicos da saúde, divididos em nutrição, enfermagem e medicina, ocorreu no dia 10 de março, pela manhã, na Igreja Adventista do Sétimo Dia Movimento da Reforma. Os acadêmicos compartilharam conhecimentos por meio de orientações voltadas ao câncer de mama, de ovário e colo do útero. Os alunos de nutrição realizaram orientação nutricional, abordando a importância do controle glicêmico e pressórico, da redução da ingestão do álcool e cessação do tabagismo e os benefícios de uma alimentação saudável para a prevenção do câncer.

Resultados: O mutirão proporcionou o contato entre os acadêmicos e cerca de 50 pessoas advindas das redondezas da igreja e permitiu perceber a curiosidade das mulheres, com perguntas de nível básico ao avançado sobre o tema. Foi possível vivenciar experiências que não são vistas em sala de aula, contribuindo para o crescimento profissional dos alunos.

Conclusão: Em suma, a experiência vivenciada pela extensão universitária proporcionou um grande espaço de aprendizado e motivação para os acadêmicos e para a comunidade comprovando a necessidade e importância da educação em saúde para a população em geral, a fim de que sejam responsáveis pelo sua própria relação saúde-doença.

Trab. 209 - Efeito antiobesidade, antidiabético e hipolipidêmico do extrato hidro-alcoólico do caroço do açaí: estudo comparativo com a rosuvastatina.

Jéssica Atinã Mayerhofer, Caroline Alves de Araújo, Izabelle Santos Barcellos, Dayane Teixeira Ognibene, Angela de Castro Resende, Grazielle Freitas de Bem, Cristiane Aguiar da Costa

Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Introdução: Atualmente a obesidade é um dos maiores desafios de saúde pública, pois é um importante fator de risco para a ocorrência de doenças metabólicas e cardiovasculares. O consumo de dietas ricas em gorduras induz a ativação de uma resposta inflamatória em áreas do hipotálamo, gerando um desequilíbrio que favorece o ganho de massa adiposa, alterações metabólicas e o desenvolvimento da disfunção dos adipócitos. Estudos mostram que o açaí é um fruto rico em polifenóis e uma dieta rica em polifenóis pode estar envolvida na proteção contra o risco cardiovascular.

Objetivo: O estudo tem como objetivo avaliar o efeito terapêutico do extrato hidroalcoólico do caroço do açaí (ASE), rico em polifenóis e da Rosuvastatina, sobre as alterações metabólicas e histológicas do tecido adiposo branco e sobre os mecanismos moleculares exercidos pelo ASE nesse tecido, em camundongos C57BL/6 alimentados com dieta hiperlipídica.

Metodologia: Camundongos machos C57BL/6 de 30 dias de idade foram divididos em 4 grupos e receberam as seguintes dietas: grupo controle (C): dieta padrão; grupo hiperlipídico (HF): dieta hiperlipídica; grupo hiperlipídico + ASE (H+ASE): dieta hiperlipídica + ASE (300mg/Kg/dia) e grupo hiperlipídico + Rosuvastatina (H+Rosu): dieta hiperlipídica + Rosu (20mg/Kg/dia). Todos os grupos receberam suas respectivas dietas durante 12 semanas. A partir da 8ª semana os animais dos grupos HF+ASE e HF+Rosu foram tratados com ASE ou Rosuvastatina respectivamente por gavagem intragástrica.

Resultados: Foram avaliadas: peso corporal, glicemia, perfil lipídico plasmático, expressão de proteínas envolvidas na via de sinalização da insulina (Glut 4, pAKT e IR), do PPAR α ; e análise histológica do tecido adiposo visceral. O tratamento com ASE e Rosu reduziu o peso corporal e o perfil lipídico plasmático. A glicemia foi reduzida pelo tratamento com ASE, mas não com o tratamento com Rosu. Ambos os tratamentos foram capazes de aumentar a expressão de pAKT e IR, mas não foram capazes de modificar a expressão de Glut 4 e PPAR α . O grupo HF apresentou hipertrofia dos adipócitos e ambos os tratamentos foram capazes de reduzir essa hipertrofia. Outros parâmetros serão avaliados vide que a pesquisa segue em andamento.

Conclusão: Esses resultados em conjunto sugerem um importante efeito terapêutico do ASE apresentando efeito antiobesidade, hipolipidêmico e hipoglicemiante, sugerindo que o ASE pode ser uma ferramenta importante para o tratamento da obesidade e das alterações metabólicas e cardiovasculares presentes neste modelo.

Trab. 210 - Efeito antioxidante da suplementação com licopeno na cardiopatia da obesidade: uma abordagem nutracêutica

Artur Junio Togneri Ferron, Fabiane Valentini Francisqueti-Ferron, Carol Cristina Vagula De Almeida Silva, Luciana Ghiraldeli, Jéssica Leite Garcia, Pedro Henrique Rizzi Alves, Silméia Garcia Zanatti Bazan, Heloysa Amaral da Silva, Camila Renata Corrêa, Fernando Moreto, Ana Lúcia A. Ferreira

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Introdução: Estudos clínicos mostram que a obesidade acarreta diversas anormalidades morfológicas, hemodinâmicas e funcionais cardíacas, no entanto sua fisiopatologia não é bem esclarecida. O excesso de gordura corporal é associado ao aumento da concentração plasmática de ácidos graxos livres e açúcares que são facilmente oxidados em produtos tóxicos, como o malondialdeído (MDA) e N-ε-carboximetil-L-histidina (CML). Quando em elevadas concentrações, MDA e CML promovem carbonilação de proteínas modificando-as estrutural, geométrica e funcionalmente. Nesse contexto, compostos ativos vêm se destacando como potenciais nutracêuticos no tratamento de diversas doenças. O licopeno, carotenoide encontrado no tomate, é considerado um dos melhores antioxidantes devido a seu grande número de duplas ligações conjugadas.

Objetivo: Avaliar o efeito antioxidante da suplementação com licopeno no tratamento da cardiopatia da obesidade.

Metodologia: Ratos Wistar machos (± 187 g) foram randomizados em 2 grupos: dieta controle (C, n=16) ou dieta rica em carboidratos e gorduras (CHO, n=16) por 20 semanas. Após esse período, quando detectada disfunção cardíaca por ecocardiografia, os grupos foram novamente randomizados em 4 grupos: dieta controle (C, n=8), ou dieta controle + suplementação com licopeno (C+Li, n=8), ou dieta CHO (CHO, n=8) ou dieta CHO + suplementação com licopeno (CHO+Li, n=8) por 10 semanas. Os animais CHO também receberam água com sacarose (25%). Suplementação com licopeno (10 mg/kg/dia) ocorreu via gavagem. Ao final do experimento (30 semanas) foram realizados aferição de pressão arterial sistólica e ecocardiograma. E, em seguida, os animais foram sacrificados para determinação do índice de adiposidade (% de gordura corporal), CML plasmático e MDA miocárdico. Os resultados foram comparados por ANOVA Two way com post hoc de Tukey.

Resultados: A suplementação com licopeno melhorou as funções sistólica e diastólica [fração de ejeção (mL)] (C: $0,94 \pm 0,01$; C+Li: $0,94 \pm 0,02$; CHO: $0,09 \pm 0,01$ e CHO+Li: $0,93 \pm 0,01$); [razão E/E'] (C: $13,3 \pm 0,4$; C+Li: $12,7 \pm 0,3$; CHO: $15,3 \pm 0,4$ e CHO+Li: $13,9 \pm 0,5$); reduziu a concentração de CML plasmático ($\mu\text{g}/\text{mg}$ proteína sérica) (C: $12,4 \pm 0,8$; C+Li:

$9,6 \pm 0,5$; CHO: $19,4 \pm 1,5$ e CHO+Li: $9,2 \pm 0,7$) e diminuiu MDA cardíaco (nmol/g proteína) (C: $0,92 \pm 0,18$; C+Li: $0,95 \pm 0,21$; CHO: $1,43 \pm 0,17$ e CHO+Li: $0,93 \pm 0,094$).

Conclusão: A suplementação com licopeno melhorou a função cardíaca e recuperou o desbalanço do estado redox sistêmico e cardíaco, indicando potencial terapêutico do carotenóide no tratamento da cardiopatia da obesidade.

Trab. 211 - Efeito da suplementação com óleo de linhaça na inibição de peroxidação lipídica em camundongos com mucosite intestinal

Jefferson Romáryo Duarte da Luz, Rubiamara Mauricio de Sousa, Daniel Paiva Marques, Débora Batista, Thaís de Oliveira Sales, Ivania Samara dos Santos Silva, Januse Míllia Dantas de Araújo, Maria Tereza Lucena Pereira, Amélia Ruth Nascimento Lima, Maria das Graças Almeida

Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Introdução: A mucosite intestinal é uma lesão ocorrida na membrana da mucosa do trato gastrointestinal que pode ser originada através do uso de quimioterápicos. O metotrexato (MTX) é frequentemente utilizado como um agente quimioterápico citotóxico para combater células cancerígenas, mas apresenta uma estreita relação com o aumento de espécies reativas de oxigênio (EROs) no organismo.

Objetivo: O presente estudo teve como objetivo avaliar se o pré-tratamento com óleo de linhaça é capaz de inibir a peroxidação lipídica aumentada na mucosite e avaliar o possível efeito protetor na mucosa intestinal de camundongos.

Metodologia: Foi realizado um estudo experimental com 30 camundongos machos da linhagem Swiss. Os animais foram divididos em três grupos sendo avaliados a massa corporal, a histomorfometria e a peroxidação lipídica através da determinação do malondialdeído (MDA) e do 4-hidroxialcano (4-HAE) em homogenato de fígado. Todos os testes experimentais foram aprovados pela Comissão de Ética no uso de Animais da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (CEUA/UFRN) sob número 046/2009.

Resultados: O MTX induziu o aumento de EROs avaliado pela determinação de MDA e a indução da mucosite foi visualizada através da diminuição no comprimento das vilosidades e encurtamento na profundidade das criptas intestinais com desestruturação da arquitetura da mucosa. O pré-tratamento com óleo de linhaça diminuiu significativamente o MDA e 4-HAE e promoveu a reestruturação das vilosidades e das criptas intestinais do intestino delgado.

Conclusão: Conclui-se que o pré-tratamento com óleo de linhaça é capaz de prevenir o efeito indutor do MTX sobre a peroxidação lipídica.

Trab. 212 - Efeito da suplementação de glutamina no tratamento de câncer

Victor Kaiqui Silva Sousa, Elen Carla Alves da Silva, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Thales Daniel Oliveira de Lima E Silva, Maria Luiza Alves Souza, Josiclea Gomes da Silva, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Maria Elizângela Ferreira Alves, Andreza Moraes Duarte, Larissa Maria Gomes Dutra, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O câncer é definido como uma patologia multicausal crônica, caracterizada pelo crescimento desordenado e descontrolado de células, quando o sistema imunológico não consegue fazer à proteção necessária a neoplasia é estabelecida. Para combater o processo de crescimento de células cancerosas é preciso um sistema imunológico forte, com isso tem-se destacado a imunomodulação, uma abordagem terapêutica com o intuito de intervir nos processos de auto-regulação do sistema de defesa, isto envolve a utilização de alguns aminoácidos específicos, nisto, a glutamina entra como importante componente deste método.

Objetivo: Realizar uma pesquisa com fundação em trabalhos científicos publicados em periódicos eletrônicos com intuito de verificar o efeito da suplementação de glutamina no tratamento de câncer.

Metodologia: Foram realizadas buscas de artigos científicos difundidas nas bases de dados eletrônicas: SCIELO, CAPES dos últimos 5 anos, no idioma português.

Resultados: A importância da glutamina no tratamento de câncer se dá pelo fato deste aminoácido ser um nutriente imunomodulador, um substrato essencial para as células do sistema imunológico, estimulando a multiplicação e diferenciação de linfócitos que irão atuar diretamente na proteção celular para impedir o crescimento das células cancerosas. A suplementação da glutamina se faz necessário devido ao estado hipercatabólico causado pelo câncer, fazendo com que ocorra uma elevada taxa de degradação muscular e um balanço nitrogenado negativo, onde o organismo não é capaz de sintetizar a glutamina na quantidade ideal em condições normais, tornando-o um aminoácido condicionalmente essencial. Estas condições hipermetabólicas acabam fazendo com que este aminoácido passe a ter um papel fundamental na redução da morbidade e mortalidade, tendo em vista que ocorre uma intensa mobilização do mesmo. É de grande valia a utilização deste suplemento mediante orientação de um profissional qualificado, principalmente (*).

Conclusão: Diante do exposto, é possível observar que a glutamina em situações como o câncer, que representa um estresse no organismo, torna-se um aminoácido essencial e imprescindível no tratamento de pacientes oncológicos por ser um importante imunomodulador.

Trab. 213 - Efeito da temperatura de armazenamento pós-colheita na transpiração de vegetais folhosos

Stefany Pergentino dos Santos, Betina Louise Angioletti, Tuany Gabriela Hoffmann, Savio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Vegetais são fontes de vitaminas, minerais, fibras alimentares e muitos compostos bioativos, essenciais à saúde e nutrição humana. No entanto, a maioria destes alimentos é altamente perecível. Mesmo após a colheita, os vegetais continuam a transpirar, o que ocasiona o seu murchamento. A refrigeração associada a alta umidade relativa do meio, incide na redução da taxa de transpiração. Assim, o estudo das temperaturas de armazenamento é de extrema importância para retardar esse fenômeno e definir condições capazes de estender a shelf-life de vegetais, reduzindo desperdícios.

Objetivo: Avaliar a influência da temperatura de refrigeração doméstica na transpiração de vegetais folhosos: rúcula e alface.

Metodologia: Analisou-se a variação da massa, atividade de água e teor de umidade das amostras, no dia inicial (0) e final (10) de armazenamento, nas temperaturas 6°C, 4°C e 2°C.

Resultados: Em relação à variação da massa na rúcula, a temperatura de 4°C provocou maior redução e a 2°C, a menor redução de massa. Para a alface, a maior perda de massa foi a 6°C e a menor a 2°C. Isso ocorre, pois quanto menor a temperatura, menor a perda de água (massa) no alimento. As flutuações de temperatura registradas durante o armazenamento ($\pm 2^\circ\text{C}$), pode justificar a maior perda de massa da rúcula ter ocorrido a 4°C. A atividade de água (aw) e o teor de umidade apresentaram grande variação nos resultados. Tanto a rúcula quanto a alface tiveram a maior variação de aw a 2°C (+0,4% e +1%, respectivamente) e a menor em 4°C (-0,2% e -0,1%, respectivamente). Observou-se que para a rúcula a menor variação do teor de umidade foi nas temperaturas de 2°C e 4°C (+0,1% e -0,2%, respectivamente). Já para a alface a menor variação encontrada foi a 2°C e 6°C (-0,7% e -0,1%, respectivamente). Já as maiores variações foram nas temperaturas de 6°C e 4°C (+0,5%), para a rúcula e alface, respectivamente. O au (*).

Conclusão: Esta pesquisa demonstrou a influência da temperatura na qualidade de rúcula e alface, e como a instabilidade de sistemas de refrigeração, convencionais, afeta a vida de prateleira destes alimentos refrigerados. Agradecemos a FAPESC (Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina) pelo apoio financeiro.

Trab. 214 - Efeito do extrato de euterpe oleracea mart. (açai) e da rosuvastatina sobre as alterações cardiovasculares em modelo experimental de obesidade.

Fabrizia Migliaccio Mansur, Bernardo Junqueira de Moraes Arnoso, Izabelle Santos Barcellos, Dayane Texeira Ognibene, Angela de Castro Resende, Grazielle Freitas de Bem, Cristiane Aguiar da Costa

Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Introdução: Atualmente hábitos da população moderna, tais como uma má alimentação associada ao sedentarismo tem sido descritos como fatores para o aumento da obesidade, atingindo também países em desenvolvimento como o Brasil, sendo importante fator de risco para ocorrência de doenças cardiovasculares. Estudos mostram que o açai é um fruto rico em polifenóis e uma dieta rica em polifenóis está relacionada na prevenção de risco cardiovascular.

Objetivo: O estudo tem como objetivo avaliar o efeito do extrato de açai e da Rosuvastatina sobre as alterações cardiovasculares em modelo experimental de obesidade, investigando camundongos C57BL/6 submetidos à dieta hiperlipídica, seu efeito terapêutico com ASE e a Rosuvastatina, avaliando se o tratamento com ambos modificam remodelamento vascular, através da morfologia em aorta torácica.

Metodologia: Camundongos machos C57BL/6 de 30 dias de idade foram divididos em 4 grupos e receberam as seguintes dietas: grupo controle (C): dieta padrão; grupo hiperlipídico (HF): dieta hiperlipídica; grupo hiperlipídico + ASE (H+ASE): dieta hiperlipídica + ASE (300mg/Kg/dia) e grupo hiperlipídico + Rosuvastatina (H+Rosu): dieta hiperlipídica + Rosu (20mg/Kg/dia). Todos os grupos receberam suas respectivas dietas durante 12 semanas. A partir da 8ª semana os animais dos grupos HF+ASE e HF+Rosu foram tratados com ASE ou Rosuvastatina respectivamente por gavage intragástrica (*).

Resultados: Foram feitas análises morfológicas pela medição de espessura da túnica média. As diferenças entre os grupos foram avaliadas e observada a diferença significativa entre o grupo HF 12 semanas em relação ao controle e em seguida o grupo HF+ASE e HF+ROSO, também tiveram diferenças significativas com relação ao grupo HF 12 semanas.

Conclusão: Esses resultados em conjunto sugerem um importante efeito terapêutico do ASE apresentando efeito na prevenção de alterações cardiovasculares, sugerindo que o ASE pode ser uma ferramenta importante para o tratamento cardiovascular presentes neste modelo.

Trab. 215 - Efeito do treinamento físico combinado no padrão de metilação do dna em mulheres com obesidade

Camila Fernanda Costa e Cunha Moraes Brandao, Natalia Yumi de Noronha, Carolina Ferreira Nicoletti, Marcia Varella Morandi Junqueira-Franco, Fernando Bahdur Chueire, Ellen Cristini de Freitas, Carla Barbosa Nonino, Julio Sergio Marchini

Universidade de São Paulo

Introdução: A obesidade pode provocar alterações genéticas, porém, pouco se sabe sobre os marcadores epigenéticos relacionados as intervenções para a promoção de saúde. Dentre elas, sabe-se que a resposta ao exercício físico depende da associação de fatores genéticos, epigenéticos e ambientais. Neste contexto, a epigenética é o estudo das modificações químicas hereditárias ou não na estrutura da cromatina sem implicações na sequência do DNA, sendo a metilação do DNA o processo mais estudado. É descrito que o exercício físico induz adaptações metabólicas para suprir as necessidades energéticas e modificações na metilação do DNA em músculo esquelético.

Objetivo: Avaliar o padrão de metilação do DNA em leucócitos de mulheres com obesidade submetidas a treinamento físico combinado.

Metodologia: 8 mulheres (IMC 33±2 kg/m², idade 34±5 anos) foram submetidas a avaliação da composição corporal, gasto energético de repouso (GER), oxidação de substratos (lipídios e carboidratos), desempenho físico (VO₂max) e coleta de sangue para a análise da metilação do DNA, antes e após 8 semanas de intervenção com treinamento físico combinado (exercícios de força e aeróbio), com frequência de 3 vezes por semana, duração de 55 minutos cada sessão e intensidade entre 70 e 90% da frequência cardíaca máxima. Os dados estão apresentados em percentual de mudança entre antes e após, média ± desvio padrão, e a análise de metilação foi realizada através de pacote Champ para R. O nível de significância foi determinado em p<0,05.

Resultados: Após o treinamento físico o peso corporal manteve-se 82±7 kg. Porém, aumentou 9% a massa magra, 40% o GER, 70% a oxidação de lipídios e 8% o VO₂max, enquanto reduziu 11% da gordura corporal e 55% da oxidação de carboidratos (p<0,05). Na metilação do DNA, observou-se 8 regiões diferencialmente metiladas (DMRs), num total de 44 sítios CpGs, após o treinamento físico, sendo que 4 genes estão envolvidos com o metabolismo de macronutrientes e energético (TCF4, GATA5, HIST1H4E e RPL14), 2 genes estão envolvidos no processo de autofagia, modulação de sinalização e apoptose (PTRH2 e TMEM49) e o BDP1 que está envolvido nas vias de transcrição e expressão gênica.

Conclusão: O treinamento físico combinado é capaz de promover modificações no padrão de metilação do DNA em leucócitos, além do aumento

do gasto energético de repouso, oxidação lipídica, desempenho físico e massa magra, com redução da gordura corporal. Ainda, alguns dos sítios CpGs modificados estão envolvidos em vias do metabolismo energético.

Trab. 216 - Efeito terapêutico da Curcuma longa L. sobre beta-oxidação e dano de DNA hepático em ratos alimentados com frutose

Fabiana Kurokawa Hasimoto, Marajane de Souza, Aline Aun, Artur Junio Togneri Ferron, Fernando Moreto, Mariane Róvero Costa, Pedro Henrique Rizzi Alves, Carol Cristina Vágula de Almeida Silva, Fabiane Valentini Francisqueti-Ferron, Mariana Gobbo Braz, Camila Renata Corrêa

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Introdução: O consumo excessivo de frutose pode levar ao acúmulo de triglicerídeos nos hepatócitos. Seu efeito lipogênico não é mediado apenas pelo excesso de substrato, mas também pela alteração de vias de sinalização regulatórias. Altos níveis desse açúcar podem estimular o aumento da produção de espécies reativas de oxigênio e alterações em macromoléculas e DNA. Estudos demonstram que a curcumina encontrada na Curcuma longa L. possui atividade antioxidante e anti-inflamatória, especula-se também em relação ao seu efeito sobre os danos ao DNA e sobre a beta oxidação hepática pela modulação do receptor ativado por proliferadores de peroxissomo-alfa (PPAR- α ;) .

Objetivo: Avaliar o efeito da Curcuma longa L. sobre a α -oxidação e dano ao DNA hepático em ratos alimentados com frutose.

Metodologia: 12 ratos Wistar machos receberam durante 15 semanas dieta padrão + água com frutose a 30%. Após esse período, os animais foram randomizados (n=6 animais/ grupo) para receber via gavagem placebo ou Curcuma longa L.(80 mg) por 8 semanas, perfazendo dois grupos: Frutose + placebo (Frutose) e Frutose + Curcuma longa L. (Frutose + CL). Foram analisados os níveis de triglicérides plasmáticos (TG) e lipoproteína de muito baixa densidade (VLDL). Os danos oxidativos ao DNA no fígado foram identificados pela metodologia de Ensaio Cometa. A beta oxidação hepática foi avaliada pela expressão de PPAR- α ; por Western Blot. Os resultados foram comparados por teste T-Student; p<0,05 foi adotado como significativo.

Resultados: A Curcuma longa L. promoveu aumento da expressão proteica do PPAR- α ; e diminuiu os danos oxidativos ao DNA, níveis plasmáticos de TG e VLDL.

Conclusão: A Curcuma longa L. exerceu efeito terapêutico sobre a α -oxidação e dano ao DNA hepático em ratos alimentados com frutose. FAPESP (2016/18461-2).

Trab. 217 - Efeitos colaterais gastrointestinais em pacientes em quimioterapia

Leonardo Vieira Péres, Franco Anzanello Meira, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela Ratto Reiter
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A quimioterapia, empregada no tratamento de diversos tipos de câncer, consiste na utilização de substâncias químicas citotóxicas para eliminar células neoplásicas malignas presentes no organismo. Entretanto, há uma série de efeitos colaterais que podem afligir os pacientes em tratamento, devido ao aspecto sistêmico e não discriminativo das drogas. Se destacam sintomas gastrointestinais, como náusea e vômitos, que ocasionam piora na qualidade de vida dos indivíduos.

Objetivo: Avaliar os principais efeitos colaterais gastrointestinais associados ao uso de quimioterápicos e sua prevalência.

Metodologia: Revisão bibliográfica de artigos disponíveis nas bases de dados Google Acadêmico e Scielo.

Resultados: Quanto à prevalência, um estudo determinou a presença de sintomas gastrointestinais em 53% dos pacientes. Outros relataram náuseas entre 60% e 86%, vômitos entre 35% e 50% e diarreia em até 79%. Um estudo encontrou uma taxa de diarreia mais baixa e a atribuiu à boa equipe nutricional do hospital estudado. Um trabalho avaliando os efeitos da quimioterapia na qualidade de vida de pacientes com câncer pulmonar concluiu que, apesar da melhora do estado geral e dos sintomas pulmonares, houve piora significativa de outros sintomas, inclusive gastrointestinais, devido à toxicidade dos medicamentos. Analisando-se tratamentos dos efeitos colaterais da quimioterapia em pacientes com câncer de mama, constatou-se que, das que sofriam com náuseas, 53% utilizavam fármacos e 41% ingeriam líquidos. 94% tiveram medicações prescritas e 6% foram aconselhadas a mudar os hábitos alimentares. Nas pacientes com vômitos, estes números foram, respectivamente, 27%, 27%, 78% e 6%. Um estudo avaliando a eficiência (*).

Conclusão: Os efeitos colaterais gastrointestinais da quimioterapia possuem grande relevância em razão de sua prevalência e reflexos negativos na qualidade de vida dos indivíduos. Assim, é imperativo analisar e criar estratégias para tratá-los. Estas devem, claro, respeitar eventuais limitações dos pacientes, sejam culturais, socioeconômicas ou associadas a outras doenças.

Trab. 218 - Efeitos da dieta enriquecida com farinha de Musa sp (AAA) sobre a obesidade em camundongos

Vinícius Marques da Cruz, Luiz Claudio Di Stasi, Ana Elisa Valencise Quaglio
Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Introdução: A obesidade é uma das doenças crônicas não transmissíveis de maior importância no mundo. O tratamento para a referida enfermidade envolve a utilização de medicamentos de alto custo e que possuem diversos efeitos colaterais. Na busca por compostos que possam auxiliar no tratamento dessa doença, a farinha de *Musa sp*(AAA) se revela um candidato em potencial, devido a sua composição e capacidade de modular a microbiota intestinal e o sistema imune. (194);

Objetivo: Avaliar o impacto da dieta enriquecida com farinha de *Musa sp*(AAA) sobre o controle/perda de peso em camundongos Swiss machos obesos.

Metodologia: Inicialmente os camundongos foram distribuídos em dois grupos: Dieta Padrão (DP) (n=20) e Dieta Hipercalórica (DH) (n=80), para processo de indução da obesidade, que consistiu na administração de ração padrão de roedores para o grupo DP e ração hipercalórica para o grupo DH por 12 semanas. Foram selecionados 12 animais do grupo Branco (saudáveis) e 27 obesos, subdivididos em 4 grupos: Pair Feeding (obesos com restrição alimentar de 30% n=10); Controle (obesos e não tratados n=7); Tratado (obesos e tratados com farinha de *Musa sp* 10% n=10); Branco (saudáveis e não tratados n=12). O período de tratamento foi de 21 dias, seguido de morte dos animais e coleta de material biológico para análise.

Resultados: Os resultados obtidos com relação à dosagem de compostos bioquímicos, evolução ponderal, peso dos órgãos e consumo de ração dos animais, demonstraram que não houve diferença significativa quando o grupo Tratado foi comparado aos demais, porém a diferença se mostrou presente com relação ao consumo de água, quando os grupos Tratado (187,92 ± 10,02) e Controle (233,33 ± 35,27) foram comparados. A diminuição do consumo de água do grupo Tratado com relação ao Controle pode indicar um nível de saciedade maior por parte dos animais do grupo Tratado, uma vez que ambos apresentaram pesos semelhantes e se alimentaram de maneira equivalente. De acordo com a literatura, o fato de indivíduos ingerirem mais água no período pós-prandial pode ser um indicativo de que apenas a refeição não seja suficiente para que o nível de saciedade consiga ser atingido, sendo necessário o complemento com água. Acredita-se que as fibras e amido resistente possuam a capacidade de aumentar a saciedade devido à produção de (*).

Conclusão: Em longo prazo a dieta testada possivelmente auxiliaria na manutenção/perda de peso, sendo necessários mais estudos para tal conclusão.

Trab. 219 - Efeitos da nutrição esportiva na performance dos atletas de nível olímpico: uma revisão sistemática

Samuel Filipe Motta Martins Dias, Matheus de Serpa Vale, Edigar Moraes da Cruz, Érico Macedo Pacheco Alves, Juan Bernard Nascimento dos Santos
Centro Universitário de Belo Horizonte

Introdução: Muitos são os fatores responsáveis pelo desempenho de atletas de alto nível. A questão nutricional é um aspecto crucial na determinação da qualidade da performance dos esportistas. Em vista disso, o presente trabalho visa a análise da relação supracitada, estabelecendo uma associação entre a nutrição esportiva e o desempenho dos atletas com elevada performance.

Objetivo: Analisar os efeitos existentes entre o padrão nutricional dos atletas de nível olímpico e a performance desses indivíduos.

Metodologia: A pesquisa foi realizada nas bases de dados PubMed e Scielo, utilizando os seguintes descritores: “nutrição esportiva”, “performance”, “atleta”, “olímpico”. Foram incluídos os artigos publicados nos últimos 5 anos, apenas em humanos e que abordavam a relação entre os padrões nutricionais em atletas de nível olímpico e a performance esportiva desses indivíduos. Foram encontrados 44 artigos, os quais passaram pelos critérios citados e, posteriormente, 20 trabalhos foram selecionados.

Resultados: Foi observado que a ingestão de doses pequenas e frequentes de proteína de alto valor biológico pode reduzir o dano muscular durante sessões de treinamento mais longas. Quanto ao uso de carboidratos (CHO), foi analisado que em treinamentos de baixo volume e baixas exigências de recuperação, os atletas podem ser melhor atendidos por uma dieta com baixa a moderada ingestão de carboidratos, juntamente com um moderado consumo de proteínas para apoiar a síntese proteica muscular. Entretanto, a imposição de restrição periódica de CHO em 4 semanas de treinamento de resistência não teve efeitos superiores no desempenho e adaptações musculares em atletas de elite. No que se refere à suplementação, observou-se que os produtos que prometem melhorar o desempenho são normalmente o maior grupo comercializados para atletas, mas apenas alguns (como a cafeína e a creatina) têm boa evidência de benefícios na performance atlética. Em vista disso, a menos que o atleta tenha uma deficiência nutricional, a (*).

Conclusão: Os atletas de nível olímpico devem melhorar os padrões alimentares em detrimento da suplementação, uma vez que enquanto esta possui poucos benefícios relacionados à performance, a alimentação adequada pode melhorar o referido desempenho esportivo.

Trab. 220 - Efeitos da prática de exercício físico no processo de envelhecimento saudável

Maria Elizângela Ferreira Alves, Mikaelle Albuquerque de Souza, Maciel da Costa Alves, Elen Carla Alves da Silva, Victor Kaiqui Silva Sousa, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Maria Luiza Alves Souza, Josiclea Gomes da Silva, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Celina de Castro Querino Dias
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: É sabido que a chegada da terceira idade traz consigo alterações físicas e fisiológicas já são esperadas, no entanto, podem ser amenizadas com a prática de hábitos mais saudáveis no cotidiano do indivíduo, como a prática de exercícios físicos e uma alimentação adequada. O exercício físico é uma das principais ações para a prevenção de doenças e promoção da saúde, por este motivo, seu incentivo acontece desde os anos iniciais da adolescência, e sua continuidade na vida adulta e na terceira idade é crucial para um envelhecimento saudável.

Objetivo: Realizar uma revisão na literatura, sobre os efeitos do exercício físico para um processo de envelhecimento saudável.

Metodologia: Foi realizada uma revisão integrativa, contendo 6 artigos científicos, nas bases eletrônicas de dados: SCIELO, Google Acadêmico, CAPES e PUBMED, no idioma português, correspondente ao período dos últimos 5 anos, utilizando-se os seguintes indexadores: Terceira idade; Exercício físico; Envelhecimento saudável; Hábitos saudáveis.

Resultados: Muitos são os fatores que interferem na qualidade de vida na terceira idade, como os fatores físicos, emocionais sociais e até os socioeconômicos. Estudos mostram que a prática regular de atividades físicas proporciona aos indivíduos melhor qualidade de vida, pois além de estar ajudando no condicionamento físico, é uma forma de inseri-los no meio social. Vale salientar que a própria ação de praticar exercícios é uma forma de distração para eles, que afasta pensamentos negativos e gera bem-estar. Além do mais, existem as explicações fisiológicas e hormonais, já que o exercício pode causar alterações nos níveis de monoaminas e endorfinas, hormônios que agem no combate à depressão, diminui a ansiedade, a tensão e o estresse. Uma vez que a saída do mercado de trabalho e o afastamento de atividades que os mantinham se sentindo útil, com frequência, possa gerar pensamentos negativo-depressivos e estresse.

Conclusão: Assim, a prática de exercício ajuda o idoso a melhorar a saúde e, com isso, aumenta sua interação nos diversos ambientes, fazendo com que o seu processo de envelhecimento ocorra de forma mais saudável, já que a prática traz melhoras no processo de locomoção e até na regulação do sono, interferindo assim de forma benéfica nos parâmetros físicos e fisiológicos do indivíduo.

Trab. 221 - Efeitos da suplementação de beta-alanina

Washington Moura Braz, Marcelo Alves Monteiro, Francisco Jaime de Araujo Filho, Leonardo Tavares Pereira, Dionizio Gonçalves Bezerra Neto, Thereza Maria Tavares Sampaio, Mário Gustavo Lúcio Albuquerque da Nobrega

Universidade Federal do Ceará

Introdução: A Beta-alanina (BA) é um aminoácido não essencial sintetizado no fígado e pode ser encontrado naturalmente ocorrendo em animais produtos como porco, frango ou carne vermelha. Seu efeito no metabolismo muscular estar relacionado à produção de Carnosina, que é considerado um fator de reforço das capacidades físicas e diminuição da fadiga. Além disso, é sabido que BA também tem efeito tamponante e antioxidante o que mostra ser eficiente para a melhoria do desempenho de atividades físicas resistidas, mas ainda é incerto se esses benefícios também são expressivos nas atividades aeróbicas.

Objetivo: Analisar as mais recentes produções científicas que correlacionem os efeitos da suplementação da BA com melhorias do desempenho.

Metodologia: Foi realizada uma busca procurando analisar os efeitos da suplementação de BA na base de dados Medline, encontrando um total de 7194 artigos, após ativar os filtros (ensaio clínico, texto completo, publicado nos últimos 05 anos e humanos) obteve-se 27 artigos. Deste total foram retirados 19 trabalhos por não se relacionarem de maneira íntima com o objetivo do presente estudo, restando apenas 08, que estão disponíveis em língua inglesa.

Resultados: Os 08 artigos selecionados forneceram dados interessantes. Foram avaliados estudos randomizados de praticantes das mais diversas modalidades de atividades física e os resultados mostraram um ganho estatístico expressivo nos praticantes de exercícios físicos resistidos, como a musculação. Pois, beneficiou a minimização da desaceleração contrátil induzida pela fadiga que provoca a melhoria nas variáveis: velocidade média, velocidade de pico, potência média, potência de pico e carga em kg em um agachamento posterior, carga incremental, teste de uma repetição máxima (1RM). Porém, nos praticantes de atividade aeróbicas os benefícios ainda não estão bem esclarecidos.

Conclusão: Apesar dos resultados promissores, ainda há a necessidade de se encontrar os mecanismos exatos que relacionem os efeitos benéficos da suplementação de BA nas mais variadas atividades e não apenas nos denominados exercícios físicos resistidos, porém como na atualidade a melhoria da condição física, seja por uma resistência maior aos exercícios físicos ou por uma recuperação mais rápida, a ingestão de BA parece ser uma boa aliada para as fases de preparação para uma determinada competição, assim como agente potencializador dos treinos.

Trab. 222 - Efeitos da suplementação de glutamina sobre o estresse oxidativo em idosos

Mariana Oliveira Santana, Maria Paula Meireles Felon, Clara Demeneck Pereira, Thais Cristine Queiroz de Oliveira, Guilherme Frota Carmona, Julia Pinheiro Sao Pedro, Regina Tavares Carmona, Lorena Tavaers Ferreira, Mateus Costa Campos, Oronides Urbano Filho, Nadia Borges Haubert

Centro Universitário de Brasília

Introdução: No curso normal do envelhecimento ocorrem alterações fisiológicas e biológicas que afetam diretamente o estado nutricional do idoso. Nesse sentido, é inegável a influência do estresse oxidativo capaz de levar ao acúmulo de radicais superóxidos, resultando em situações que limitam o suprimento sanguíneo ao coração, alteram o consumo de O₂ no miocárdio, aumentam a apoptose das células endoteliais, configurando um quadro inflamatório sistêmico. A glutamina desempenha diversas funções no corpo humano, entre elas, participa de processos antioxidantes e na manutenção da homeostase celular em situações de stress. Podendo ser considerada como um aminoácido essencial condicional, a glutamina possui um bom potencial teórico para ser suplementada em idosos, tendo em vista as alterações causadas pelo envelhecimento, como menor disponibilidade de antioxidantes por meio da dieta, maior degradação proteica e um aumento do estresse oxidativo no geral.

Objetivo: Realizar uma revisão de literatura relacionada aos efeitos da suplementação de glutamina sobre o envelhecimento e estresse oxidativo.

Metodologia: Realizou-se uma revisão de literatura, de caráter exploratório e descritivo. Os dados foram selecionados em banco de dados online: SciELO e PubMed. O critério de busca foi com base nos descritores: “Glutamina”, “Estresse Oxidativo” e “Envelhecimento”. A seleção dos artigos foram publicações internacionais e nacionais, no período de 2010 a 2019.

Resultados: Em estudos, a glutamina, pelos seus metabólitos, foi capaz de melhorar a absorção intestinal em casos de deficiência ou disfunção, através da normalização das atividades enzimáticas do sistema de defesa antioxidante, além de diminuir espécies reativas de oxigênio nos enterócitos, controlar efeitos apoptóticos, melhorar a atividade antibacteriana, aumentar a absorção de nutrientes e estimular o crescimento celular. Estudos avaliando a função endotelial em idosos apresentaram melhora na capacidade de contenção de inflamação e de espécies reativas de oxigênio (*).

Conclusão: A glutamina exerce um efeito benéfico sob o estresse oxidativo em idosos. Ao melhorar a capacidade inflamatória, contribui por diminuir a quantidade de espécies reativas de oxigênio. Entretanto, além da suplementação dietética em

idosos, deve haver a prática de exercícios físicos no intuito de aprimorar as funções biológicas nos idosos e de garantir, com isso, uma melhoria em sua qualidade de vida.

Trab. 223 - Efeitos da suplementação de kefir no hábito intestinal, parâmetros bioquímicos e composição corporal

Kettelin Aparecida Arbos, Laice Rafaela Costa Pedro, Kedima de Azevedo Araujo, Estevam Luiz de Souza Junior

Universidade Federal da Paraíba

Introdução: A vasta microbiota colonizadora do trato gastrointestinal do homem desempenha diversas atividades e contribuem não apenas na manutenção da homeostase intestinal como também exercem ação imunomoduladora, nutricional e metabólica. A composição bacteriana intestinal é variável entre os indivíduos, sendo em parte definida geneticamente e em outra determinada por características individuais e ambientais. Estudos tem comprovado uma relação entre o desequilíbrio desta microbiota (disbiose intestinal), com o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Há evidências que os probióticos, como o kefir, possuem a capacidade de induzir alterações benéficas no TGI.

Objetivo: o objetivo foi produzir uma bebida contendo os grãos de kefir e introduzir na dieta de mulheres adultas com queixas intestinais e avaliar o efeito da ingestão no hábito intestinal, nos parâmetros bioquímicos e antropométricos.

Metodologia: Um grupo de 21 mulheres previamente avaliadas em relação aos sintomas GI, consistência e frequência das fezes por meio da escala de Bristol, composição corporal e exames bioquímicos preliminares foram divididas aleatoriamente entre o grupo suplementação (GS), no qual foram cedidos grãos de kefir e as orientações para criação das cepas, orientando-as a consumir 80 mL de kefir por 60 dias; as demais participaram do grupo orientação (GO) na qual foram fornecidas orientações e sobre a importância da mudança do estilo de vida para melhora das queixas relatadas. Ao final do estudo, as mulheres foram reavaliadas e os resultados submetidos à análise estatística (*).

Resultados: Houve redução no IMC nos pacientes sobrepeso do GS e redução significativa da adiposidade visceral nas pacientes do GS. Os sintomas GI melhoraram nos dois grupos, mas o GS apresentou melhora superior nos sintomas de desconforto abdominal e esforço evacuatório, devido a melhora do trânsito intestinal o que refletiu diretamente na frequência das evacuações e na consistência das fezes. Efeito hipocolesterolemizante foi observado no GS e no GO e redução significativa na glicemia nas mulheres do GS, em especial nas com sobrepeso.

Conclusão: O consumo de kefir reduziu as queixas GI, melhorou os parâmetros bioquímicos avaliados e reduziu a adiposidade visceral e IMC. No entanto os efeitos foram mais significativos nas mulheres que iniciaram o estudo com sobrepeso, indicando que a ação probiótica do kefir modula de maneira diferente dependendo da população estudada.

Trab. 224 - Efeitos da suplementação de vitamina B12 no sistema nervoso central em idosos: uma revisão sistemática

Maurício Leonardo da Silva Paiva, Stephania Neves Scapim, Giovanni Henrique Silva Lima, Gabriela Coelho Couto Rocha Corrêa, Marina Martins de Oliveira, Gabriela Coelho Couto Rocha Corrêa, Igor Raphael Guillarducci Cerqueira, Lorraine Medeiros Rodrigues, Kayan Felipe de Oliveira Andrade, Camila Resende Neves
Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: Quantidades insuficientes de vitaminas do grupo B têm sido associadas a níveis elevados de inflamação neural e estresse oxidativo, marcados principalmente pelo aumento da homocisteína (Hcy) no plasma sanguíneo.

Objetivo: O objetivo do presente estudo foi analisar, por meio de uma revisão sistemática, os efeitos da suplementação de vitamina B12 no sistema nervoso central (SNC) em idosos.

Metodologia: Foram analisados ensaios clínicos controlados e randomizados publicados originalmente em inglês, dos últimos cinco anos, em humanos, tendo como referência a base de dados National Library of Medicine (MEDLINE). Foram excluídos estudos com métodos pouco claros ou mal descritos. A busca pelos descritores e termos utilizados foi efetuada mediante consulta ao Medical Subject Headings (MeSH), através do portal da U.S. National Library of Medicine (NLM) e os descritores utilizados foram: vitamina B12, sistema nervoso central e idosos. Inicialmente foram encontrados 305 estudos e após aplicação dos critérios de inclusão e exclusão, apenas 7 artigos fizeram parte do escopo e análise final. A escala PRISMA foi utilizada no intuito de melhorar o relato desta revisão.

Resultados: Os sete estudos analisados envolveram 3.473 pacientes, com idade entre 30 e 80 anos e analisaram se a suplementação de vitamina B12 beneficia a função neurológica de pessoas idosas. Níveis elevados de Hcy têm sido associados com comprometimento cognitivo e demência, por neurotoxicidade ou por outras vias, provavelmente vasculares. A deficiência de vitamina B12 pode resultar em níveis elevados de Hcy e, assim, afetar o SNC. Entretanto, a maioria das evidências analisadas não suporta a hipótese de que a correção da deficiência de vitamina B12 tenha efeitos benéficos sobre a função neurológica ou cognitiva nos idosos.

Conclusão: Não há evidências suficientes que confirmem os efeitos da suplementação de vitamina B12 no SNC em idosos.

Trab. 225 - Efeitos da terapia nutricional em pacientes oncológicos

Maria Elizângela Ferreira Alves, Mikaelle Albuquerque de Souza, Maciel da Costa Alves, Elen Carla Alves da Silva, Victor Kaiqui Silva Sousa, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Thales Daniel Oliveira de Lima E Silva, Maria Luiza Alves Souza, Josiclea Gomes da Silva, Jessica Carolyne Silva de Oliveira, Celina de Castro Querino Dias

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Um dos principais papéis da nutrição nos cuidados paliativos e no controle do sistema gastrointestinal, é minimizar os desconfortos que podem se intensificar com a alimentação. O estado nutricional é um fator crítico determinante para o tratamento de patologias e principalmente para o bem-estar pleno do paciente. Os métodos de tratamento para pacientes com câncer incluem cirurgias, quimioterapia e radioterapia, que estão diretamente associados à desnutrição e estado caquético do paciente. Além disso, as drogas utilizadas para o tratamento e combate ao câncer causa, com frequência, náuseas, vômitos, disfagia, diarreia e mucosite, sintomas que interferem no apetite, estado nutricional e bem-estar do paciente.

Objetivo: Realizar uma revisão na literatura, sobre a importância e utilização da terapia nutricional em pacientes oncológicos.

Metodologia: Foi realizada uma revisão integrativa, contendo 5 artigos científicos, encontradas nas bases eletrônicas de dados: SCIELO, Google Acadêmico, CAPES e PUBMED, no idioma português, correspondente ao período dos últimos 5 anos, utilizando-se os seguintes indexadores: Terapia nutricional; Tratamento para pacientes oncológicos; Oncologia.

Resultados: Grandes mudanças têm acontecido na terapia nutricional (TN) nos últimos anos, elas estão acontecendo por meio de inovações, principalmente tecnológicas, que aumentam sua eficácia e diminuem os riscos de possíveis complicações. Estudos mostram que a TN têm desenvolvido papel importante adjunto com o tratamento para os pacientes oncológicos, pois é notável o comprimento de objetivos como corrigir e manter o estado nutricional do paciente, aumentar a tolerância ao tratamento com antineoplásicos, reduzir os efeitos colaterais e complicações destas drogas, além de preservar a massa magra, fornecer energia, melhorar a cicatrização e manter ou melhorar a qualidade de vida do paciente.

Conclusão: A terapia nutricional deve estar presente no tratamento de patologias, inclusive no câncer, uma vez que sua eficácia e benefícios são com-

provados, e podem obter esses resultados de formas distintas, enteral, parenteral ou oral, mas, em todos os meios de introdução, mostram resultados no bem-estar físico e até emocional do paciente.

Trab. 226 - Efeitos de um programa de orientação à prática de exercícios físicos na antropometria e aptidão cardiorrespiratória de mulheres obesas

Nathalia Aparecida de Almeida, Taline Melega Tomé, João Pedro de Lima Montebello, Evelyn Dias de Oliveira, Maria Imaculada Montebello, Marcelo de Castro Cesar
Universidade Metodista de Piracicaba

Introdução: A prevalência de obesidade está aumentando no Brasil e em outros países, e contribuem para este aumento hábitos de vida inadequados, incluindo a inatividade física. A circunferência da cintura aumentada associa-se a maior risco de doenças cardiovasculares e a aptidão cardiorrespiratória é um dos componentes da aptidão física relacionada à saúde.

Objetivo: Analisar o efeito de um programa de orientação à prática de exercícios físicos semanal na antropometria e aptidão cardiorrespiratória de mulheres adultas com obesidade.

Metodologia: Participaram 13 mulheres, idade $48,00 \pm 10,90$ anos (25 e 61 anos) e estatura $1,55 \pm 0,07$ m, usuárias da Unidade de Saúde Pública do município de Saltinho, SP. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Metodista de Piracicaba CAAE: 72812317.0.0000.5507. Foram determinadas as variáveis antropométricas massa corporal (MC), índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC) e a aptidão cardiorrespiratória pelo Rockport One Mile Walking Test com estimativa do consumo máximo de oxigênio (VO_{2max}) previsto das voluntárias, pré e pós o programa de orientação à prática de exercícios físicos, tendo 1 encontro por semana, total 12 semanas, foram ensinados exercícios de força e resistência muscular, aeróbios, flexibilidade e equilíbrio, e também era enfatizada a importância de se manter ativa para adquirir os benefícios dos exercícios físicos, foram entregues folhetos com orientações em relação à prática de exercícios físicos e saúde. As intervenções ocorreram (*).

Resultados: Média, desvio padrão e resultados do teste T: MC pré $84,76 \pm 9,15$ e pós $84,91 \pm 8,96$ kg ($p > 0,05$); IMC pré 35,11 e pós $35,17 \text{ Kg/m}^2$ ($p > 0,05$); CC pré 100,19 e pós 98,32 cm ($p < 0,05$); VO_2 max pré 22,93 e pós 26,83 mL/kg/min ($p < 0,01$).

Conclusão: O programa de orientação à prática de exercícios físicos semanal foi eficaz para redução da CC e aumento da aptidão cardiorrespiratória das mulheres adultas com obesidade, consistindo em

importantes benefícios para a saúde. Agradecimentos: PROSUC-CAPEL.

Trab. 227 - Efeitos de uma intervenção nutricional nos parâmetros de atividade da espondilite anquilosante

Gabriela Scheidt, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela Ratto Reiter
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A espondilite anquilosante (EA) é uma doença inflamatória crônica e progressiva, acomete preferencialmente a coluna vertebral, tende para rigidez e limitação funcional dos membros. Surge habitualmente durante a fase mais produtiva do indivíduo (20 a 30 anos), afetando a vida social e profissional. Há alguns anos o tratamento da EA resumia-se à fisioterapia, uso de anti-inflamatórios não esteroides e exercício físico. Hoje, visa-se a nutrição como complemento na terapêutica dos pacientes acometidos.

Objetivo: Analisar os efeitos e a importância de uma intervenção nutricional em quadros de EA.

Metodologia: O presente trabalho é uma revisão de literatura baseado nas publicações sobre o assunto e seus pontos convergentes e divergentes.

Resultados: Devido à crescente associação entre inflamações gastrointestinais e a EA, o estudo sobre essa relação está em ascensão. Após Alan Ebringer confirmar uma frequência da concentração da bactéria *Klebsiella pneumoniae* nas fezes dos pacientes afetados pela presença do gene HLA-B27 (2006), diversos estudos estabeleceram essa relação. Por isso, estudiosos começaram a testar se uma redução no consumo de amido, um monossacarídeo de baixa digestibilidade e substrato natural para a flora intestinal, poderia reduzir os sintomas da doença. Dentre tantos experimentos que confirmaram essa hipótese, um experimento conduzido por Ebringer, Wilson e Rashid com 500 pacientes identificados com EA e submetidos à mesma dieta limitada na ingestão de amido confirmou que mais da metade deles parou a terapêutica medicamentosa. Outro experimento com 24 pacientes, publicado no *Scandinavian Journal of Rheumatology*, confirmou que a suplementação de ômega 3 em doses adequadas foi benéfica os pacientes, visto que dimi (*).

Conclusão: Devido à baixa quantidade de estudos que fazem a correlação entre parâmetros alimentares e a progressão da EA, uma investigação mais profunda é necessária para a aplicação de tratamentos nutricionais específicos para esses pacientes. Entretanto, a gama de estudos que comprovam melhoria do quadro de pacientes mediante diminuição do consumo de amido pode permear futuras condutas.

Trab. 228 - Efeitos do jejum intermitente

Bruna Caroline Nichelatti, Raquel Meurer

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Com o grande aumento da busca por práticas que visem o emagrecimento e melhora da qualidade de vida, o jejum intermitente ganha cada vez mais destaque dentro dos métodos de controle alimentar. Essa modalidade é caracterizada pela diminuição da frequência alimentar, consistindo na privação de alimentos entre 12 a 24 horas. Através da observação dos povos mulçumanos, notou-se que houve melhora do perfil lipídico, diminuição da frequência cardíaca e da massa gorda. Então surgiu essa prática como opção não medicamentosa no tratamento de doenças crônico-degenerativas.

Objetivo: O estudo justifica-se a investigar os efeitos da prática do jejum intermitente, verificando as alterações metabólicas e os campos de aplicabilidade desse método.

Metodologia: Revisão de artigos disponíveis nas bases de dados Medical Literature Analysis and Retrieval System Online - MEDLINE, Nacional Center for Biotechnology Information - NCBI, Science Direct, Cambridge Core, ResearchGate, periódicos da CAPES. Foram selecionados os artigos em inglês e português que utilizavam como descritores jejum intermitente, restrição calórica, alimentação com restrição de tempo.

Resultados: O jejum intermitente apresenta resultados metabólicos superiores a restrição calórica, e, se associado com atividade física pode apresentar um efeito mais intenso se comparado a não realização de exercícios. Outro fator é a proteção cardiovascular, já que diminuem o percentual de gordura, principalmente em pacientes obesos.

Conclusão: Em geral, o jejum intermitente apresenta resultados positivos para a maioria dos pacientes. Entretanto, os resultados apresentam considerável variação de indivíduo para indivíduo. Ademais, ainda há poucos estudos que abordam essa prática com pacientes acometidos por doenças crônico-degenerativas para melhor avaliar os resultados em portadores desse tipo de patologia.

Trab. 229 - Efeitos na suplementação de ômega 3 em indivíduos obesos e resistentes a insulina*Universidade Federal de Campina Grande*

Introdução: O ácido graxo ômega 3 consiste em uma gordura poli-insaturada, benéfica ao metabolismo do ser humano, encontrado principalmente em peixes de água fria e linhaça. O corpo humano não é capaz de produzi-lo, sendo conhecidos como essenciais e devem ser obtidos pela dieta ou suplementação.

Objetivo: O presente estudo, abre uma investigação a respeito dos efeitos na utilização de ácidos graxos ômega 3 em obesos e portadores de resistência a insulina.

Metodologia: Trata-se de uma revisão literária utilizando-se das bases de dados "ScienceDirect", "lilacs" e "PubMed" concomitante aos descritores "ômega 3", "supplementation", "insulin resistance" e "obesity", aliado dos operadores booleanos "AND" e "OR" combinados, foi utilizado o critério de exclusão artigos publicados a mais de 10 anos, foram selecionados 14 artigos, todos na língua inglesa.

Resultados: O consumo de ômega 3 aumenta a quantidade e citocinas pro inflamatórias e diminui as inflamatórias, a suplementação pode ser realizada sem alterações adversas a terapia medicamentosa. Em relação a resistência à insulina, pode ser diminuída em 38%, induz a um efeito imunomodulatório, diminui a resposta e produção de interleucina 6 e fator de necrose tumoral. A ingestão do ômega 3 modula bio-energeticamente as mitocôndrias e melhora a cognição dos indivíduos, como também a ingestão de 2,9g/dia de ômega 3 reduz a progressão de perda de massa muscular. A infusão de ômega em indivíduos inflamados pós cirúrgicos podem levar a melhor prognóstico.

Conclusão: A utilização do ômega 3 é uma estratégia complementar viável, a fim de evitar ou diminuir as chances de comorbidades, pelas características anti-inflamatória, porém seu consumo deve ser orientado por um profissional nutricionista aliado a uma dieta visando a diminuição de peso de 10%, favorecendo o prognóstico do paciente.

Trab. 230 - Efeitos nutricionais relacionados ao consumo de anti-inflamatórios não esteroides

Thales Daniel Oliveira de Lima E Silva, Elen Carla Alves da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Josiclea Gomes da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Os anti-inflamatórios são um grupo de medicamentos que visam diminuir a inflamação de algum tecido específico, os quais são divididos em dois tipos: anti-inflamatórios esteroides e anti-inflamatórios não esteroides. O foco do presente estudo consiste nos anti-inflamatórios não esteroides (AINES), que possuem como mecanismo de funcionamento a inibição da enzima ciclo-oxigenase, a qual é responsável pela biossíntese de prostaglandinas e tromboxano. Tradicionalmente, por não necessitar de receita médica para o seu consumo, sua utilização é bastante difundida.

Objetivo: O presente estudo trata-se de uma investigação sobre a interação maléfica na utilização de anti-inflamatórios não esteroides e a nutrição do indivíduo.

Metodologia: Utilizou-se das bases de dados "PubMed", "SciELO", e Periódicos Capes para a busca

de artigos, sendo utilizados os descritores “nutrition”, “stomach” “non-steroidal anti-inflammatory drugs” aliados dos operadores booleanos “AND” e “OR” combinados. Foi realizada a exclusão de artigos publicados a mais de 10 anos e selecionados apenas os de língua inglesa, obtendo o total de 15 artigos.

Resultados: Consumo de anti-inflamatórios não esteroides aumenta a vulnerabilidade do estômago a úlceras, pelo efeito inibitório das prostaglandinas que controlam a secreção do bicarbonato, com isso o estômago fica suscetível a lesões do suco gástrico. O consumo dos AINES pode proporcionar perfurações e sangramentos no estômago, juntamente com diminuição do tempo de cicatrização. Pelas lesões no estômago ocorre dificuldade de digestão dos alimentos, principalmente de proteínas por afetar o sistema pepsinogênio, precursor da pepsina, o qual participa da digestão de proteínas. Há também uma propensão a anemia perniciosa pela deficiência de vitamina B12 (cianocobalamina), decorrente da disfunção da secreção do fator intrínseco.

Conclusão: O consumo dos anti-inflamatórios não esteroides tem influências em deficiências nutricionais absorptivas, pois afeta o estômago, um dos principais órgãos responsáveis pela digestão e absorção de nutrientes, com enfoque maior nas proteínas e cianocobalamina.

Trab. 231 - Efeitos promovidos pela inserção de probióticos na prevenção e tratamento do câncer colorretal

Januse Míllia Dantas de Araújo, Mayara Queiroga Barbosa

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Um dos principais mecanismos relacionados ao desenvolvimento e/ou progressão do câncer colorretal está associado a colonização de bactérias patogênicas no intestino, que são responsáveis por promover modificações na flora intestinal, desencadeando uma série de processos inflamatórios e, dessa forma, estimulando a ativação de compostos carcinogênicos e a formação de substâncias mutagênicas.

Objetivo: Investigar os efeitos promovidos pelos probióticos na prevenção e tratamento do câncer colorretal.

Metodologia: Trata-se de uma revisão bibliográfica realizada por meio da busca de publicações científicas nos bancos de dados: PubMed, Google Acadêmico e Science Direct, onde foram selecionados artigos publicados no período de 2015 a 2019.

Resultados: Diversas pesquisas têm evidenciado a capacidade que os probióticos possuem em atenuar respostas inflamatórias intestinais, isso ocorre devido a ativação de mecanismos específicos que resultam na diminuição da produção de citocinas pró-inflama-

tórias e resposta de hipersensibilidade e na intensificação dos estímulos de mecanismos relacionados ao processo de fagocitose de algumas células do sistema imunológico. Entre outras ações dos probióticos consideradas eficazes na prevenção do CCR, podem ser citadas a modificação de bactérias intestinais relacionadas a formação de carcinógenos, alterações no metabolismo da microbiota do intestino e modificações físico-químicas relacionadas a variação da redução do pH intestinal. Os probióticos também são capazes de ligar-se a componentes pró-carcinogênicos, causando uma reação de degradação nos mesmos. Os estímulos associados a atividade do sistema imunológico podem aumentar quando dois ou mais probióticos são utilizados simultaneamente. Estudos te (*).

Conclusão: Diante do exposto, infere-se que as ações promovidas direta e indiretamente pelos probióticos contribuem positivamente na prevenção e no tratamento do câncer colorretal.

Trab. 232 - Effects of insulin degludec/liraglutide (ideglira) in patients with poorly controlled type 2 diabetes with hba1c >9%: analyses from the dual program

Emanuela Mello Ribeiro Cavalari, Danny Sugimoto, Juan Frias, Didier Gouet, Róbert Takác, Ryan Flugge, Ting Jia, Petra Örsy, Stephen Bain

Outros

Introdução: Despite a variety of treatment options for type 2 diabetes (T2D), more than half of patients do not achieve glycemic control (HbA1c <7%).

Objetivo: To determine the impact of IDegLira in patients with poor glycemic control.

Metodologia: This post hoc analysis of the DUAL I, II, V and VII trials, evaluated patients with HbA1c >9% at baseline.

Resultados: Within each individual DUAL trial, baseline characteristics for patients with HbA1c >9% were similar for all treatment groups. In patients with HbA1c >9% for DUAL I, II and V, treatment with IDegLira resulted in numerically greater reductions in HbA1c from baseline, versus comparators of basal insulin or liraglutide, leading to lower HbA1c at end of trial (EOT). In DUAL VII, reduction in HbA1c from baseline and HbA1c at EOT were comparable for IDegLira and insulin glargine 100 units [U]/mL (IGlar U100) + insulin aspart (≤4 times/day). At EOT, the composite endpoint of HbA1c <7% without hypoglycaemia was achieved by a numerically greater percentage of patients treated with IDegLira than with comparators. There was no clinically-relevant difference, within treatment arms, in the total mean daily insulin dose at EOT between the overall trial population and patients with baseline HbA1c >9%. However, the comparator insulin arms had higher total mean daily insulin doses than IDegLira, (*).

Conclusão: I DegLira could be an effective and simple treatment option for patients requiring intensification of therapy due to poorly controlled T2D with HbA1c >9%.

Trab. 233 - Eixo cérebro-intestino e a associação da alimentação com o psicológico

Ana Carla de Mendonça Silva, Janderly Rafaela da Costa Silva, Januse Míllia Dantas de Araújo
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Sabe-se que a nutrição abrange toda a área corporal, onde por muitas vezes o nutricionista torna-se “psicólogo” do seu paciente quando o assunto é alimento, desta forma, compreende-se que é de grande relevância ao corpo em sua totalidade os alimentos que são consumidos, uma vez que estes, são capazes de oferecer muitos benefícios, mas também de propiciar malefícios irreversíveis. Na década de 80, estudos mais específicos passaram a entender melhor sobre a relação de interligação existente entre o cérebro e o intestino, vindo que por meio de interações neuronais, sensoriais, endócrinas, imunológicas e entéricas existe de forma bidirecional uma comunicação direta entre o sistema nervoso e o trato gastrointestinal.

Objetivo: Compreender sobre aspectos da saúde mental que não ganham tanto destaque, através de revisões literárias que contivessem informações referentes à ação dos alimentos interligados às questões psicológicas.

Metodologia: Através da revisão de artigos referentes às ações do alimento no eixo psicológico, buscou-se entender a importância de uma alimentação adequada e os alimentos que podem propiciar grandes vantagens a mente do indivíduo.

Resultados: Alterações psíquicas podem interferir diretamente na digestão dos alimentos, pacientes com crises de ansiedade, por exemplo, passam a não sentir prazer em alimentar-se, a sentir medo de engasgarem-se na hora da deglutição pelos pensamentos negativos que o problema psicológico ativa no seu sistema nervoso, alimentos ricos em lactucina, como o alface podem ser fortes auxiliares neste problema, como também nas crises de pânico, por esta substância apresentar propriedades relaxantes; existem alimentos que também podem ajudar no combate e manutenção da saúde de um paciente depressivo, a exemplo da banana, abacate, mamão, uma vez que todos estes contêm o aminoácido triptofano que auxilia na produção de serotonina; o sistema nervoso central é também regulador da motilidade intestinal, gerador da secreção mucina, responsável pela proteção da mucosa gástrica; hormônios como a leptina por exemplo, encontrada no hipotálamo, aumenta a saciedade, reduzindo a fome e quanto maior for a gordura corp (*).

Conclusão: Por estes motivos, a nutrição é uma área de grande importância, abrangendo não só questões gástricas, mas também psicológicas, sendo os maus hábitos alimentares um dos maiores causadores de doenças crônicas.

Trab. 234 - Elaboração de protocolo clínico de preparo nutricional pré-operatório para cirurgias eletivas de médio e grande porte em hospital de alta complexidade do centro-oeste de Minas Gerais

Vinícius Azevedo Dias, Fernanda Elias Ferreira Rabelo
Universidade Federal de São João Del Rei

Introdução: A associação entre desnutrição e complicações cirúrgicas é bem documentada na literatura. Assim, medidas clínicas no preparo de pacientes cirúrgicos, especialmente naqueles submetidos a cirurgias de médio e grande porte têm sido cada vez mais pesquisadas. A criação de protocolos clínicos ajuda sistematizar o atendimento desses pacientes, garantindo oferta calórico-proteica adequada para aqueles pacientes com risco nutricional aumentado.

Objetivo: Descrever a elaboração de protocolo clínico para preparo nutricional no paciente cirúrgico submetido a cirurgias eletivas de médio ou grande portes, a ser aplicado em Hospital de Alta Complexidade do Centro-Oeste Mineiro.

Metodologia: Revisão bibliográfica em bases de dados Pubmed, ESPEN, ASPEN e Periódicos CAPES, com artigos de revisão, meta-análises ou diretrizes, com data de publicação a partir dos últimos 5 anos, a partir dos descritores cirurgia, preparo nutricional, terapia nutricional, dieta enteral, dieta parenteral, imunonutrição, complicações cirúrgicas; bem como suas associações e seus equivalentes na língua inglesa.

Resultados: Uma vez identificadas as situações de risco, uma terapia nutricional especializada pré-operatória está indicada. Associar o preparo nutricional com protocolos de Fast-track e/ou pré-habilitação cirúrgica parecem ter benefícios aos pacientes, mas com evidência científica baixa. A via enteral é sempre preferida para realização do preparo, podendo ocorrer através de suplementação oral ou com dieta enteral, através de sondas nasoenterais ou gastrostomias / jejunostomias. A dieta parenteral também tem indicação nos pacientes de maior risco nutricional ou desnutridos graves. De acordo com a tolerância, as dietas podem ser progredidas, reavaliadas, trocadas e/ou associadas, de forma individualizada, com objetivo de alcançar as necessidades nutricionais de cada paciente. Além disso, medidas como abreviação do jejum e otimização clínica também têm efeito positivo para o resultado cirúrgico. Têm se discutido ainda o uso de formulações imunomoduladoras com intuito de diminuir a resposta inflamató (*).

Conclusão: Medidas pré-operatórias em pacientes de risco nutricional elevado para cirurgias eletivas de médio e grande porte reduzem taxas de complicação, tempo de hospitalização e morbimortalidade, melhorando a qualidade de vida dos pacientes cirúrgicos. Mais estudos são necessários para consolidar a utilização das formulações imunomoduladoras.

Trab. 235 - Elaboração e aplicação de um instrumento para avaliação de grupos atendidos pelo Núcleo Ampliado de Saúde da Família (NASF) no município de Pinhais-PR: um relato de experiência

João Roque da Silva Neto, Jessica Cleuza Vaz de Farias, Juliana Bertolin Gonçalves, Nathalie Alves dos Santos Koubik, Lilian M. Tanikawa

Universidade Paulista

Introdução: Pinhais situada na Região Metropolitana de Curitiba com uma população de 130.789 habitantes. Entre os serviços de saúde pública, o Núcleo Ampliado de Saúde da Família (NASF), estabelecido nas portarias 154/2008 e 2488/2011 do Ministério da Saúde, tem como objetivo ampliar e apoiar ações da atenção básica, apoiando a estratégia Saúde da Família. É constituído por uma equipe multiprofissional (psicólogo, assistente social, farmacêutico, fisioterapeuta, fonoaudiólogo, profissional de educação física, nutricionista e médico psiquiatra). Conta com dois nutricionistas, responsáveis pelas questões relacionadas ao suporte nutricional, avaliação nutricional e atividades de educação alimentar e nutricional. Nos atendimentos em grupo, foram trabalhados a promoção de uma alimentação adequada e saudável e informações sobre os aspectos nutricionais. Os grupos são principalmente usuários acometidos por Doenças Crônicas Não Transmissíveis.

Objetivo: Relatar a experiência sobre a elaboração e aplicação de um instrumento para avaliação de grupos que trabalham a temática da alimentação e nutrição.

Metodologia: Trata-se de um relato de experiência dos acadêmicos de nutrição durante o estágio curricular no NASF, no período de fevereiro a abril de 2019. Na elaboração do instrumento foi realizada uma pesquisa bibliográfica nas plataformas LILACS, SCIELO e BVS em busca de artigos e materiais de referência. Realizadas reuniões com a equipe de estágio para definir a estratégia de apresentação do instrumento e a definição das perguntas que o constituiria. O material produzido consistiu em um instrumento com nove perguntas, sendo que oito delas tinham opção de resposta (sim ou não) e uma questão aberta. O instrumento foi aplicado ao final de cada encontro.

Resultados: A aplicação do instrumento ocorreu sete vezes em grupos de adultos em temas relacionados

à nutrição. Durante a aplicação, os usuários não apresentaram dúvidas sobre as perguntas e suas respostas foram satisfatoriamente compreendidas. O instrumento em forma de questionário, serviu para compreender se as informações repassadas foram claras e objetivas, preservando o entendimento sobre a atenção e ao cuidado à saúde.

Conclusão: Na literatura encontramos materiais semelhantes ao construído e que existem algumas críticas a respeito do propósito da avaliação de grupos na atenção primária. Contudo, entendemos que o desenvolvimento desse instrumento poderia possibilitar um melhor acompanhamento individual das pessoas nos grupos, de forma de verificação rápida.

Trab. 236 - Elevadas doses de cafeína e o risco ao suicídio, potencial influência?

Thales Daniel Oliveira de Lima E Silva, Elen Carla Alves da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Maria Luiza Alves Souza, Josiclea Gomes da Silva, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A cafeína é uma droga alcaloide básica encontrado de maneira natural em diversas plantas, entre elas, as nozes de cola, o cacau, o café, folhas chás e guaraná. É um potente estimulador do sistema nervoso central, são mediados pelo antagonismo dos receptores de adenosina e apresenta forte interação com os neurotransmissores serotonina e dopamina, os quais tem influência direta na depressão. Além da função estimulante, é um potente diurético, inibe a fadiga e o sono e possui propriedade laxativa. Seu pico de concentração ocorre após 1 hora do consumo e sua meia-vida varia de 3 a 5 horas. O seu uso é bastante difundido desde atletas de alto rendimento a pessoas comuns. as doses desse princípio ativo.

Objetivo: Objetiva-se investigar a possível interação entre o suicídio e o consumo de elevadas doses de cafeína.

Metodologia: Consiste em uma breve revisão literária nas bases de dados “PubMed”, “ScienceDirect” e “Scielo”, utilizando-se dos descritores “caffeine”, “suicide” aliado dos operadores booleanos AND e OR combinados. Os artigos passaram por um critério de exclusão, sendo aceito, publicações na língua inglesa e publicados nos últimos 10 anos, com isso foram obtidos 14 artigos.

Resultados: As doses fatais de cafeína seriam entre 4 a 10g do produto puro ou níveis sanguíneos de 80 a 100mg/l, pois essas doses elevadas podem influenciar a casos de psicose, depressão e suicídio. O consumo de 7 ou mais copos de café por dia tem influência positiva a atos suicidas pela euforia, ansiedade, insônia, sintomas gastrointestinais, tremores, taqui-

cardia causada pela cafeína. Os casos de suicídio, em sua grande maioria, foram ingerindo a cafeína isolada em cápsulas, com teor de concentração mais puro. Indivíduos com transtornos psicológicos como depressão e ansiedade são categorias de risco para consumo de doses elevadas de cafeína.

Conclusão: Portanto, apesar de existir o uso seguro da cafeína, altas dosagens tem se relacionado positivamente com casos de suicídio, como também a predisposição do indivíduo, principalmente com transtornos psicológicos, tornando-o grupo de risco após o consumo de exageradas doses desse princípio ativo.

Trab. 237 - Embalagens ativas na remoção de etileno

Julia Tomazoni de Oliveira, Tuany Gabriela Hoffmann, Daniel Peters Amaral, Betina Louise Angioletti, Savio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reitter, Carolina Krebs de Souza

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A indústria alimentícia destaca-se pelas tendências relacionadas ao setor de embalagens inovadoras. Uma das alternativas encontradas, capazes de garantir que os alimentos sejam comercializados com qualidade diferenciada, é o desenvolvimento de embalagens que interagem com o alimento, prolongando a shelf-life deste. Além de conservá-los, estas embalagens garantem a segurança, a qualidade nutritiva e contribuem no aumento da atratividade comercial. Estas embalagens podem atuar como absorventes de oxigênio, dióxido de carbono, etileno e umidade; ou como emissoras de enxofre, etanol, dióxido de carbono, entre outros tipos de embalagens. Este trabalho tem como objetivo revisar estudos do setor de embalagens ativas que removem etileno do meio em contato com o alimento e observar quais são os melhores compostos absorvedores de etileno. As embalagens removedoras de etileno são muito utilizadas no armazenamento de verduras, legumes e frutas, retardando o processo de degradação.

Objetivo: Comparar resultados de pesquisas com diferentes sistemas de absorção de etileno incorporado em embalagens ou presente no interior destas.

Metodologia: Este trabalho baseia-se em uma revisão bibliográfica sobre o tema.

Resultados: Estudos realizados com embalagens ativas removedoras de etileno, testadas no armazenamento de goiaba, demonstraram efeito significativo na fruta. Os resultados indicaram a permanência de cor intensa característica, menos fermentos aparentes e maior firmeza. As amostras ainda apresentaram menor peso fisiológico, maior retenção do teor de fenóis totais e teor de ácido ascórbico. Por fim, identificou-se que embalagens

ativas apresentam potencial propriedade antifúngica, capaz de prolongar a vida de prateleira de goiaba por até 32 dias. Outro estudo realizado com brócolis utilizou-se um removedor de etileno preparado com cloreto de paládio, sulfato de cobre e carvão ativado acidificado. A capacidade máxima de remoção de etileno obtida foi de 21,77 mL/g a 25 °C ou 20,18 mL/g a 5 °C, verificando-se um prolongamento da vida útil do produto por cerca de 2 dias.

Conclusão: Conclui-se que os removedores de etileno são capazes de prolongar a shelf-life de alimentos vegetais e garantir que estes sejam seguros e qualificados para o consumo. Agradecemos a FAPESP por financiar esta pesquisa.

Trab. 238 - Embalagens biodegradáveis na preservação de alimentos

Daniel Peters Amaral, Tuany Gabriela Hoffmann, Betina Louise Angioletti, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Savio Leandro Bertoli, Carolina Krebs de Souza

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: As embalagens mantêm a qualidade do produto durante o armazenamento, transporte e utilização final, impedindo sua deterioração causada por fatores fisiológicos e ambientais. No entanto, em sua maioria, são produzidas a partir de resinas derivadas de fontes não renováveis, como o petróleo, que necessita centenas de anos para se decompor. Biopolímeros são compostos formados em condições naturais, considerados uma alternativa para o desenvolvimento de embalagens biodegradáveis, que substituem o plástico produzido a partir de petróleo. O amido, biopolímero renovável, é o mais comumente utilizado como matéria prima na produção de filmes devido ao seu baixo custo, fácil manuseio, total degradabilidade e grande disponibilidade na natureza.

Objetivo: O objetivo desta pesquisa é criar um filme, a partir de amido de mandioca, que apresente boas características morfológicas na preservação de alface refrigerada.

Metodologia: A solução filmôgenica foi obtida a partir da gelatinização do amido, variando-se as quantidades de amido e agente plastificante. Os filmes obtidos foram testados quanto à solubilidade, umidade, opacidade, espessura e morfologia e os resultados submetidos à análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey com significância de 5% de probabilidade.

Resultados: Os resultados demonstram que o filme contendo 6% de amido e 30% (m/m) de agente plastificante, em relação à farinha, apresenta as melhores características quanto à espessura, solubilidade e opacidade, com potencial aplicação em materiais utilizados na conservação de alimentos.

Conclusão: A formulação com a maior espessura demonstrou melhores resultados na conservação

do vegetal estudado. Destaca-se também a menor solubilidade em comparação aos demais filmes obtidos, fazendo com que este apresente menor degradabilidade quando em contato com alimentos de alta atividade de água. Além disto, apresentou baixa opacidade, característica semelhante aos polímeros sintéticos. O uso deste biopolímero representa um avanço na indústria de alimentos, pois além de reduzir os resíduos gerados no meio ambiente, destaca-se como uma alternativa econômica no desenvolvimento de embalagens. Agradecemos à FAPESC (Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina), ao CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico) e a Universidade de Blumenau por financiarem e possibilitarem a realização deste estudo.

Trab. 239 - Embalagens com atmosfera modificada para prolongar a vida de prateleira de rúcula

Betina Louise Angioletti, Stefany Pergentino dos Santos, Tuany Gabriela Hoffmann, Savio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A rúcula (*Eruca sativa*) é um vegetal folhoso conhecido por seu alto teor de vitaminas e sais minerais, além de ser caracterizada por uma coloração verde escura, aroma intenso e sabor forte, picante e amargo. No entanto, a rúcula é altamente perecível, tendo uma vida de prateleira de no máximo 14 dias, quando armazenada a temperaturas próximas de 0 °C e alta umidade relativa. Embalagem com atmosfera modificada (EAM) é uma promissora tecnologia, por demonstrar eficiência na extensão da vida de prateleira de vegetais. Sendo assim, estudos detalhados para compreender a melhor condição de atmosfera a ser aplicada para cada alimento, é fundamental.

Objetivo: Este trabalho tem como objetivo estudar os efeitos da aplicação de embalagens com atmosfera modificada na vida de prateleira de rúcula, durante armazenamento refrigerado.

Metodologia: Realizou-se pesquisa bibliográfica nas bases de dados Science Direct e Google Acadêmico sobre o tema.

Resultados: EAM pode ser aplicada de forma passiva ou ativa. A condição passiva é obtida através do emprego de embalagens permeáveis. Estudos comparando embalagens com baixa e altas taxas de transmissão de oxigênio demonstram que, na primeira, o nível de oxigênio no interior da embalagem decai significativamente, favorecendo o desenvolvimento de odores desagradáveis, coloração marrom e degradação da textura. Já a EAM ativa, é obtida através da injeção de uma mistura de gases, previamente definida, no interior da embalagem.

Estudo recente comparou embalagens convencionais com embalagens contendo 5% O₂ e 10% O₂; e embalagens com 2% O₂ e 5% CO₂, durante 10 dias de armazenamento. Os resultados comprovam que ambas as EAM inibiram o crescimento microbiano, estendendo por mais 4 dias, a vida de prateleira de rúcula. Outro estudo demonstrou que armazenamento de rúcula em baixas pressões parciais de oxigênio e altas pressões parciais de CO₂ auxilia na preservação tanto da qualidade microbiológica, como sen (*).

Conclusão: Embalagens com atmosfera modificada, seja passiva ou ativa, têm se mostrado eficazes na extensão da vida de prateleira de rúcula. Na aplicação de EAM passiva, altas taxas de transmissão de O₂ suprem o oxigênio consumido durante a respiração do produto e diminuem assim a senescência. O uso de ATM ativa influencia no aumento na concentração de CO₂, uma vez que esse gás inibe o crescimento microbiano. Agradecemos à FAPESC (Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina) pelo apoio financeiro.

Trab. 240 - Ensaio clínico randomizado de um programa de modificação de estilo de vida: efeitos significativos na redução do risco cardiovascular de pacientes soropositivos para HIV com síndrome metabólica

Rebeca Antunes Beraldo, Izabela Spereta Moscardini, Rafael Ferraz Bannitz, André Pereira dos Santos, André Schmidt, Valdes Roberto Bollela, Maria Cristina Foss-Freitas
Universidade de São Paulo

Introdução: Os efeitos adversos da terapia antirretroviral (TARV) somados à inflamação crônica pelo vírus (HIV) contribuem para um perfil metabólico aterogênico de pacientes soropositivos para HIV. As medidas não farmacológicas parecem ter um efeito mais importante no tratamento de alterações metabólicas, além de não apresentarem efeitos adversos. Nenhum estudo prévio avaliou a eficácia de um programa de modificação de estilo de vida na melhoria do perfil metabólico de pacientes soropositivos para HIV brasileiros.

Objetivo: o objetivo do presente estudo foi determinar a capacidade de um programa de modificação de estilo baseado no Diabetes Prevention Program (DPP) de vida em melhorar o perfil metabólico desses pacientes.

Metodologia: Trata-se de um ensaio clínico randomizado onde foram avaliados 60 pacientes com risco cardiovascular aumentado. O programa teve duração de 24 semanas e foi coordenado por nutricionista com a colaboração de educador físico. As avaliações iniciais (antes da randomização) e finais (após 24 semanas) consistiram em: análise da composição corporal, realização do exame de índice

tornozelo braquial, exames bioquímicos e pressão arterial sistêmica.

Resultados: Finalizaram o estudo 80% de cada grupo, sendo que os grupos se apresentaram semelhantes em idade, tempo de TARV, índice de massa corporal (IMC), parâmetros metabólicos e composição corporal. Observou-se no grupo intervenção uma redução média de 32,6% dos triglicérides, 34,2% do LDL e 28,5% na glicemia de jejum ($p < 0,05$). Observou-se também uma redução significativa ($p < 0,05$) do HDL ($36,9 \pm 12,6$ mg/dl para $48,0 \pm 25,3$ mg/dl), da proteína C reativa ($0,73 \pm 1,34$ mg/dl para $0,40 \pm 0,52$ mg/dl) e do HOMA IR ($4,2 \pm 2,4$ para $3,4 \pm 2,4$). Quanto à composição corporal e distribuição de gordura corporal do grupo intervenção, houve uma melhora significativa ($p < 0,05$) do IMC, % de gordura corporal e circunferência da cintura. No grupo controle, a única melhora significativa observada foi do HDL ($37,1 \pm 7,0$ mg/dl para $42,0 \pm 8,0$ mg/dl).

Conclusão: O programa de modificação de estilo de vida baseado no DPP com duração de 24 semanas se mostrou eficaz para melhoria do perfil metabólico e composição corporal de pacientes soropositivos para HIV (sem a necessidade de modificação do tratamento medicamentoso dos pacientes), possibilitando a redução do risco de doenças cardiovasculares.

Trab. 241 - Epidermólise bolhosa distrófica recessiva - relato de um caso em hospital público terciário de São Paulo

Bárbara Izabel Moraes Salles, Alessandra Lessa Silva, Veruska Magalhães Scabim, Denise Evazian
Universidade de São Paulo

Introdução: Epidermólise Bolhosa Distrófica Recessiva (EBDR) é uma doença cutânea rara com herança genética autossômica recessiva. Causa deficiência na produção de colágeno tipo VII, afetando a junção dermo-epidérmica com bolhas cutâneas crônicas. Leva à estenose esofágica, que requer dilatações endoscópicas ou gastrostomia. Sintomas são disfagia, anemia refratária, hipoalbuminemia, desnutrição, distúrbios absorptivos e déficit de crescimento, podendo levar à óbito. O hipermetabolismo gera necessidades energéticas e proteicas elevadas, como às de queimados.

Objetivo: Relatar caso de paciente com EBDR internado no Instituto Central do Hospital das Clínicas (ICHC) da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo.

Metodologia: Descrição do quadro clínico e nutricional do paciente internado.

Resultados: Paciente masculino com 28 anos, diagnosticado com EBDR ao nascer. Aos 15 anos apresentou disfagia e estenose esofágica e aos 25 anos iniciou dilatações, e as fez até 2018, quando não quis mais realizá-las. Neste ano a disfagia piorou, levando à

perda de 20kg em 2 meses. Internou em 2019 em mau estado geral, abdome escavado e massa endurecida em hipogastro, mais tarde identificada como fecaloma de 2kg. Havia lesões e crostas hemáticas nas orelhas, fronte e pé direito, com tendões e ossos a mostra. Usava curativo para proteção dos membros. Na admissão constatou-se desnutrição severa segundo IMC ($8,64$ kg/m²), não sendo possível realizar outros métodos de avaliação nutricional. O paciente relatava dieta líquida com lácteos na residência. Foi solicitada avaliação da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional, que cogitou Terapia Nutricional Parenteral, porém devido às condições clínicas, optou-se por manter dieta líquida oral, sem suplementação por risco de síndrome de realimentação.

Conclusão: O paciente passou a recusar a dieta com aceitação menor que 25% e desejava alta para conforto, quando foi avaliado pela equipe de cuidados paliativos (ECP). A doença mostrou impossibilidade de cura, com prognóstico fechado. Paciente e familiares cientes dos riscos, a equipe optou pela alta após orientações e agendamento ambulatorial com a ECP. No caso descrito foi observada a dificuldade do manejo e estabelecimento de conduta dietética diante da condição clínica e recusa do paciente ao tratamento. Na literatura casos similares são descritos. O tratamento ideal da EBDR deve basear-se em protocolo específico para manejo terapêutico e nutricional precoces, com abordagem multidisciplinar.

Trab. 242 - Estado nutricional de dependentes químicos: revisão de literatura

Gabriela Micherlandia dos Santos, Elen Carla Alves da Silva, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Guilherme Silva Freire de Souza, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Ana Paula Melo da Silva, Robson Medeiros Galdino, Fernanda da Silva Santos, Mikaelle Albuquerque de Souza
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A dependência química é um evento que destaca-se como um problema de saúde mental e social, ocorrendo em homens e mulheres nas mais diversas classes sociais e faixa etária. O uso contínuo de drogas está relacionado à diversas alterações na vida do indivíduo, sendo de cunho biológico, social e psicológico. Cabe evidenciar, as mudanças no comportamento alimentar e do estado nutricional do dependente químico, uma vez que, determinadas substâncias alteram o metabolismo de nutrientes e interferem no apetite.

Objetivo: Discutir sobre o estado nutricional de dependentes químicos.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura realizada nas bases de dados do Scientific Electronic Library Online (SciELO) e na Literatura Latino-Americana e do Caribe (LILACS), selecionando artigos

publicados no período de 2015 a 2019 e publicados na língua portuguesa.

Resultados: Um estudo constituído por 90 usuários cadastrados no Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) de Uberaba (MG), sendo a média de idade 41,82 anos e a maioria dos participantes do sexo masculino (76,7%), observou que 21,0% usuários estavam em sobrepeso e 31,1% apresentaram circunferência abdominal inadequada. A maioria, revelaram desnutrição grave de acordo com a avaliação da circunferência muscular do braço (40,0%). Ao contrário de Ferreira et al. (2015) na população em estudo composta de 25 pacientes adultos em tratamento ambulatorial para dependência química, concluíram que a maioria dos participantes apresentaram sobrepeso (80%) e obesidade (8%), medida de circunferência da cintura alterada, além de relato do aumento da ingestão alimentar e consumo diário e semanal elevado de alimentos ultraprocessados. Outro estudo avaliaram 40 usuários de crack, com idade média de 32,7 anos, predominantemente do sexo masculino e residentes de um município do litoral norte do Rio Grande do Sul e verifi (*).

Conclusão: Nesse contexto, faz-se necessária a realização de intervenções de reeducação alimentar dos dependentes químicos, visando a melhoria do estado nutricional do usuário em sobrepeso/obesidade ou em desnutrição, e por conseguinte contribuir para a evolução do quadro de saúde do indivíduo.

Trab. 243 - Estado nutricional materno no período pré e pós concepcional e sua importância na na saúde materna e infantil

Fernanda Hofer Nicoleti, Paola Romani Nardi Ferreira, Marcela Calderaro Batista Lorena, Aline Petermann Choueiri Miskulin, Amanda Navarro, Barbara Canto Estevam, Carla Caroline Vieira, Larissa Alves Lourenço, Gustavo Maximiliano Dutra da Silva, Thais Braga da Silva Silva, Luiza Panzeri Fadiga

Universidade São Francisco

Introdução: Um dos fatores ambientais mais influentes no desenvolvimento fetal, potencial reprodutivo e saúde da prole é o estado nutricional da mãe antes e durante a gravidez. Uma alimentação equilibrada e um bom estado nutricional no período pré-concepcional e pré-natal é de suma importância tanto para a mãe como para o bebê, levando em consideração o aumento da demanda energética desse período. Além disso, é necessário a monitorização adequada do crescimento fetal, garantindo um parto mais seguro e evitando possíveis intercorrências gestacionais.

Objetivo: A presente pesquisa busca salientar a importância da nutrição materna no período pré-concepcional e pré-natal.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura, em que foram selecionados artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, utilizando bases de dados eletrônicos como SciELO, PubMed e Google Scholar, com os descritores: “Saúde materna”; “Estado nutricional”; “desenvolvimento fetal”.

Resultados: A gravidez é frequentemente descrita como uma “janela de oportunidade” para promover estados e comportamentos maternos saudáveis para o benefício da prole. Isso se deve ao fato de que a inadequação do estado nutricional gestacional e o ganho de peso inadequado durante a gestação estão associados a resultados reprodutivos desfavoráveis para a gestante e o bebê. Ácido fólico, zinco, ferro, ácido graxo, ômega 3, iodo e vitaminas do grupo B são exemplos de micronutrientes que quando deficitários resultam em prejuízos a gestante e ao feto. Estudos mostram que tal defasagem nutricional pode trazer alterações fetais como restrição de peso ao nascer, defeitos do tubo neural, defeitos cardíacos congênitos, fendas orofaciais, defeitos da via de saída, nascimento pré-termo e aborto espontâneo. Além de comorbidades às gestantes como anemia ferropriva, diabetes e hipertensão gestacional.

Conclusão: Sendo assim, a ingesta adequada de nutrientes deve começar antes da concepção para garantir o seu efeito benéfico à gestação ou, pelo menos, impedir as suas deficiências. É necessário, portanto, levar em consideração e discutir o estado nutricional materno devido ao seu papel determinante que influencia diretamente os desfechos gestacionais. Assim, ações de cuidado nutricional relacionadas à promoção de práticas alimentares saudáveis devem ser estimuladas nas consultas de aconselhamento pré-concepcional, incluídas na rotina do cuidado pré-natal, consultas puerperais e em toda a rede de atenção primária à saúde.

Trab. 244 - Estratégias para garantia da qualidade de vida e autonomia de idosos sarcopênicos

Maria Tereza Lucena Pereira, Rubiamara Mauricio de Sousa, Jefferson Romáryo Duarte da Luz, Amelia Ruth Nascimento Lima, Ivania Samara dos Santos Silva, Januse Millia Dantas de Araújo

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Sabe-se que o avanço do envelhecimento populacional encontra-se crescente e a expectativa do aumento do número de idosos com o passar dos anos é cada vez maior. O processo de envelhecimento traz consigo diversas alterações fisiológicas, dentre as tais estão aquelas que comprometem o estado nutricional, como a sarcopenia. A sarcopenia caracteriza-se por uma condição clínica que envolve a redução progressiva da massa muscular esquelética e da capacidade de força; nos idosos, pode ser prove-

niente das desordens metabólicas, alterações hormonais e de marcadores inflamatórios, e/ou das dificuldades de ingestão adequada de proteínas e calorias mediadas por diversos fatores. Diante disso, tendo em vista que o quadro patológico aludido possui a capacidade de prejudicar a qualidade de vida e autonomia dos sujeitos, faz-se necessário que estratégias que promovam qualidade de vida adequada para essa população sejam mais discutidas e estudadas.

Objetivo: Realizar um levantamento das estratégias discutidas na atualidade que visam promover uma melhoria do quadro patológico de idosos acometidos por sarcopenia.

Metodologia: Para a execução do estudo, foi realizado um levantamento bibliográfico, nos meses de julho e agosto de 2019, nas bases de dados Scielo, PubMed, Google Acadêmico e Science Direct, utilizando os descritores: Geriatria, idosos, estado nutricional, sarcopenia e suplementação.

Resultados: Estudos indicam que as estratégias que auxiliam a qualidade de vida de idosos sarcopênicos vão desde a produção de preparações alimentícias com palatabilidade e apresentação agradáveis, utilizando temperos naturais e alimentos que remetam valor afetivo; fornecimento e adequação de proteínas de alto valor biológico; suplementação de formulações que contenham aminoácidos essenciais de cadeia ramificada como a leucina, bem como suplementos proteicos a base de soro do leite e, ainda, a creatina, havendo a garantia de resultados ainda melhores quando associados à prática de atividade física. Suplementos como vitamina D, ômega 3 e zinco também foram mencionados como importantes aliados. Ademais, deve-se salientar a relevância da equipe multiprofissional de saúde no contexto do tratamento do quadro.

Conclusão: Conclui-se que à prática de exercício físico demonstram apresentar impacto positivo à prevenção e tratamento da sarcopenia geriátrica, podendo promover qualidade de vida, autonomia e bem-estar aos idosos acometidos (*).

Trab. 245 - Estresse oxidativo e suas implicações nos transtornos da ansiedade e depressão: uma revisão de literatura

Andreza Moraes Duarte, Maciel da Costa Alves, Gabriela Alves de Lima, Rita de Cássia de Araújo Bidô, José Victor de Sousa Lira, Marcelo Wesley da Silva Barbosa, Daniely dos Santos Freitas, Mikaelle Albuquerque de Souza, Samarina Karoline Araújo Santos, Girlane Karolayne da Silva Guilherme, Juliana Kessia Barbosa Soares

Universidade Federal da Paraíba

Introdução: O estresse oxidativo é caracterizado pelo aumento dos níveis de espécies reativas de oxigênio (EROs) e espécies reativas de nitrogênio (ERNs) superando as defesas antioxidantes endógenas. A li-

teratura reporta que os transtornos de ansiedade e depressão tem relação com o estresse oxidativo. Este fenômeno é multifatorial, relaciona-se com a genética, idade e estilo de vida.

Objetivo: Elencar as implicações do estresse oxidativo no transtorno de ansiedade e depressão. **MÉTODOS:** Foi realizada uma busca por artigos científicos em periódicos indexados na base de dados sciencedirect, Scielo e web of Science, publicados entre os anos de 2017 e 2019, utilizando descritores como “anxiety”, “oxidative stress” e “depression”.

Metodologia: Foi realizada uma busca por artigos científicos em periódicos indexados na base de dados sciencedirect, Scielo e web of Science, publicados entre os anos de 2017 e 2019, utilizando descritores como “anxiety”, “oxidative stress” e “depression”.

Resultados: Durante o estresse oxidativo, ocorre o aumento dos níveis de biomarcadores de intensificação do processo oxidativo e nitrosativo, como 8-hidroxi-guanina (8-oxoG), 8-iso-prostaglandina F2a (8-izo-PGF2a), malondialdeído (MDA) e óxido nítrico (NO). Estudo recente mostrou que o aumento do nível de MDA está associado com uma capacidade reduzida da memória de trabalho visual-espacial e auditivo-verbal e memória declarativa de curto prazo, enquanto uma alta concentração deste biomarcador no plasma de pacientes deprimidos estava positivamente correlacionado com a intensidade dos sintomas. No âmbito das enzimas antioxidantes, a baixa atividade da glutathione peroxidase (reduz o peróxido de hidrogênio em água e reduz hidroperóxidos lipídicos) e glutathione reductase (reduz o bissulfureto de glutathione para a forma sulfidril de glutathione) podem contribuir para o desenvolvimento e intensificação da depressão. Por outro lado, o aumento nos níveis e atividade da catalase (reduz o peróxido de hidrogênio (*).

Conclusão: As implicações do estresse oxidativo nos transtornos de ansiedade e depressão são diversas, portanto, evidência que impulsiona estratégias dietoterápicas que evitem ou atenuem os sintomas (*).

Trab. 246 - Estudo comparativo da mortalidade por diabetes mellitus entre a população do estado do Rio Grande do Sul (RS) e do Brasil nos últimos dez anos

Ignacio Salonia Goldmann, Daniel Trahtman De Boer, Danielle Sgarabotto Ribeiro, Julia Crossi, Bernardo Rivera Fernandes Severo, Nikollas Wendling Balen, Flavia Rech Guazzelli, Natalia Martinez Fernandes, Maria Paula Dutra Ciocari, Maria Antonia Dutra Nicolodi, Eduardo Zettler

Universidade Luterana do Brasil

Introdução: Considerada um problema de saúde pública em razão de sua alta prevalência, o Diabetes Mellitus é a condição crônica que mais cresce, principalmente nos países em desenvolvimento. A

maioria dos seus portadores, contudo, não está em tratamento adequado, ou seja, está exposta ao risco de desenvolver altas taxas de morbidade e mortalidade.

Objetivo: Realizar a análise comparativa das taxas de mortalidade decorrente do diabetes mellitus (DM) no Rio Grande do Sul e no Brasil na última década.

Metodologia: Estudo transversal retrospectivo de Janeiro de 2008 a Dezembro de 2018 na base de dados do Departamento de Informática do SUS (DataSUS) considerando a idade, gênero e raça e a taxa de mortalidade em pacientes diagnosticados com diabetes mellitus (CID-10: capítulo IV do E-10 ao E-14) comparativa entre o estado do Rio Grande do Sul e o Brasil.

Resultados: Os dados encontrados para a taxa de mortalidade por DM no período pesquisado foram representativos, no entanto, essa doença costuma se apresentar nos pacientes associada a outras comorbidades que podem ter sido selecionadas para o registro através do CID-10 nos sistemas de informação e saúde. Para o Rio Grande do Sul, a taxa de mortalidade média foi de 3,88%, já no Brasil, a taxa média foi de 4,53%. Essas taxas, embora, não tão altas, estão em crescimento pela ampla relação com hábitos de vida ruins da vida moderna como a alimentação inadequada, o sedentarismo e a obesidade.

Conclusão: Os dados encontrados não foram, de fato, representativos de diferença entre os locais estudados. Entretanto, por ser uma doença muito prevalente, apresentando essas taxas de mortalidade semelhantes tanto no estado do RS como no Brasil, além de ampla associação com outras variadas comorbidades como hipertensão arterial sistêmica, doenças cardiovasculares no geral, entre outras. Por isso, é importante atentar para medidas de prevenção, mudanças de hábitos e informação sobre as doenças para a população a fim de diminuir as taxas de morbidade e, conseqüentemente, de mortalidade.

Trab. 247 - Estudo da composição corporal, parâmetros bioquímicos, imunológicos e qualidade de vida em mulheres climatéricas em um município da pré-amazônia maranhense

Anna Cyntia Brandão Nascimento Maniçoba, Luis Fernando Costa Aragão, Marcos Antonio Custodio Neto da Silva, Lenise Josy Costa Mendes, Johnny Ramos do Nascimento, Haissa Oliveira Brito, Flávia Raquel Fernandes do Nascimento, Rui Miguel Gil da Costa, Maria do Desterro Soares Brandão Nascimento, Manuel dos Santos Faria, Luciane Maria Oliveira Brito

Universidade Federal do Maranhão

Introdução: O estudo de critérios de composição corporal, fatores alimentares, antropométricos e clínicos de mulheres climatérica, resultam em benefícios relativos à saúde da mulher, considerando a obesidade e sobrepeso, associados a essa morbidade.

Objetivo: O objetivo deste estudo é avaliar a composição corporal, perfil bioquímico, perfil hormonal, perfil imunológico e qualidade de vida de mulheres climatéricas.

Metodologia: Um estudo de caso-controle foi realizado com mulheres na menopausa, que compuseram o grupo caso. O grupo controle foi composto por mulheres que não estavam na menopausa.

Resultados: Um total de 136 mulheres foram incluídas, 52 (38,2%) eram pacientes na menopausa e 84 (61,8%) eram pacientes não-menopausadas. A análise estatística foi realizada utilizando os seguintes testes: teste T, teste de Mann-Whitney e teste do qui-quadrado. O software utilizado foi o SPSS, versão 22.0. Não houve diferenças significativas na composição corporal, níveis de PCR, triglicerídeos, HDL e VLDL.

Conclusão: Evidenciou-se diferença significativa nos níveis de leptina, com valores significativamente altos no grupo menopausal em comparação ao grupo não menopausado.

Trab. 248 - Etiopatogenia, manifestações clínicas e diagnóstico da sibo

Fellipe Pinheiro Savioli

Universidade Federal de São Paulo

Introdução: baseado na publicação científica internacional desse ano do grupo de medicina esportiva da Unifesp "Is sibo a cause of persistent globus sensation after Nissen fundoplication Surgery? J Gastrointest Dig Syst 2019, Vol 9(1):590 DOI: 10.4172/2161-069X.1000590 A síndrome do supercrescimento bacteriano do intestino delgado é uma alteração bastante frequente na população e subdiagnosticada. É um tipo de disbiose, onde bactérias provenientes do cólon (anaeróbicas) translocam para o intestino delgado, competindo com a flora local, gerando sintomas gastrointestinais. Quadros de constipação, alterações anatômicas, imunodeficiência, alterações da motilidade e uso de inibidor de bomba de prótons podem predispor à essa condição O quadro clínico é bastante inespecífico, compreendendo distensão abdominal, flatulência, dor abdominal e diarreia, sendo portanto, fundamental realizar o diagnóstico diferencial com outras alterações do trato gastro-digestivo, como síndrome do cólon irritável e doe (*).

Objetivo: Caracterizar a alteração e pontuar suas principais alterações, etiologia, manifestação clínica, diagnóstico e tratamento. Pontuar alguns pontos da experiência do grupo de medicina esportiva da Unifesp da condução desses casos.

Metodologia: Revisão sistemática dos artigos mais recentes publicados sobre a patologia.

Resultados: Apresentar os principais pontos publicados recentemente na literatura científica, tanto para diagnóstico, como para tratamento.

Conclusão: Caracterizar a doença, descrever as principais manifestações clínicas, as principais formas de diagnóstico e o manejo no tratamento clínico (*).

Trab. 249 - Excesso de peso e fatores associados entre profissionais da estratégia de saúde da família no município de São José da Lapa-MG

Isabella França Pena

Universidade Federal de São João Del Rei

Introdução: A prevalência de sobrepeso e obesidade cresceu de maneira importante nos últimos anos. O excesso de peso está claramente associado com o aumento da morbidade e mortalidade. A obesidade além de ser uma comorbidade, é também fator de risco para outras doenças como por exemplo hipertensão arterial, diabetes mellitus, litíase biliar e câncer de mama. O balanço energético pode ser alterado por aumento do consumo calórico, pela diminuição do gasto energético, ou por ambos.

Objetivo: Avaliar a prevalência de excesso de peso e os fatores associados entre profissionais da Estratégia de Saúde da Família (ESF) Jardim Encantado no município de São José da Lapa em Minas Gerais.

Metodologia: Trata-se de estudo com os profissionais de saúde da ESF Jardim Encantado realizado no primeiro semestre de 2019. Investigou-se informações demográficas, comportamentais e hábitos alimentares. Os profissionais foram classificados de acordo com o índice de massa corporal (IMC), tabagismo, consumo de frutas e verduras diário e prática de atividade física. Foi feita análise estatística para identificar os fatores associados ao excesso de peso. As pessoas foram classificadas em: abaixo do peso: IMC abaixo de 18,5; peso normal: IMC entre 18,5 e 24,9; sobrepeso: IMC entre 25 e 29,9; obesidade grau I: IMC entre 30 e 34,9; obesidade grau II: IMC entre 35 e 39,9; obesidade grau III: IMC maior que 40,0.

Resultados: Participaram agentes comunitários de saúde (43%), enfermeiros (7%), técnicos de enfermagem (15%), médicos (21%), dentista e auxiliar da odontologia (14%). A maioria do sexo feminino (93%) e idade média de 38,71. Possuem excesso de peso 71,4% (49,1% com sobrepeso e 22,3% com obesidade). Um dos profissionais foi classificado como obesidade grau III. A idade avançada, outro vínculo de trabalho, baixo consumo de frutas e verduras, inatividade física apresentaram associação com excesso de peso.

Conclusão: A prevenção e o diagnóstico precoce da obesidade são importantes aspectos para a promoção da saúde e redução de morbimortalidade, não só por ser um fator de risco importante para outras doenças, mas também por interferir na duração e qualidade de vida, e ainda ter implicações diretas na aceitação social dos indivíduos quando excluídos da estética difundida pela sociedade contemporânea.

Trab. 250 - Expressão gênica de pot1 do complexo shelterin em mulheres eutróficas e com obesidade submetidas à cirurgia bariátrica

Bruna Morais Faleiros de Paula, Caroline Rossi Welendorf, Carolina Ferreira Nicoletti, Natália Yumi Noronha, Flávia de Campos Ferreira, Leticia Santana Wolf, Wilson Salgado Junior, Carla Barbosa Nonino

Universidade de São Paulo

Introdução: A proteína POT1 (Protection of telomeres protein 1) é uma das seis proteínas envolvidas no complexo shelterin e, desempenha papéis-chave na regulação da ação da telomerase nos telômeros. A hipótese deste estudo foi que a cirurgia bariátrica (derivação gástrica em Y de Roux - DGYR), devido suas melhoras metabólicas, é capaz de alterar a expressão gênica de POT1.

Objetivo: Este estudo teve como objetivo avaliar a expressão do gene POT1 em mulheres com obesidade antes e após seis meses da realização da derivação gástrica em Y de Roux (DGYR) e, em grupo controle (GC).

Metodologia: O presente estudo envolveu pacientes do sexo feminino, de população miscigenada, com idade entre 30 e 45 anos, eutróficas (grupo controle) ou com obesidade grave (grupo cirurgia). Estudo longitudinal prospectivo, no qual as pacientes submetidas à cirurgia bariátrica foram avaliadas antes e após seis meses do procedimento cirúrgico e o GC em um único momento. Foram coletados dados de antropometria (peso, estatura e IMC) e sangue venoso, a partir do qual foi extraído RNA, utilizando kits comerciais seguindo o protocolo do fabricante. Com o mRNA foi possível realizar a expressão gênica, por PCR em tempo real, pelo sistema TaqMan® (Life Technologies™). A análise da expressão gênica foi realizada por expressão relativa e os dados foram expressos em fold change em relação ao grupo controle, considerado como 100% ou 1.0

Resultados: Foram selecionadas 64 mulheres, sendo 48 com obesidade (39±8,5 anos) submetidas ao procedimento cirúrgico e 16 mulheres eutróficas (32,2±6,6 anos). No período pré-operatório, observou-se peso e IMC médios de 106,4±12,8 kg e 40,6±3,9 kg/m², respectivamente. Após seis meses do procedimento cirúrgico houve redução do peso de 22±7%, atingindo IMC médio de 34±4 kg/m². Com relação a análise relativa da expressão gênica, observou-se maior expressão do gene POT1 no GC (0,021±0,08), quando comparadas as pacientes com obesidade antes e após a DGYR.

Conclusão: Conclui-se que, mesmo após seis meses da intervenção cirúrgica DGYR não houve alteração na expressão gênica de POT1 no grupo de mulheres com obesidade. Já em mulheres eutróficas o gene POT1 apresentou expressão aumentada.

Trab. 251 - *Faecalibacterium prausnitzii*, um possível novo probiótico: uma revisão da literatura

Gustavo Fernandes Queiroga Moraes, Anna Paula de Castro Teixeira, Francisco Patricio de Andrade Júnior, Daniella Isla Medeiros Dantas, Italy Heibe Mendes Acirole, Thiago Willame Barbosa Alves, Brenda Tamires de Medeiros Lima, Januse Míllia Dantas de Araújo, Júlia Beatriz Pereira de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: *Faecalibacterium prausnitzii* é uma bactéria Gram-positiva da família Ruminococcaceae, pertencente à classe Clostridia e ao filo Firmicutes, ocupando, desta forma, 5% da mucosa intestinal de adultos saudáveis. Devido ao elevado número de estudos relatando a atuação da mesma no desaparecimento das enfermidades intestinais, despertou-se o interesse, frente a essa bactéria, em investigá-la como um novo probiótico.

Objetivo: À vista disso, o presente estudo objetivou realizar uma revisão da literatura acerca dos possíveis efeitos probióticos da *Faecalibacterium prausnitzii* no organismo humano.

Metodologia: Trata-se de uma revisão bibliográfica nas bases de dados Pubmed e Science Direct de artigos publicados durante os anos de 2014 a 2019, utilizando como delimitadores (palavras-chaves) os seguintes termos isolados e combinados: 1) *Faecalibacterium prausnitzii*; 2) Probiótico; 3) Microbiota intestinal.

Resultados: De 20 artigos analisados, 12 foram utilizados para a composição dos resultados. Assim, observou-se que *F. prausnitzii*, é um dos relevantes componentes extremamente sensíveis ao oxigênio da microbiota intestinal, o qual tem sido amplamente ignorada até os dias atuais. A sua inferior prevalência em muitos distúrbios intestinais, particularmente em pacientes com doença inflamatória presentes neste órgão, sugere o seu possível potencial como indicador de saúde. No entanto, por ser sensível ao oxigênio e de difícil cultivo em condições anaeróbicas, ainda não se é possível à incorporação da *F. prausnitzii* em formulações probióticas. Este microrganismo protege o cólon contra a inflamação, pelo fato de poder sintetizar metabólitos, como o butirato (representante principal) e ácido salicílico, ambos potentes moduladores do processo inflamatório, justificado por atuarem inibindo a produção da IL-8, assim bloqueando a via de ativação de NF- κ B. Do mesmo modo, estimulam a síntese da IL-10 por c (*).

Conclusão: *F. prausnitzii* é uma bactéria que promove no organismo humano vários efeitos terapêuticos, apresentando, portanto, relevante papel, na promoção da saúde intestinal, e potencial para desenvolvimento de um novo probiótico.

Trab. 252 - Fatores de risco à saúde: importância do treinamento físico aeróbio regular para composição corporal, perfil plasmático e aptidão física cardiovascular

Sérgio Roberto Adriano Prati, Sidney Barnabé Peres, Solange Marta Franzói de Moraes

Universidade Estadual do Paraná

Introdução: O treinamento físico aeróbio apresenta importante relação com prevenção de doenças cardiovasculares, distúrbios metabólicos, além de saúde e vitalidade de uma forma geral. Acredita-se que as pessoas quando regularmente treinadas em nível aeróbio poderão apresentar menores riscos de desenvolver doenças. Por outro lado, o estado de baixa condição física aeróbia poderá contribuir para que fatores de risco cardiovasculares estejam mais presentes nas pessoas.

Objetivo: Comparar marcadores de risco cardiovascular em pessoas com diferentes níveis de condição física aeróbia.

Metodologia: Foram pesquisadas 48 pessoas adultas saudáveis (masculino=22; feminino=26), sendo subdivididas em três grupos: um grupo controle, sem prática regular de exercícios físicos (GC, n=17); e dois grupos treinados em corrida, subdivididos a partir do nível de desempenho aeróbio obtido em teste de esforço máximo em esteira velocidade pico (V_{pico}) formando os grupos de moderado (MD, n=15) e alto desempenho físico (AD, n=16). Os marcadores de risco foram obtidos a partir da análise da composição corporal (IMC, Cintura e %Gordura), glicemia e lipídios plasmáticos (Colesterol, frações e triglicerídeos - TGL em mg/dl) e variabilidade da frequência cardíaca (VFC) em repouso (média de RR em m/s).

Resultados: Grupo AD apresentou diferença significativa (P<0,05) em relação aos participantes dos grupos MD e GC na análise de indicadores de risco associados à composição corporal IMC (AD=21,0±1; MD=24,6±2; GC=25,5±5), Cintura (AD=70,0±5; MD=79,4±8; GC=81,8±13) e %G (AD=18,4±5; MD=25,6±7; GC=26,8±6) e ao perfil plasmático de Colesterol total (AD=167±21; MD=199±28; GC=181±28). Quanto ao TGL (AD=55±17; MD=90±41; GC=101±57, P<0,05) observou-se diferenças entre os grupos AD e MD em relação ao GC. Por fim, em relação a VFC mostrou-se que os grupos treinados AD e MD sempre obtiveram em média melhores resultados (RR=1129±126; 1050±150, respectivamente) na comparação com GC (RR=911±130ms, P<0,05).

Conclusão: Desempenho aeróbio de alto desempenho contribui para melhor controle e adaptação orgânica contra fatores de risco relacionados à composição corporal e lipídios sanguíneos, além disso, identificou-se que qualquer nível de treinamento aeróbio regular promove adaptações cardíacas positivas à saúde em relação a pessoas não treinadas. Além disso, observou-se que treinamento regular pelo me-

nos em nível moderado promove adaptações cardiovasculares positivas à saúde em adultos corredores.

Trab. 253 - Fatores de risco cardiovascular e a prática de atividade física em mulheres na pós-menopausa

Nathalia de Oliveira Santana, Andre Keven Viana da Silva, Mariana Alves Ribeiro

Universidade Federal do Maranhão

Introdução: As Doenças Cardiovasculares são a principal causa de óbito no mundo, havendo uma elevação considerável de acometimento da população feminina com o avançar da idade, em especial após a menopausa, evento fisiológico que resulta em queda estrogênica e culmina em diversas alterações sistêmicas. Além da questão hormonal existem outros fatores de risco eminentemente evitáveis para os eventos cardiovasculares, sendo os de maior importância o tabagismo, hipertensão, dislipidemias, diabetes, excesso de peso e sedentarismo. Nesse contexto a mudança de hábitos de vida, em especial a prática de exercício físico, é apontada como um potencial alterador desses fatores de risco, em especial entre as mulheres na pós-menopausa, uma vez que age em diversos aspectos do metabolismo, regularizando funções outrora prejudicadas pela queda hormonal.

Objetivo: O presente estudo tem como objetivo apresentar uma revisão de literatura acerca dos efeitos da prática de atividade física orientada sobre os fatores de risco cardiovascular modificáveis em mulheres na pós-menopausa.

Metodologia: Foram selecionados artigos científicos publicados entre os anos de 2014 e 2019 nas bases de dados PubMed (Public Medline) e SciELO (Scientific Electronic Library Online) que analisam os efeitos da prática de 16 semanas de atividade física supervisionada sobre medidas antropométricas e índices glicêmicos e lipídicos de mulheres no período pós-menopausa sem uso de Terapia de Reposição Hormonal. Os seguintes termos foram utilizados na busca: Exercício. Doenças Cardiovasculares. Pós-menopausa.

Resultados: Quando analisado isoladamente cada fator de risco cardiovascular observa-se que diferentes tipos de atividade física, praticadas pelo mesmo período de tempo, reduzem de maneira mais significativa um ou outro parâmetro. Porém, quando analisado o risco cardiovascular de forma global, há uma convergência dos estudos em suas conclusões ao apontarem a prática de atividade física como fator de proteção cardiovascular, havendo redução do risco cardiovascular dentre mulheres na pós-menopausa que praticaram atividade física.

Conclusão: A atividade física supervisionada, de diversas modalidades e intensidades, reduz o risco cardiovascular dentre as mulheres no período pós menopausa agindo em diversos fatores de risco

modificáveis, devendo ser, portanto, estimulada sua prática dentre essa população.

Trab. 254 - Fatores de risco para diabetes mellitus gestacional

Isabella França Pena

Universidade Federal de São João Del Rei

Introdução: Diabetes Mellitus Gestacional (DMG) é definida como intolerância aos carboidratos, com início ou diagnosticada pela primeira vez durante a gestação. É o problema metabólico mais comum na gestação. Sua incidência tem aumentado nos últimos tempos.

Objetivo: Realizar busca baseada em trabalhos científicos para identificar os principais fatores de risco para diabetes gestacional.

Metodologia: Trata-se de revisão bibliográfica utilizando banco de dados do Pubmed, Scielo e Google acadêmico com as seguintes palavras chaves: diabetes, diabetes gestacional e fatores de risco.

Resultados: Diabetes Gestacional é um subtipo de hiperglicemia diagnosticada pela primeira vez na gravidez em curso. O que a diferencia da diabetes na gravidez é por apresentar valores glicêmicos intermediários entre os níveis que considera normais na gravidez e valores que excedem os limites diagnósticos para a população de não grávidas. As complicações mais frequentemente associadas à essa morbidade são ocorrência de cesarianas e de pré-eclâmpsia, prematuridade, macrosomia, hipoglicemia e morte perinatal. Não existe, até o momento, consenso sobre a indicação de rastreamento e sobre o método diagnóstico do DMG. De acordo com o Ministério da Saúde, são considerados fatores de risco idade avançada da gestante; deposição central excessiva de gordura, obesidade ou ganho excessivo de peso na gravidez em curso; história familiar de diabetes mellitus em parentes de primeiro grau; crescimento fetal excessivo, polidrâmnio, hipertensão ou pré-eclâmpsia na gravidez atual; antecedentes obstétricos de aborta (*).

Conclusão: A identificação de novos fatores de risco para o desenvolvimento de diabetes mellitus gestacional é importante para o planejamento de futuras estratégias de prevenção.

Trab. 255 - Fatores dietéticos relacionados à pré-eclâmpsia: revisão

Anna Luyza Silva Barros, Elen Carla Alves da Silva, Susana Arruda Cordeiro, Ana Paula Melo da Silva, Guilherme Silva Freire de Souza, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Robson Medeiros Galdino, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal da Paraíba

Introdução: As síndromes hipertensivas da gestação merecem especial atenção no cenário de saúde

pública mundial e nacional. A pré-eclâmpsia é caracterizada por pressão alta (140/90 mmHg) e proteinúria em uma amostra de urina de 24 horas, além de apresentarem fatores como dislipidemia, produção de citocinas, estresse oxidativo e homocisteína elevada. Essa complicação pode causar restrição do crescimento fetal, parto prematuro e morbidade/mortalidade tanto materna como infantil. É então de total importância um cuidado nutricional tanto para a gestante como para criança afim de evitar que a gestação esteja exposta a esses fatores de risco.

Objetivo: Avaliar os fatores dietéticos associados a pré-eclâmpsia.

Metodologia: O estudo trata-se de uma revisão de literatura integrativa onde a busca foi realizada nas bases de dados SCIELO, LILACS e CAPES, utilizando-se os indexadores: Pré-eclâmpsia e Alimentação; Gestação; Cuidado Nutricional na Gestação, no período de 2015 a 2018.

Resultados: Estudos apontam que o consumo elevado de produtos processados, gordura saturada, sódio e baixa ingestão de gordura mono e polinsaturadas, fibras, beta-caroteno e vitamina C. Associados a um aumento de peso inadequado na gestação, contribuindo para elevar o risco da pré-eclâmpsia. O consumo elevado de gordura saturadas e trans foram associadas ao aumento de citocinas, como a proteína C-reativa plasmática, o que agrava as condições inflamatórias. A ingestão aumentada tanto de gordura saturada quanto de ômega-6, podem contribuir para alterações fisiológicas, proporcionando maior vasoconstrição.

Conclusão: Uma dieta inadequada é um forte fator de risco para o desenvolvimento da pré-eclâmpsia, sendo necessário um adequado consumo de nutrientes durante a gestação.

Trab. 256 - Fatores que contribuem para o desmame precoce em lactentes

Elen Carla Alves da Silva, Ana Paula Melo da Silva, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Guilherme Silva Freire de Souza, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Juliana Késsia Barbosa Soares, Mikaelle Albuquerque de Souza, Marília Ferreira Frazão Tavares de Melo
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O leite materno é alimento indispensável e exclusivo nos seis primeiros meses da vida, trazendo inúmeras vantagens para a saúde da criança e da mãe. Este alimento fornece água, é isento de contaminantes e adequado para metabolismo do recém nascido, contém fatores determinantes do crescimento e desenvolvimento, além disso, promove o vínculo entre a mãe e o bebê. Por outro lado, alguns fatores contribuem para a interrupção da exclusividade do aleitamento materno até os seis primeiros meses de vida.

Objetivo: Este trabalho objetivou-se em identificar os fatores de risco para desmame precoce em lactentes.

Metodologia: Trata-se de uma revisão da literatura e foram selecionados artigos disponíveis na língua portuguesa, publicados nos últimos cinco anos, encontrados nas bases de dados SciELO e MEDLINE, através dos descritores: aleitamento materno; desmame precoce; lactente.

Resultados: Diversos estudos apontam que utilização da chupeta é identificado como fator de risco para desmame precoce, pela diferença de sucção do bico do seio e do bico artificial. Por outro lado, pesquisas afirmam que a renda familiar baixa também interfere negativamente no período de amamentação, pois trata-se de famílias em situação socioeconômica desfavorável. Consequentemente levando necessariamente as mães ter um emprego e desse modo o aleitamento materno exclusivo pelo período recomendado é interrompido. Outros fatores que contribuem para o desmame precoce são a idade das mães e a responsabilidade por criar seus filhos sozinhas. Estudos alegam que mães de maior idade amamentam por um período mais longo do que as mais jovens, o que indicaria que as mais velhas têm mais experiências. Já as mães solteiras elas não recebem o apoio, incentivo e acolhimentos de seus companheiros na dinâmica do aleitamento materno.

Conclusão: Por fim, é de suma importância que as mães recebam durante o pré-natal informações necessárias e suficientes sobre a importância do aleitamento materno exclusivo nos seis primeiros meses de vidas do bebê e que as mesmas sejam encorajadas a colocar em prática a exclusividade do leite materno.

Trab. 257 - Fatores que podem atrapalhar os cuidados paliativos no paciente oncológico

Susana Arruda Cordeiro, Elen Carla Alves da Silva, Ana Paula Melo da Silva, Guilherme Silva Freire de Souza, Anna Luyza Silva Barros, Gabriela Micherlandia dos Santos, Kamila Layse Bezerra do Araujo, Mikaelle Albuquerque de Souza
Universidade Federal Da Paraíba

Introdução: O câncer é uma doença que tem crescido nos últimos anos, apresentando vários tipos. O diagnóstico incorreto ou tardio pode contribuir por elevar a taxa de mortalidade. De acordo com alguns estudos, os novos casos de câncer, evoluem para óbito em até dois anos, com isso percebe-se o quão grave é essa doença, mesmo com os avanços tecnológicos na área da saúde, as taxas de cura ainda são baixas. Deste modo, os pacientes considerados fora de possibilidades terapêuticas curativas, necessitam de medidas paliativas para redução da dor e dos sintomas. Neste cenário a nutrição pode contribuir para um maior bem-estar do paciente.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre pacientes oncológicos e a intervenção nutricional na qualidade de vida e cuidados paliativos do paciente oncológico.

Metodologia: Para isso realizou-se uma revisão de literatura, de caráter exploratório e descritivo. Os dados foram selecionados em banco de dados online, sendo: SciELO, PubMed e CAPES. O critério de busca foi com base nos descritores: “Pacientes oncológicos”, “Cuidados paliativos”. A seleção dos artigos foram publicações internacionais e nacionais, no período de 2012 a 2018.

Resultados: De acordo com alguns estudos, onde se analisou 50 pacientes em tratamento paliativo, sendo 58% do sexo feminino e 42% do sexo masculino. A média de idade foi de 64,5, variando de 21 a 91 anos. Os tumores primários mais frequentes foram estômago (16%), colo uterino (16%), mama (10%), esôfago (10%) e bexiga (6%). Dos 50 pacientes, 20% apresentavam tumor metastático, classificados em estado terminal. É nesse ponto que entra a nutrição, de acordo com alguns estudos, a maioria dos pacientes alimentavam-se através da nutrição enteral ou a dieta via oral, mas em decorrência do tratamento o paladar pode estar alterado, comprometendo a ingestão e prejudicando seu quadro clínico.

Conclusão: A intervenção conjunta médica e nutricional pode contribuir diretamente para o controle dos sintomas, adequando a conduta nutricional, aumento da ingestão alimentar e auxiliando o paciente oncológico por meio de cuidados paliativos promovendo maior conforto e qualidade de vida.

Trab. 258 - Fenilcetonúria: a particularidade da dietoterapia e sua associação com o excesso de peso

Kamila Layse Bezerra de Araujo, Elen Carla Alves da Silva, Ana Paula Melo da Silva, Guilherme Silva Freire de Souza, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Gabriela Micherlandia dos Santos, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A fenilcetonúria é um erro inato do metabolismo de aminoácidos, caracterizada pela ausência ou atividade reduzida da enzima hepática fenilalanina hidroxilase, fundamental para a conversão de fenilalanina em tirosina. A especificidade da dieta do fenilcetonúrico possibilita um maior consumo de carboidratos simples e lipídeos, contribuindo para o ganho de peso. Com isso, esse grupo tem se tornado vulnerável ao excesso de peso, sendo susceptível a desenvolver suas conseqüentes complicações.

Objetivo: Analisar a associação da dieta do indivíduo fenilcetonúrico com o excesso de peso.

Metodologia: Trata-se de um levantamento bibliográfico, sendo a busca realizada no Google Acadêmico

e nas bases de dados Scientific Electronic Library Online (SciELO) e Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (Lilacs). Foram considerados como critério de inclusão: trabalhos publicados na língua portuguesa, no período de 2008 a 2018. Sendo selecionados seis artigos, uma tese e um trabalho de conclusão de curso.

Resultados: Achados na literatura sugerem que a particularidade do alto consumo de carboidratos simples da dieta dos fenilcetonúricos é um fator que contribui para o excesso de peso. A dietética do fenilcetonúrico é composta por alimentos isentos de fenilalanina e, por estar em alimentos proteicos, é restrito o consumo de leguminosas e de alguns cereais, bem como de laticínios, carnes, peixes e ovos. Dessa forma, o tratamento dietético tende a fomentar o consumo de alimentos ricos em carboidratos simples e lipídeos, assim, aumenta o risco de ganho de peso e para o surgimento de problemas associados. Estudos com pacientes fenilcetonúricos com idade de 4 a 15 anos e verificaram altas concentrações de triglicérides e baixa dosagem de HDL-c nos indivíduos com excesso de peso, como também apresentaram maiores concentrações de insulina.

Conclusão: A saúde do fenilcetonúrico merece maior atenção pelos profissionais que o acompanham, principalmente do profissional nutricionista o qual é responsável pelo acompanhamento do estado nutricional. Além do mais, o nutricionista pode oferecer receitas saborosas, que contemplem as necessidades energéticas e nutricionais, estimulando a preparação de pratos que sejam atrativos. Com isso, a conduta terapêutica pode ser otimizada e mecanismos intervençoes devem ser aplicados para a melhora do estado nutricional e da qualidade de vida do indivíduo com fenilcetonúria.

Trab. 259 - Feno grego como alternativa para estímulo na produção de leite materno

Carolina Krebs de Souza, André Freitas, Savio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reiter

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Feno-grego é uma espécie de trigo da família Trigonella foenum-graecum, uma das mais antigas ervas medicinais, e contém nutrientes importantes como β - caroteno, fibras, ferro, cálcio e zinco em quantidades maiores do que muitos alimentos consumidos no nosso dia-a-dia. Sementes de feno-grego são consideradas uma das mais potentes substâncias galactogogas disponíveis. Esta semente pode auxiliar na produção de leite, em quantidade suficiente, para alimentação de bebês. Dentre as dificuldades mais frequentemente relatadas pelas mães no exercício da amamentação, está a percepção de baixa produção de leite. O aumento na frequência das mamadas está associado à maior secreção de

prolactina e consequente aumento do volume de leite secretado. A questão do aleitamento materno, não é somente biológica, mas é histórica, social e psicologicamente delineada. A cultura, a crença e os tabus têm influenciado de forma crucial a sua prática.

Objetivo: Este trabalho deve como objetivo verificar a veracidade da eficiência do consumo de feno grego na alimentação de lactantes, visando o estímulo alternativo para produção de leite humano.

Metodologia: Revisão bibliográfica utilizando artigos científicos, teses e dissertações sobre o tema.

Resultados: Estudos relatam o efeito do feno-grego no aumento da produção do leite materno após 24-72 horas do seu consumo, para esse efeito a dosagem recomendada é de 1 cápsula de semente de feno-grego (500mg) 3 vezes ao dia. O feno grego destaca-se como produto de origem natural que pode auxiliar no estímulo de produção de leite humano durante amamentação, substituindo a prescrição de medicamentos. Apesar de mais cômoda, a prescrição de galactagogos não deve ser usada para substituir o manejo correto de problemas relacionados à amamentação. A abordagem do profissional de saúde exige habilidade, empatia, paciência e persistência, além de conhecimento das práticas que mantenham a lactação fisiológica, como amamentação sob livre demanda. Destaca-se que o feno-grego não vai ajudar a aumentar a produção, se não ocorrer o bombeamento adequado ou amamentação a cada 2 ou 3 horas.

Conclusão: Até o momento, são poucos os estudos que garantem que o uso de alimentos ou plantas possua eficácia para estimular ou manter a produção láctea. A maioria das publicações sobre galactagogos não foi baseada na moderna padronização da medicina baseada em evidências, incluindo trabalhos randomizados, duplo-cegos e controlados com placebo.

Trab. 260 - Fitoterápicos no controle das dislipidemias

Valeria Adriana Pereira Martins, Edilene Afonso Vieira, Marcos Paulo Guilherme, Luiz Fernando Ortiz Gasparin, Eliana Della Coletta Yudice, Ellen Gameiro Hilinski, Fernanda Fernandes Farias, Luz Marina Trujillo
Instituto Adolfo Lutz

Introdução: Nas últimas décadas tem sido registrado aumento no número de pessoas que sofrem de hiperlipidemia, caracterizada como o nível elevado de lipídios no sangue, sendo este um fator de risco para doenças cardiovasculares. A sinvastatina é a estatina mais utilizada para o tratamento desta patologia. Entretanto, o seu uso crônico pode resultar no surgimento de efeitos colaterais, como a miopatia e a toxicidade hepática. Adicionalmente, há pacientes com intolerância ao tratamento com estatinas. Por estes fatores, as pessoas têm buscado alternativas naturais que possam ajudar no controle da dislipidemia, valo-

rizando o papel de plantas e fitoterápicos que auxiliem na redução dos lipídeos no sangue.

Objetivo: O objetivo deste trabalho foi pesquisar na literatura artigos científicos que abordem o papel dos fitoterápicos no controle das dislipidemias.

Metodologia: Foi realizada pesquisa nas principais bases de dados de publicações sobre o tema nos últimos 5 anos.

Resultados: O interesse da população pela utilização da fitoterapia vem crescendo por seus efeitos terapêuticos desejáveis, reações adversas menos frequentes e preços mais acessíveis comparados aos medicamentos sintéticos. Após análise dos artigos selecionados em estudos utilizando animais observou-se a eficácia dos seguintes fitoterápicos: Ginseng (*Panax ginseng*) - aumento significativo da atividade sérica da enzima lipase, ocasionando redução dos triglicerídeos e ácidos graxos não esterificados; Alcachofra (*Cynaras colymus*) - diminuição dos níveis séricos de colesterol e triglicerídeos e da proporção de colesterol e HDL; Gengibre (*Zingiber officinale*) - diminuição do LDL e aumento do HDL e efeito antioxidante modulando os fatores de risco inflamatórios e oxidativos da doença cardiovascular; Alho (*Allium sativum*) - redução do colesterol total e LDL, aumento do HDL e melhora das funções cardiovasculares. Entretanto, é necessário destacar que os fitoterápicos não são isentos de efeitos adversos e i (*).

Conclusão: O estudo das plantas medicinais e fitoterápicos tem comprovado os seus efeitos já conhecidos pelo uso popular e tem revelado que podem ser indicados para auxiliar no controle da hiperlipidemia. Há necessidade, todavia, de complementação desses estudos, abordando reações adversas e interações com outros fármacos.

Trab. 261 - Fome oculta e deficiência de ferro em adolescente com diagnóstico prévio de obesidade - um relato de caso

Lívia Rodrigues Dias de Paiva
Faculdade da Saúde e Ecologia Humana

Introdução: Número de crianças e adolescentes obesos em todo o mundo aumentou nas últimas décadas, surgindo a Transição Nutricional, contínua redução da desnutrição proteico-energética e aumento da obesidade, marcada pelas carências nutricionais - fome oculta. A existência de um estágio inflamatório crônico em crianças obesas resulta em menor absorção de ferro, trazendo repercussões deletérias no desenvolvimento cognitivo e comportamental

Objetivo: relatar caso de adolescente com diagnósticos de obesidade exógena, fome oculta e deficiência de ferro.

Metodologia: revisão da literatura em site de busca científica - Scielo e PubMed - com descritores:

obesidade, fome oculta, anemia ferropriva, carência de ferro, criança, adolescente e pediatria.

Resultados: M.E.M., 15 anos, feminino, procurou consulta com queixa de obesidade. Negava comorbidades e afirmava tentativas frustradas de emagrecimento. Queixou-se tristeza e oscilação de humor. Ingere de 1L de refrigerante diariamente, lancha na cantina da escola – refrigerante e salgado frito. Almoça arroz, feijão, batata e frango. Lancha 6 biscoitos doces e 300mL de leite de vaca com achocolatado. Ectoscopia: excesso de gordura corporal, pele acneica, sudorese em mãos e acantose nigricans. Peso 100,8kg; estatura 166,7cm; IMC 36,2; circunferência de braço esquerdo 46,5cm; circunferência abdominal 130cm. PA 100/70mmHg. Hipóteses: obesidade, resistência à insulina, sedentarismo e depressão. Solicitado exames laboratoriais, teste ergométrico (normal para idade) e diário alimentar. Sugerido psicoterapia e caminhadas leves. Os exames evidenciaram nível de hemoglobina próximo ao limite inferior (11,6g/dL; referência: 12 e 14,5g/dL), VCM normal (80fL; referência: 77 a 92fL), ferritina baixa (15mcg/L, r (*).

Conclusão: Obesidade em adolescentes são multifatoriais e o tratamento multidisciplinar. O caso descrito é de prognóstico reservado e precisa de bastante apoio e incentivo. Psicoterapia é fundamental para minimizar os danos da baixa autoestima. O cuidado com o paciente pediátrico obeso deve ser redobrado quando se trata da avaliação nutrológica. Suplementação de ferro deve ser considerada em todos os pacientes com deficiência.

Trab. 262 - Fórmulas infantis contendo 4 ou 8 g/L de prebióticos (GOS/FOS) são similares na redução e alívio dos sintomas gastrointestinais em lactentes

Karina Merini Tonon, Elaine Martins Bento Mosquera, Thais Moreno Tomé, Tamara Lazarini
Outros

Introdução: É importante verificar a quantidade eficaz dos prebióticos galacto-oligosacarídeos (GOS) e fruto-oligosacarídeos (FOS) adicionados às fórmulas infantis (FIs) para a redução de sintomas gastrointestinais de lactentes.

Objetivo: Avaliar a prevalência e intensidade de sintomas gastrointestinais em lactentes em uso de FI contendo 4 g/L ou 8 g/L de GOS/FOS.

Metodologia: Lactentes em aleitamento materno exclusivo (AME, n=180), saudáveis, de 15 a 40 dias atendidos em clínicas pediátricas das cidades de São Paulo, Porto Alegre e Recife foram acompanhados em uma consulta inicial (CI) e após 30 dias, em uma consulta final (CF). Na a CI, os lactentes foram agrupados de acordo com o tipo de alimentação decidido pelos pais/pediatras antes da inclusão no estudo em: a) manutenção do AME (AME, n=60); b) FI

com 4 g/L de GOS/FOS (FI4, n=60) e c) FI com 8 g/L de GOS/FOS (FI8, n=60). Foram avaliadas a prevalência e intensidade de regurgitação e flatulência, prevalência de esforço evacuatório, frequência e consistência das fezes dos lactentes. Resultados apresentados com 95% de significância.

Resultados: Não houve diferença estatística na prevalência e intensidade de regurgitação entre os grupos AME, FI4 e FI8 antes e após 30 dias de uso das FIs (percentual médio de lactentes com 3 episódios/dia na CI: 12%; CF: 11%). Na CI, o grupo AME apresentou significativa menor prevalência de flatulência (73%) comparado aos grupos FI4 e FI8 (78 e 90%, respectivamente; sem diferenças entre si), mas na CF, a diferença deixou de ser significante (AME: 73%; FI4: 75% e FI8: 85%). Não houve diferença significativa entre os três grupos na prevalência de flatulência intensa/muito intensa na CI (média 14%) e na CF (média 10%), assim como na prevalência de esforço evacuatório (média 30%, tanto na CI quanto na CF). O grupo AME apresentou significativa maior frequência de evacuação tanto na CI (5,8 x/dia) quanto na CF (4,9 x/dia) em relação aos grupos FI4 (CI: 4,2 x/dia; CF: 3,9 x/dia) e FI8 (CI: 4,6 x/dia; CF: 4,0 x/dia), que não apresentaram diferenças entre si nos dois momentos. Um aumento significa (*).

Conclusão: A FI com 4 g/L de GOS/FOS promoveu os mesmos efeitos, com a mesma intensidade, que a fórmula infantil com 8 g/L de GOS/FOS.

Trab. 263 - Ganho de peso em estudantes de medicina durante o período de graduação

Renan Parise Maltempi, Henrique Porcatti Walsh, Matheus Andrade Bin, Pedro Augusto de Almeida Tosi, João Henrique Biazoti Sanson, Durval Ribas Filho
Centro Universitário Padre Albino

Introdução: O curso de medicina é de longa data conhecido por demandar um elevado nível de dedicação e tempo dos alunos. Tal excesso de atividades acadêmicas consomem demasiada quantidade de tempo, influenciando diretamente no estilo de vida dos futuros médicos, provocando alterações como o sobrepeso, devido a fatores como alimentação pouco balanceada, falta de atividade física, estresse e ansiedade. A soma de tais elementos pode evidenciar um ganho de peso dos graduandos.

Objetivo: Identificar as alterações de peso influenciadas pela vida acadêmica dos estudantes de medicina da Faculdade de Medicina de Catanduva, evidenciando a prevalência de sobrepeso e possíveis fatores associados.

Metodologia: Trata-se de estudo longitudinal, retrospectivo com caráter quantitativo, em que foram utilizados questionários aplicados aos alunos do 1º ao 6º ano de medicina para obtenção dos dados básicos tais como idade, gênero, nível de atividade física, peso

atual e hábitos alimentares. Posteriormente, os dados foram analisados com estatística descritiva. Por fim, foi feita uma análise comparativa entre estudos já realizados sobre a alteração de peso de estudantes de medicina conforme o avanço dos anos.

Resultados: 116 alunos foram entrevistados sendo que 71,6% identificaram algum tipo de alteração significativa de peso desde o ingresso à faculdade. Destes, 65,5% relataram aumento de peso. Quanto à prática de atividades físicas, 48,3% praticam atividades três ou mais vezes por semana. 91,4% dos entrevistados praticam algum tipo de atividade extracurricular, ocupando em média três horas por semana. Quanto ao sono, apenas 12,1% afirmaram dormir oito horas ou mais por noite. Quanto à alimentação, houve uma média de quatro refeições ao dia, sendo o principal meio de obtenção restaurantes (57,8%). Quanto à pirâmide alimentar, do total de entrevistados, 49,1% adicionaram doces à sua composição, 25% adicionaram fast-foods e 20,7% incluíram enlatados e processados. 24,1% afirmaram tomar remédios para ansiedade/depressão. 20,8% afirmaram sofrer de ansiedade diariamente, e apenas 1,7% afirmaram não possuir qualquer tipo de ansiedade. 79,4% disseram perceber comer mais quando estressados, e 92,2% afirmaram (*).

Conclusão: Há um perceptível aumento de peso no período de faculdade, devido, possivelmente à falta de tempo, à quantidade insuficiente e baixa qualidade de sono, aos maus hábitos alimentares e ao estresse e a ansiedade causados pelo curso.

Trab. 264 - Gestão da qualidade em indústria alimentícia

Kamila Layse Bezerra de Araujo, Elen Carla Alves da Silva, Ana Paula Melo da Silva, Guilherme Silva Freire de Souza, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Gabriela Micherlandia dos Santos, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A gestão da qualidade é uma das mais importantes subáreas da engenharia de produção. Sua principal função é dirigir, controlar e otimizar produtos e serviços garantindo a satisfação e confiabilidade dos clientes. A Segurança alimentar é uma característica esperada nos produtos alimentícios, e é usada basicamente para garantir a qualidade, atendendo os requisitos dos consumidores em termos de segurança dos alimentos, rastreabilidade, controle de origem e sanitário. É frequente a confusão dos conceitos de Qualidade de Alimentos e Segurança de Alimentos. A Qualidade de Alimentos se dirige ao conjunto de atributos de um alimento que o leva a ser escolhido entre tantos outros pelo consumidor. Já a Segurança de Alimentos é a garantia de oferta de alimento livre de substâncias indesejáveis ou contaminantes que

poderiam causar algum dano à saúde do consumidor.

Objetivo: Avaliar a importância da gestão da qualidade dentro da indústria alimentícia.

Metodologia: Foi realizado uma revisão bibliográfica nas seguintes bases eletrônicas: Scielo, periódicos capes, Google acadêmico, sendo utilizados termos em inglês e português. Utilizou-se termos como segurança de alimentos, qualidade alimentícia, controle, indústria de alimentos. Ao final, foram selecionados 10 artigos correspondentes aos últimos 5 anos.

Resultados: A importância da manutenção do sabor, garantia de origem e segurança do alimento, é considerada uma das principais características que torna o produto mais confiável e que contribui na escolha do consumidor por ele. Assim, a garantir e o bom funcionamento na certificação do produto desde sua origem, passando por seu processamento até sua finalização é necessário, e pode ser garantido por meio de uma gestão bem centralizada e que vise a qualidade em todos os sentidos.

Conclusão: Conclui-se que atualmente seja dada significativa importância na hora de se escolher um alimento, não só as características visuais quanto a sua qualidade em termos de sabor, aparência e origem, além do preço, e que a qualidade da gestão influencia diretamente nesses fatores.

Trab. 265 - Glossite atrófica por deficiência de vitamina B12

Anderson Fucks, Mariana da Silva Formigheri, Leticia Bernardon Portal, Bernardo Chaves Davila Portal

Outros

Introdução: A Glossite Atrófica é caracterizada pela ausência parcial ou completa de papilas filiformes na superfície dorsal da língua, podendo ser ocasionada por deficiências de alguns nutrientes, como Vitamina B12. A vitamina B12 é essencial para a formação, integridade e maturação das células vermelhas e para o funcionamento do sistema nervoso. Sua deficiência pode ocasionar patologias como alterações hematológicas discretas, inicialmente sem repercussões clínicas significativas, quadros moderados como glossite atrófica e até quadros neurológicos graves.

Objetivo: Descrever o caso de uma paciente com Glossite Atrófica e sua correlação com a Vitamina B12.

Metodologia: Estudo descritivo do tipo relato de caso de paciente com Glossite Atrófica.

Resultados: Paciente do sexo feminino AMGP de 67 anos apresentou-se com queixa de dor e lesões superficiais e avermelhadas na língua presentes nos últimos 4 meses. Exame laboratorial anterior mostrava hemoglobina 11,7 g/dL, volume corpuscular médio 118 fl, indicando anemia macrocítica. Ao exame físico paciente apresentava lesões eritematosas superficiais e atrofia de papilas filiformes na superfície do dorso

da língua, e sem demais achados patológicos. Solicitado novos exames laboratoriais com inclusão de Vitamina B12 e Ácido Fólico, por serem uma das causas mais comuns de anemia macrocítica. Paciente retorna 20 dias após a primeira consulta com os seguintes resultados laboratoriais: Hemoglobina 11,2 g/dL, Volume Corpuscular Médio 120 fl, Nível sérico de Vitamina B12 122 pg/mL, Ácido Fólico 12,74 ng/ml, Ferro sérico 95 mcg/dL, Ferritina 311,4 ng/ml. Através destes resultados, caracterizou-se como glossite atrófica devido a uma anemia macrocítica por deficiência de vitamina B12. Prescreveu-se ciano (*).

Conclusão: Desta forma, verifica-se a necessidade de um correto diagnóstico através de anamnese, exame físico minucioso e exames laboratoriais complementares para a caracterização da glossite atrófica associada a deficiência de Vitamina B12.

Trab. 266 - Hábitos alimentares de estudantes universitários: revisão de literatura

Ana Carolina Simões Portella, Gabriela Batista Vieira, Raquel Laranjeira Guedes, Juan Bernard Nascimento dos Santos

Centro Universitário de Belo Horizonte

Introdução: Os hábitos alimentares estão relacionados com fatores culturais e também socioeconômicos. Dessa forma, podem ser muito influenciados pelo ingresso na universidade, uma vez que isso pode implicar em diversas alterações na rotina do estudante, como deixar a casa dos pais devido a localização da universidade; falta de tempo para realizar uma refeição completa e escolha por lanches rápidos, com alto teor calórico. A entrada no ambiente universitário gera novas relações sociais e novos comportamentos, podendo afetar diretamente nos hábitos alimentares dos jovens. Aliando a isso, o ambiente estressante e gerador de ansiedade pode ocasionar situações de compulsão alimentar. Sendo assim, os estudantes universitários podem representar uma população de risco em relação a hábitos alimentares.

Objetivo: Identificar como a vida acadêmica interfere nos hábitos alimentares de estudantes.

Metodologia: Revisão de literatura disponibilizada por pesquisas nas bases de dados eletrônicos Google acadêmico, EBSCO, Pubmed e Scielo. Foram utilizadas as palavras chaves: “hábitos alimentares estudantes”, “alimentação universitários”, “alimentação estudantes universitários brasileiros”. Os trabalhos selecionados foram dos últimos 15 anos, abordando diversos aspectos, o consumo de frutas, verduras e legumes entre os universitários, a frequência da ingestão de fast foods pelos estudantes, o tempo de preparo dos alimentos e o preço das refeições.

Resultados: Estudos têm mostrado que a transição da escola para a universidade é um período de mudanças críticas nos hábitos alimentares. Essas

mudanças são caracterizadas pela baixa ingestão de frutas e vegetais, bem como alta ingestão de fast food, lanches e refrigerantes. Além disso, estudos relatam que a falta de tempo para o preparo dos alimentos e o elevado preço de refeições saudáveis nas cantinas das universidades também são barreiras que os estudantes enfrentam para se ter hábitos alimentares saudáveis. Somado a isso, o período de estresse e ansiedade podem, com certa frequência levar a um quadro de compulsão alimentar.

Conclusão: A partir dos vários artigos analisados, foi possível constatar que o consumo de alimentos com alto teor calórico e baixo valor nutritivo por estudantes universitários se deve principalmente à falta de tempo e economia financeira.

Trab. 267 - Hidrocortisona, ácido ascórbico e tiamina na terapia adjuvante da sepse

Gabriel Ramon Matavelli Casseb, Lívia de Brito Barbosa, Júlia Bonelli Barbosa, Giulia Mutta Médici, Maria Luisa Mazolini Soto, Fernanda Hofer Nicoleti, Giovanna Marques de Carvalho

Universidade São Francisco

Introdução: Sepsé é uma disfunção orgânica potencialmente fatal, causada por resposta desregulada à infecção, que está presente na rotina de diversos hospitais em todo mundo, com incidência de até 19 milhões de casos por ano, principalmente em países subdesenvolvidos, e mortalidade próxima a 60%.

Objetivo: A investigação tem como objetivo entender e avaliar o efeito do uso de hidrocortisona, ácido ascórbico e tiamina (terapia HAT) nos quadros de sepse e choque séptico a fim de aperfeiçoar o tratamento e prognóstico do quadro.

Metodologia: Para a revisão bibliográfica de artigos foi realizada pesquisa em base de dados eletrônicos Medline, Pubmed e Scielo, utilizando palavras-chave no idioma português, inglês e espanhol, além de combinações entre termos e busca manual nas referências dos artigos consultados. Os critérios para inclusão dos textos foram: 1) artigos publicados nos últimos 10 anos; 2) artigos com dados pertinentes sobre o tema abordado.

Resultados: Os estudos comparativos e análises laboratoriais demonstram que a intervenção precoce com hidrocortisona, ácido ascórbico e tiamina apresenta benefícios atuando na fisiopatologia da sepse, desempenhando papel antioxidante, reduzindo mediadores inflamatórios e níveis de procalcitonina, aumentando as conexões entre o tecido epitelial e endotelial, preservando a microcirculação, potencializando vasopressores, evitando lesão progressiva de órgãos e favorecendo a sobrevida dos pacientes. Um desses mecanismos é através do acúmulo de ácido ascórbico nas células endoteliais microvasculares, que atinge as espécies reativas de oxigênio, estimula

óxido nítrico pela enzima sintase e atua diminuindo a indução séptica de NADPH.

Conclusão: O uso de corticoesteróides, ácido ascórbico e tiamina funciona significativamente como terapia adjuvante na progressão da sepse, tendo eficácia comprovada pelo maior controle dos índices de score SOFA, padrão ouro no manejo da disfunção.

Trab. 268 - Hiperglicemia e os impactos na hospitalização

Maykom de Lira Barbosa, Yara Ayami Mattos Abe, Marconi Pinheiro de Lira, Lilian Bettker Tolazzi
Universidade Federal do Amazonas

Introdução: O estado hiperglicêmico dos pacientes é uma adversidade, infelizmente, comum em pacientes graves em ambiente de terapia intensiva. Sendo que o surgimento de tal condição se associa ao aumento de infecções. Porém, os mecanismos fisiopatológicos ainda permanecem sem os devidos esclarecimentos, permanecendo muitas dúvidas, principalmente, em relação à infecções e complicações sistêmicas.

Objetivo: Tal estudo teve o propósito de correlacionar o estado hiperglicêmico de estresse em pacientes graves e analisar o surgimento da hiperglicemia com base em um modelo de avaliação da homeostasia.

Metodologia: Estudo prospectivo de coorte, conduzido em uma unidade pediátrica de Manaus, que incluiu 12 crianças com doença grave e 9 controles saudáveis. Utilizaram-se os níveis séricos de glicose e insulina sendo avaliados em até 8 horas após a admissão. Tendo sido aprovado pelo Comitê de ética com número CAAE 92510917.0.0000.5020.

Resultados: O estado hiperglicêmico foi estimado em 58,9% dos pacientes. Valores de glicemia ≥ 805 ; 190mg/dL se associaram com piores resultados. Os níveis de glicemia se correlacionaram de forma positiva com o Pediatric Risk for Mortality (PRISM IV) e o número de órgãos com disfunção ($p = 0,03$ e $p = 0,047$, respectivamente), enquanto os níveis de insulina se correlacionaram de forma negativa com o número de órgãos com disfunção ($p = 0,039$). O modelo de avaliação da homeostasia revelou que 37,3% das crianças em condições graves tinham baixa função de células beta e 36% baixa sensibilidade à insulina. Os valores glicêmicos elevados resultou em disfunção de órgãos, complicações respiratórias, cardiovasculares e hematológicas.

Conclusão: As graves consequências da hiperglicemia com falência das células-beta tiveram piores desfechos.

Trab. 269 - Impacto da estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes em pó - "NutriSUS"

Maria Luiza Alves Souza, Elen Carla Alves da Silva, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Josiclea Gomes da Silva, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Maria Elizângela Ferreira Alves, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Todas as pessoas tem o direito de receber uma alimentação digna, ou seja, que ofereça nutrientes adequados para garantir a saúde durante toda a vida. A carência de alguns nutrientes, como de vitaminas, pode ser um fator agravante, principalmente se afetar a população infantil. Tendo em vista que as deficiências de micronutrientes ainda são problemas não superados, em 2014 o Ministério da Saúde implantou o programa NutriSUS, como uma estratégia de fortificação da alimentação infantil, que visa garantir a oferta de micronutrientes através da adição direta de nutrientes em pó nas refeições de crianças, de seis a quarenta e oito meses de idade, presentes em creches e escolas que participam do Programa Saúde na Escola (PSE), objetivando auxiliar no desenvolvimento, prevenção e controle das deficiências de vitaminas nas crianças. Os 15 micronutrientes em pó são embalados individualmente na forma de sachê. É composto por vitamina A, D, E, C, B1, B2 e B6, B12, Niacina, Ácido Fólico, Ferro, Zin (*).

Objetivo: Desempenhar uma pesquisa a fim de discutir a importância da estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes em pó.

Metodologia: Foram realizadas pesquisas em artigos científicos publicados na base de dados eletrônicas Periódicos CAPES/MEC, Redalcy e Scielo, nos últimos 5 anos, utilizando-se as palavras chaves: NutriSUS, políticas públicas e nutrição em saúde pública.

Resultados: Diante da análise dos estudos, constatou-se a grande importância que essa estratégia tem para melhoria do estado nutricional, aumento de apetite, melhoria na disposição, melhores resultados nos índices antropométricos e o desempenho cognitivo das crianças. Através de relatos, pode-se notar que os benefícios obtidos com a administração do NutriSUS são realmente notórios, quando se é feita a manipulação adequada. Porém, há relatos de que os cuidadores não possuem treinamento/capacitação para implementar a estratégia, falta de padronização na entrega, autonomia do município para decidir quando ofertar e quando não, número de sachês muito inferior quando comparada com o quantitativo da população da creche, trazendo assim a resultados negativos.

Conclusão: Portanto, é necessária uma maior atenção a treinamento/capacitação com os cuidadores, já que são eles que administram os sachês, para

que possa haver resultados positivos, quanto a diminuição da desnutrição e a prevenção e controle da deficiência dos micronutrientes.

Trab. 270 - Impacto da quinoa na melhora da saúde intestinal

Juliana Muniz, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela Ratto Reiter

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A quinoa é um pseudocereal, originária dos Andes, podendo ser consumida na forma de grãos, flocos ou farinha. Possui um ótimo perfil aminoacídico, de minerais e fibras. Além disso, apresenta funções prebióticas e probióticas que auxiliam na saúde intestinal e imunológica, sendo um grão aliado para nutrição humana.

Objetivo: Este trabalho tem por finalidade, descrever a importância do consumo de quinoa para uma melhora da microbiota intestinal.

Metodologia: Trata-se de uma revisão bibliográfica nos sites Scientific Electronic Library Online (SCIELO), Google Acadêmico e artigos relacionados ao tema.

Resultados: A alimentação é uma das principais vias para uma melhora da saúde intestinal. O termo microbiota, entende-se como uma variedade de organismos vivos presente no intestino, a população de microrganismos é vasta, tendo a presença de bactérias, fungos, leveduras e vírus, que apresentam respostas metabólicas variadas. Outro fator importante é o efeito hipoglicêmico, o que ajuda a reduzir os níveis de açúcar no sangue. O consumo regular de alimento que possuem características prebióticas e probióticas, estimulam de forma seletiva a proliferação e/ou atividades benéficas no intestino, favorecendo a absorção de diversos nutrientes, a saúde do hospedeiro, e assim contribuindo para o fortalecimento do sistema imunológico.

Conclusão: Por conseguinte, através do consumo da quinoa é possível prevenir não só a saúde intestinal, como também prevenir doenças sistêmicas, por exercer um grande impacto no sistema imunológico.

Trab. 271 - Impacto do uso da testosterona transdérmica no percentual de gordura de homens do município de Belo Horizonte: um estudo observacional e descritivo

Lucas Mendes Penchel, Dinalva Brito de Queiroz, Maria Thereza Nunes Morais da Silva, Ana Luiza Salomé, Stefani Rocha, Fausto Pierdoná Guzen

Universidade Potiguar

Introdução: A reposição com testosterona (T) em homens em deficiência encontra-se bem documentada e é capaz de aumentar a massa magra e reduzir a massa gorda em homens jovens e idosos, segundo

Wang et al (2011). Com relação ao percentual de gordura, diversos autores citam uma correlação inversa com níveis de T, indicando que a queda de níveis do hormônio teria relação com o acúmulo de gordura visceral associada ao envelhecimento masculino, além de a testosterona gerar aumento da massa muscular para a relação de gordura-massa (VERMEULEN et al.,2009).

Objetivo: Avaliar o impacto da reposição de T por via transdérmica nos marcadores de composição corporal, principalmente no percentual de gordura dos participantes.

Metodologia: Estudo descritivo e observacional, feito nos prontuários de homens adultos, pacientes da Clínica Penchel adultos, sob uso de gel transdérmico de testosterona (GTT) a 2% (20mg) duas vezes ao dia, a partir de 2017. Análises de bioimpedância foram realizadas antes o uso do gel e 60 dias após. O projeto de pesquisa foi avaliado e aprovado pelo CEP da UniP (n. 3.113.829). Os sujeitos: homens, idade entre 19 e 55 anos; com pelo menos 03 sinais dentre os relacionados ao DAEM (SBU, 2017); com T total inferior a 320ng/dl. Homens com idade fora da faixa definida, com níveis de T total superiores ao definido, e com doenças de base, como câncer de próstata localizado/ativo ou histórico foram excluídos.

Resultados: 100% dos homens tiveram seus níveis de T aumentados. O valor médio dos níveis sanguíneos de T antes do uso do GTT foi de: 278,54 ng/dl, enquanto a média após o uso foi de 567,59 ng/dl ($p = 0,0000000445$). 68% dos homens tiveram seu % de gordura corporal reduzido. A média do % antes do uso do GTT foi de 23,39% enquanto a média após o uso do GTT foi de 21,27% ($p=0,0036$). Nenhum dos 11 homens que aumentaram o seu percentual iniciaram o estudo sequer com sobrepeso, ou seja, o aumento não comprometeu a saúde dos indivíduos.

Conclusão: A T por via transdérmica demonstrou ser segura e efetiva na redução do % de gordura de homens saudáveis. Embora o valor de p signifique diferença estatística entre as medidas, aspectos ligados à falta de orientação ou seguimento dietético, e da prática de atividade física, estão relacionados com a discreta alteração no % de gordura após o uso do gel. Quanto melhor o estilo de vida relatado, maior foi a perda do % de gordura e melhor se tornou a composição corporal dos sujeitos.

Trab. 272 - Impacto do uso experimental do omega 3 e da sobrecarga de frutose nos parâmetros histológicos de esteatose hepática

Lucio Antonio Pereira Junior, Fernanda de Barros Correia Cavalcanti, Karin Marie Van Der Heijden

Universidade Nove de Julho

Introdução: A doença hepática não alcoólica afeta aproximadamente um bilhão de pessoas no

mundo e sua prevalência chega a 40% no ocidente. Um dos fatores que contribuíram para o aumento de sua incidência é a mudança no padrão alimentar, principalmente para uma dieta rica em carboidratos. Diversos são os estudos que mostram o poder de indução e alterações metabólicas induzidos por dieta rica em frutose, quando comparado a outros macronutrientes. Isso se deve a sua regulação enzimática e capacidade de ativar em até 20% a lipogênese de novo, independente do estado energético celular.

Objetivo: Analisar se a dieta rica em frutose, em modelo experimental de ratos machos Wistar, é capaz de induzir a padrões de esteatose hepática; Se a suplementação com ômega-3 interfere na evolução deste processo.

Metodologia: 24 ratos machos da linhagem Wistar, com peso inicial entre 200 e 250 g. Os animais tiveram comida e água ad libitum. A divisão dos 24 animais foi feita em 4 grupos experimentais de 6 indivíduos: Grupo controle (GC) - apenas à dieta com ração padrão e água; Grupo frutose (GF) - dieta com ração padrão e fonte de água com frutose; Grupo frutose e ômega 3 (GFO) - dieta com ração padrão e fonte de água com frutose, suplementados com ômega 3; Grupo ômega 3 (GO) - padrão e água e suplementados com ômega3. Concentração solução frutose: 100g/L; Ômega-3: 57,14mg/kg, via micropipeta; Triglicérides: gotejamento veia caudal; Análise histológica após 161 dias de experimento.

Resultados: A análise histopatológica revelou os seguintes dados em relação a porcentagem de hepatócitos com esteatose: o grupo controle apresentou dois animais com mais de 50% de esteatose e dois animais com menos de 50% de esteatose; o grupo ômega-3 apresentou todos os seis animais com menos de 50% de esteatose; o grupo frutose apresentou um animal com mais de 50% de esteatose e cinco animais com menos de 50% de esteatose; e, por último, no grupo frutose e ômega-3, encontrou-se dois animais com menos de 50% de esteatose e quatro animais com mais de 50% de esteatose. Entre os grupos GO e GC, houve diferença estatisticamente significativa, com $p < 0.05$. Não existe diferença estatística entre os grupos na sexta aferição. Existe diferença dentro dos grupos entre a primeira e última dosagem de triglicérides ($p < 0.05$), exceto para o GO.

Conclusão: Ômega-3 mostrou-se uma opção para a prevenção de hipertrigliceridemia em dietas sem sobrecarga de frutose, o que pode se correlacionar, a longo prazo, com padrões histológicos menos patogênicos de esteatose hepática.

Trab. 273 - Impacto dos efeitos de uma estratégia low carb: uma revisão

Louise Iara Gomes de Oliveira, Sabrina Duarte de Oliveira, Gabriela Duarte de Oliveira, Beatriz Vitoria de Souza, Mikaelle Albuquerque Souza

Universidade Federal da Paraíba

Introdução: Dietas low carb têm sido amplamente utilizadas para perda e controle de peso nas últimas décadas, embora ainda sejam controversas, elas tem demonstrado eficácia com pouco risco e boa adesão.

Objetivo: Esta revisão tem como objetivo analisar evidências científicas presentes na literatura sobre eficácia e benefícios da adesão à estratégia low carb (*).

Metodologia: Esta pesquisa foi feita usando bases de dados eletrônicas de pesquisa (Pubmed, Science Direct e Scielo). Foram selecionados 10 artigos publicados entre os anos de 2007 a 2019 que foram avaliados de acordo com seus respectivos título e resumo.

Resultados: A estratégia low carb baseia-se na restrição de carboidratos, levando a uma cetose, desencadeando oxidação lipídica, promovendo um balanço energético negativo e consequente perda de peso, além de promover uma maior saciedade pelo maior consumo de gorduras e proteínas. Guldbrand (2012) em um estudo prospectivo paralelo randomizado envolvendo 61 adultos com diabetes tipo 2 com o objetivo de comparar os efeitos de uma intervenção de 2 anos com uma dieta com baixo teor de gordura (LFD) ou uma dieta com baixo teor de carboidratos observou que após 6 meses a redução de insulina foi estatisticamente significativa apenas no grupo pobre em carboidratos, houve também um aumento dos níveis de HDL nesse grupo e uma diminuição da HbA1c. Em outro estudo Dyson (2007) alocou aleatoriamente 26 pessoas para uma dieta low carb (40 g / d de carboidrato) ou uma "dieta normal" seguindo as recomendações nutricionais do Diabetes UK por 3 meses. Foram incluídas 13 pessoas com diabetes tipo 2 e 13 controles sem (*).

Conclusão: Os resultados descritos demonstram evidências científicas da eficácia da estratégia low carb no tratamento de diversas condições de saúde, no entanto não existe nenhuma recomendação estabelecida para prescrição, salientando a importância da individualização das dietas e adequação para cada caso específico.

Trab. 274 - Impactos do veganismo no desenvolvimento infantil

Raquel Bonati Moraes Ibsch, Savio Leandro Bertoli, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela R Reiter

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: o veganismo é uma derivação do vegetarianismo, apresentando-se em sua forma mais restrita, pois exclui não apenas o consumo dos ali-

mentos de origem animal, mas também todas as formas de exploração animal; os veganos não utilizam qualquer tipo de substância testada em animais até mesmo vacinas ou cosméticos e também não frequentam qualquer diversão onde haja exposição animal (como zoológicos e aquários). Na população infantil uma dieta tão restrita, pode trazer vários problemas como desnutrição, problemas neurológicos e infecciosos, muitas vezes recorrentes e crônicos.

Objetivo: Elaborar revisão bibliográfica para estudar os riscos da dieta vegana em crianças.

Metodologia: Revisão bibliográfica utilizando artigos com Qualis A1 a B2.

Resultados: Inúmeras são as razões que levam o indivíduo a optar pelo veganismo, entre elas, preocupação com o meio ambiente, busca por um estilo de vida mais saudável, crenças religiosas e tradições culturais. Cada estilo de dieta e suas restrições têm implicações diferentes na nutrição e saúde infantil. As dietas vegetarianas fornecem, em geral, menores quantidades energéticas e proporção de gorduras saturadas por refeição, além de maior teor de fibras, frutas e vegetais. A recomendação de ingestão energética em vegetarianos e não vegetarianos é a mesma, entretanto, nas dietas mais restritivas, o volume de alimento para alcançar esta recomendação pode exceder a capacidade gástrica. Além disso, o não consumo de alimentos de origem animal, incluindo os laticínios, podem contribuir para menor ingestão de ferro, vitamina B12, cálcio e zinco. A deficiência de cálcio é de grande importância neste tipo de alimentação, pela razão do metabolismo dos vegetais aumentarem a excreção deste íon, os veganos po (*).

Conclusão: dietas restritivas devem vir acompanhadas de suplementação a fim de nutrir de maneira eficaz uma criança em desenvolvimento. As dietas veganas podem oferecer riscos para as crianças se não forem monitoradas cuidadosamente pelo pediatra para verificar se atendem às necessidades nutricionais principalmente quanto à energia, macro e micronutrientes.

Trab. 275 - Impactos na saúde humana causados pela utilização de agrotóxicos

Elen Carla Alves da Silva, Mikaelle Albuquerque de Souza, Ana Paula Melo da Silva, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Guilherme Silva Freire de Souza, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Juliana Késsia Barbosa Soares, Marília Ferreira Frazão Tavares de Melo
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O Brasil é considerado o maior consumidor de agrotóxicos do mundo em números absolutos. Sendo esses classificados como medianamente tóxicos, extremamente tóxicos, pouco tóxicos e altamente tóxico.

Objetivo: O presente trabalho objetivou-se em relatar os impactos da utilização de agrotóxicos na saúde humana.

Metodologia: Neste trabalho, realizou-se um levantamento nas bases de dados Periódicos CAPES, Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) e Scientific Electronic Library (SciELO), a partir de estudos realizados nos últimos cinco anos. A definição de estratégia de busca considerou as seguintes expressões: agrotóxicos, carcinógenos e saúde.

Resultados: Estudos afirmam que a exposição prolongada aos produtos agrotóxicos e ciclos de intoxicação aguda pode ocasionar uma intoxicação subaguda e crônica, com danos irreversíveis. Alguns agrotóxicos podem causar efeitos no desenvolvimento humano, como malformações fetais. Literaturas apontam que a exposição ambiental materna aos agrotóxicos foi associada a maior ocorrência de malformação fetal nos municípios com grande utilização de agrotóxicos. Além disso, outros estudos mostraram significância entre as internações e os agravos respiratórios por doenças respiratórias com o uso de agrotóxicos nas lavouras, principalmente, nos períodos de maior intensidade das pulverizações. Estudo também mostrou que os organoclorados podem exercer efeitos adversos no tecido hematopoiético e no fígado em populações cronicamente expostas a níveis elevados desses compostos. Essas substâncias também foram relacionadas a alterações hormonais e nos níveis de hormônios tireoidianos. Alguns estudos nos quais se entr (*).

Conclusão: Por fim, o presente trabalho revela os malefícios causados a saúde humana pela utilização de agrotóxico. Apesar de alguns estudos mostrarem esses resultados, a literatura sobre o consumo a longo prazo de alimentos contaminados ainda é escassa. Atualmente com o cenário brasileiro aprovando a liberação do uso de diversos agrotóxicos, se faz necessário um trabalho mais detalhado sobre o tema abordado, visando a promoção da saúde.

Trab. 276 - Implicações à saúde humana inerentes ao consumo de alimentos contaminados com aflatoxinas: uma revisão

Brenda Tamires de Medeiros Lima, Francisco Patrício de Andrade Júnior, Thiago Willame Barbosa Alves, Italy Heibe Mendes Aciole, Gustavo Fernandes Queiroga Moraes, Anna Paula de Castro Teixeira, Daniella Isla Medeiros Dantas, Januse Míllia Dantas de Araújo, Júlia Beatriz Pereira de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: As aflatoxinas são micotoxinas provenientes do metabolismo secundário de fungos filamentosos, sendo produzidas essencialmente por *Aspergillus flavus* e *Aspergillus parasiticus*, e possuem capacidade de causar doenças ou morte quando ingeridas por animais ou humanos. **Objetivo:** Assim,

o presente trabalho teve por finalidade a realização de uma revisão de literatura acerca dos danos que os alimentos contaminados por fungos aflatoxigênicos podem desencadear.

Objetivo: Assim, o presente trabalho teve por finalidade a realização de uma revisão de literatura acerca dos danos que os alimentos contaminados por fungos aflatoxigênicos podem desencadear.

Metodologia: Para tanto, utilizou-se artigos com abordagem nesta temática publicados entre 2014 e 2019, provenientes das bases de dados SciELO, Lilacs e Periódicos Capes, utilizando como delimitadores os seguintes termos, isolados e combinados: 1) Contaminação de alimentos; 2) Aflatoxinas; 3) Fungos aflatoxigênicos; 4) Saúde; 5) Agravos.

Resultados: Houve a recuperação de 205 documentos, dos quais 15 foram analisados na íntegra e destes, 08 escolhidos para elaboração do trabalho. São conhecidos alguns compostos que recebem a designação de aflatoxinas, entretanto, os tipos identificados como B1, B2, G1 e G2 representam maior importância médica e sanitária, os quais se desenvolvem naturalmente em alimentos como amendoim, arroz, feijão e milho, quando contaminados por fungos. Estas toxinas apresentam grande risco à saúde do consumidor, sobretudo por se tratar de compostos termoresistentes, impossibilitando sua destruição ou inativação após tratamento térmico. Estima-se que a DL50 (dose letal mediana) varia de 0,5 a 1,0 mg/Kg corpóreo. As aflatoxinas podem causar intoxicações de forma gradual ou aguda em humanos, apresentando propriedades hepatotóxicas, cancerígenas e imunossupressoras. Podem também provocar hiperplasia dos ductos biliares e hemorragia renal e/ou do trato intestinal e efeitos agudos de gastroenterites. Por outro lado, (*).

Conclusão: Desta forma, entende-se que esta temática apresenta grande importância para a saúde pública, levando-se em consideração as consequências malélicas que as aflatoxinas podem desencadear no organismo, portanto, torna-se de suma importância o incentivo ao rastreamento e fiscalização dessas toxinas para com o mercado consumidor.

Trab. 277 - Importância da capacitação sobre boas práticas de fabricação para pequenos produtores de kochkäse da região de Blumenau

Priscila Pegoretti, Luan Cristian de Oliveira, Marian Natalie Meisen, Savio Leandro Bertoli, Lisiane Fernandes de Carvalho, Mercedes Gabriela Ratto Reitter, Carolina Krebs de Souza

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: O kochkäse é um típico queijo alemão, muito difundido por imigrantes alemães na região do Médio e Alto Vale do Itajaí/SC. Este produto possui características únicas e seu significado é traduzido pela forma como é processado: queijo (käse) cozido

(koch). Tradicionalmente o seu processo de fabricação inicia a partir de leite da vaca cru, com desnatado, e a formação do queijinho branco, ao qual é adicionado o sal e coberto para abafar o produto e acelerar a sua maturação. A maturação do queijinho ocorre em um período de 2 a 7 dias e é finalizada após a formação de uma camada amarelada, com odor peculiar intenso e característico. Após a maturação, o produto é aquecido, até a sua fusão, formando um queijo liso e cremoso: kochkäse.

Objetivo: Este trabalho tem como objetivo destacar a importância da capacitação quanto aos cuidados higiênicos sanitários de produtores, em virtude do processo original de fabricação ser realizado a partir de leite cru, um dos fatores que dificulta a legalização da produção e comercialização deste produto por produtores artesanais.

Metodologia: Esta pesquisa foi realizada com base em visitas técnicas a estabelecimentos onde o queijo é produzido e o desenvolvimento do Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF), utilizado em eventos de capacitação.

Resultados: Visto que a tradição é um fator a ser preservado e a utilização de leite cru na fabricação de kochkäse é um ingrediente que define as características originais do produto, realizaram-se visitas técnicas que evidenciaram a importância da transferência de conhecimento, exigidos por órgãos públicos (ANVISA e MAPA), quanto aos cuidados relacionados a Boas Práticas. O trabalho de conscientização e valorização de tradições deve ser norteado pela segurança do produto e saúde do consumidor. O manual de BPF é uma rica ferramenta de informações e orientações, específicas para estes estabelecimentos, que permitiu que, de uma forma didática, o conteúdo fosse transferido através também de capacitações, as condições de processo e manuseio até a comercialização do produto, de forma a fortalecer as possibilidades de regulamentação.

Conclusão: Este trabalho de capacitação demonstrou o forte interesse dos produtores em seguir as orientações e implanta-las em seus estabelecimentos, pois concordam que manter e perpetuar a tradição somente será possível com a colaboração de todos: produtores, comunidade e órgão públicos como: Epagri/SC, FURB e FAPESC (Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina) que financiou este projeto.

Trab. 278 - Importância da nutrição clínica hospitalar associada ao processo de recuperação de pacientes internados

Ana Carla de Mendonça Silva, Janderly Rafaela da Costa Silva, Januse Millia Dantas de Araújo

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A nutrição refere-se à vasta área de estudos que entendem a fundo as propriedades ali-

mentares e busca através dos benefícios encontrados em alguns deles, promover a manutenção da saúde, assim como auxiliar na mudança de hábitos. Muitos são os campos que esta área pode abranger, um deles refere-se ao âmbito hospitalar, onde o nutricionista entra como aliado do paciente na luta pela sua recuperação, por meio da alimentação.

Objetivo: Compreender os aspectos básicos e importantes da nutrição clínica mais especificamente em hospitais e como esse trabalho pode interferir no quadro de pacientes que encontram-se internados.

Metodologia: Através de revisões literárias presentes em artigos sobre o referido tema, colocando em pauta os aspectos mais relevantes da participação nutricional em mais um âmbito da saúde, não no ato da prevenção, mas no auxílio da recuperação de pacientes.

Resultados: Sabe-se que alimentar-se faz parte de um dos momentos mais prazerosos da rotina de qualquer indivíduo, no entanto, quando este encontra-se enfermo e principalmente internado, esse prazer transforma-se em rejeição, onde já é costumeiro pacientes reclamarem da comida dos hospitais, por acharem sem gosto ou sem sal. A nutrição hospitalar surgiu como uma mudança nessa idealização já criada pelas pessoas, uma vez que antes da tomada de decisões, são entendidos os hábitos alimentares dos pacientes, atendendo aos aspectos restritivos e tentando ao máximo oferecer alegria ao paciente na hora de alimentar-se, gerando assim alteração do seu quadro clínico pela mudança na ingestão de nutrientes e também de humor. Além de atentar-se para que as refeições sigam as especificidades de cada paciente, o nutricionista depara-se com o desafio de oferecer refeições saborosas, isso por meio da fiscalização dentro da cozinha hospitalar visando que os funcionários adotem sempre boas práticas e respeitem os p (*).

Conclusão: A nutrição hospitalar pode ser considerada uma das áreas mais importantes, pois entra no auxílio a recuperação de pacientes que por vezes estão em sofrimento diário e encontram na comida um momento de alegria, respeitando enfermidade, vulnerabilidade e individualidade.

Trab. 279 - Importância da suplementação proteica

Marcos Paulo Silva Portes, Bianca Borges Butterby, Dayane Junqueira Vilela, Keyssse Ribeiro, Danilo Sena Cotrim, Heloíse Helena Silva Medeiros, Wyara Talita Carvalho Freitas, Cybele Rodrigues de Moraes Araújo, Henrique Falcão Silva Pereira, Benjamim Franklin Milhomem Fernandes, Luciana Rocha Siqueira
Associação Brasileira de Nutrologia

Introdução: A suplementação proteica tem sido muito utilizada nos dias atuais, principalmente com a finalidade de complementar a dieta diária e fortalecer o consumo diário de substâncias que contribuem

para o equilíbrio energético. Entre os usuários, encontra-se um público específico, que inclui os atletas e desportistas, uma vez que o consumo de suplementos alimentares no pós-treino favorece ao aumento da síntese de proteína muscular, facilitando a continuidade da prática dos exercícios, potencializando a resistência para um melhor desempenho físico.

Objetivo: Investigar a importância da suplementação proteica para atletas e praticantes de musculação. Propõe-se descrever os possíveis efeitos da suplementação proteica para os usuários, além de ressaltar as vantagens dos suplementos alimentares para os usuários.

Metodologia: Revisão da literatura, com estudo exploratório de textos que tratam da importância da suplementação proteica para atletas e desportistas. A coleta dos artigos foi realizada nas bases de dados Scielo, Science e Google Acadêmico, incluindo textos publicados entre o período de 2009 e 2019.

Resultados: Muitos atletas praticam seus esportes atuando em competições importantes para sua realização pessoal. Nestes casos, o desempenho obtido por estes se torna partir fundamental de seus objetivos. Pensando nisso, atletas e desportistas passaram a consumir suplementos proteicos no pré e pós treinos, com a intenção de obter resultados mais vantajosos em nível de força e resistência física nos treinamentos e competições. A suplementação proteica se torna parte da dieta diária destes indivíduos, representando um benefício para a manutenção do equilíbrio energético necessário ao organismo.

Conclusão: A prática de atividades físicas de esforço e em período prolongado, consome uma importante quantidade de energia dos atletas e desportistas. Assim, a ingestão de suplementos proteicos no pré ou pós treino representa vantagens para a reposição das perdas energéticas decorrentes do gasto calórico, permitindo que o atleta preserve os níveis de massa magra com a dieta complementar, acelerando o metabolismo para determinar a perda de

Trab. 280 - Importância da terapia nutricional no tratamento e prevenção do diabetes gestacional

Maria Elizângela Ferreira Alves, Mikaelle Albuquerque de Souza, Maciel da Costa Alves, Elen Carla Alves da Silva, Victor Kaiqui Silva Sousa, Isabelle Monique Lopes de Silva Cesario, Thales Daniel Oliveira de Lima E Silva, Maria Luiza Alves Souza, Josiclea Gomes da Silva, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Celina de Castro Querino Dias
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Diabetes méllitus gestacional (DMG) é definido pela OMS como qualquer intolerância à glicose, que venha a ser diagnosticada ou reconhecida pela primeira vez na gravidez. A DMG é um distúrbio que pode gerar na gravidez sérios riscos, como a pré-

eclampsia, além de aumentar a chance de desenvolver diabetes e intolerância ao carboidrato futuramente. Para a prevenção desses riscos, aponta-se a terapia nutricional, que comprovadamente pode auxiliar no equilíbrio do organismo da gestante, auxiliando no controle da glicemia.

Objetivo: Realizar uma revisão na literatura, sobre os efeitos da terapia nutricional no tratamento e prevenção do diabetes mellitus gestacional.

Metodologia: Foi realizada uma revisão integrativa, contendo 6 artigos científicos, encontradas nas bases eletrônicas de dados: SCIELO, Google Acadêmico, CAPES e PUBMED, no idioma português, correspondente ao período dos últimos 5 anos, utilizando-se os indexadores: Diabetes gestacional; Terapia Nutricional; Prevenção do Diabetes mellitus gestacional; Gestação.

Resultados: A presença do distúrbio de DMG além de causar problemas para a saúde da gestante, pode também trazer consequências à criança, pois estudos mostram que mães que foram acometidas por DMG deram à luz crianças grandes para a idade gestacional, por isso também o aumento do número de partos cesarianos. Além disso, observou-se que há uma incidência maior de obesidade infantil em crianças filhas de mães com DMG. Por ser um período importante para a vida da criança e da mãe, a terapia nutricional entra como meio de promoção de saúde, buscando ações que farão com não haja grandes concentrações de glicose na corrente sanguínea, isso por meio de um planejamento dietético adequado, com quantidades adequadas de macro e micronutrientes, além de alimentos que diminuam a absorção de carboidratos.

Conclusão: Por causar tantos problemas para as gestantes e crianças, a diabetes gestacional necessita de um cuidado maior, pois sua prevenção, além de trazer benefícios para gestantes, diminui também a grande incidência de obesidade infantil, número de cesarianas além de reduzir o número de doenças crônicas em crianças. Assim, terapia nutricional tem um papel importantíssimo na prevenção e promoção da saúde.

Trab. 281 - Importância do acompanhamento nutricional no tratamento de pacientes com síndrome de prader-willi

Ana Paula Melo da Silva, Elen Carla Alves da Silva, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Guilherme Silva Freire de Souza, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Gabriela Micherlandia Dos Santos, Eloiza Keylla Guimarães de Moraes, Mikaelle Albuquerque de Souza
Universidade Federal da Paraíba

Introdução: A síndrome de Prader-Willi (SPW) é uma doença genética complexa resultante da falha de genes do cromossomo 15q11-q13 e tem como característica complicações relacionadas ao metabolismo. A insuficiência hipotalâmica, particularidade

causada pela síndrome, resulta em hiperfagia, hipotonia neonatal grave, baixa estatura, hipogonadismo e diminuição da taxa metabólica. Pacientes com SPW apresentam obesidade como uma manifestação clínica comum e esta é responsável por muitos casos de morbimortalidade. Assim, torna-se necessário um acompanhamento nutricional precoce e efetivo para os portadores, pois, a expectativa de vida destes também está relacionada com o controle de peso dos mesmos.

Objetivo: Investigar a importância do acompanhamento nutricional no tratamento de pacientes com Síndrome de Prader-Willi.

Metodologia: Trata-se de uma revisão da literatura científica com artigos disponíveis nas bases de dados SCIELO, PUBMED e Google Acadêmico. Os descritores adotados na busca foram Síndrome de Prader-Willi e suas associações com os termos: estado nutricional, dieta, tratamento e acompanhamento profissional. Foram selecionados 10 artigos científicos, nos idiomas português e inglês, correspondente aos últimos 3 anos.

Resultados: Foi constatado que a SPW é uma doença genética que englobam diversos sinais e sintomas que envolvem o metabolismo e é considerada a causa mais comum de obesidade crônica de origem genética em humanos. Neste sentido, a obesidade aparece como uma das complicações mais evidente nesta síndrome, onde o excesso de peso limita a qualidade de vida do portador, tornando-se necessário o controle do aporte energético destes pacientes. Assim, o acompanhamento nutricional como tratamento para pacientes com SPW é importante, principalmente em relação à prevenção de complicações decorrentes da obesidade. Por isto, a intervenção no acompanhamento dos portadores da SPW engloba uma abordagem multidisciplinar e em longo prazo, que reflete em maiores resultados positivos quando iniciada precocemente. Portanto, avaliar a situação clínica, assim como a terapêutica, do cuidado dos pacientes com SPW é de extrema relevância.

Conclusão: A SPW sendo uma doença genética irreversível, mas a qualidade de vida do portador pode se tornar melhor quando este recebe um o tratamento nutricional adequado. Tanto portadores quanto cuidadores precisam de um apoio de profissionais especializados e informações necessárias relacionadas ao consumo alimentar para melhora das escolhas.

Trab. 282 - Incidência de deficiência de vitamina d em adolescentes atletas de atletismo

Juan Bernard Nascimento dos Santos, Otávio Vítório Alvarenga Pereira, Koren Calazans Rocha Dias, Geraldo Oliveira Carvalho Junior, Reginaldo Gonçalves
Universidade Federal de Minas Gerais

Introdução: A vitamina D é um nutriente lipossolúvel cujas fontes principais de são: exposição solar,

dieta e suplementação. É conhecida classicamente por ter importante papel na homeostase do cálcio e do fósforo, tendo função primordial na saúde óssea. Mais recentemente, estudos apontaram ação dessa vitamina sobre diversos tecidos, assumindo papel importante para o funcionamento adequado de diversos tecidos, incluindo o sistema imunológico, cardiovascular e sobre o funcionamento neuromuscular. Estima-se que a deficiência de vitamina D sobre a população brasileira seja elevada. Essa deficiência parece também atingir a população de atletas, o que poderia impactar negativamente no desempenho esportivo dessa população.

Objetivo: Avaliar a incidência da deficiência de vitamina D sobre a população de adolescentes atletas de atletismo residentes na cidade de Belo Horizonte.

Metodologia: Foram selecionados 21 atletas de atletismo de ambos os sexos, com idade entre 13 e 19 anos e 364 dias, participante do programa de treinamento esportivo do Centro de Treinamento Esportivo da UFMG. Deveriam participar do programa há pelo menos 6 meses e terem presença nas sessões de treinamento superior a 80%. Foram excluídos atletas em uso de suplementos alimentares, suplementos de vitamina D ou polivitamínicos.

Resultados: Foram incluídos 21 atletas, com idade média de 15,2 anos, sendo 16 do sexo masculino (76,2%) e 5 do sexo feminino (23,8%). Os treinos eram realizados entre as 15 e as 18 horas, totalizando uma carga total de 15 horas de treinamento por semana. Ao serem questionados sobre o uso de filtro solar durante a sessão de treinamento, nenhum dos atletas respondeu afirmativamente. Não foi identificada deficiência de vitamina D na população avaliada, levando em consideração o valor de corte de 20ng/ml, conforme sugerido pela Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia. O valor médio de 25-OH-vitamina D encontrado foi de 36,9 ng/ml, variando entre 22,3ng/ml e 52,3ng/ml.

Conclusão: Diferentemente da hipótese inicialmente levantada, não foi encontrada deficiência de vitamina D sobre a população estudada. Esse achado sugere que a exposição à luz solar por cerca de 2 a 3 horas por dia, no período da tarde, na ausência de fotoproteção, possa ser suficiente para manter os níveis séricos de vitamina D circulantes adequados, em atletas adolescentes.

Trab. 283 - Infertilidade em jovem portadora de doença celíaca

Luiz Fernando Alves

Universidade Federal de Minas Gerais

Introdução: A Doença Celíaca está presente em cerca de 1% da população mundial, atingindo principalmente mulheres, é uma doença genética, desenvolvendo uma intolerância permanente ao glúten, pro-

teína presente no trigo, cevada, entre outros cereais. Essa cursa na maioria dos casos com uma inflamação da mucosa intestinal induzida por Linfócitos T, causando uma diarreia crônica. Porém, existem manifestações atípicas relacionadas à DC, como a Infertilidade, os abortos sucessivos e a má nutrição fetal. Sendo essas manifestações atípicas na gestação o foco do Relato de caso.

Objetivo: Elucidar através de um relato de caso a importância de se investigar Doença Celíaca em mulheres cuja a causa de infertilidade ou abortos sucessivos seja desconhecida.

Metodologia: Exposição do caso de uma paciente com dificuldade de engravidar e abortos, a qual foi atendida no ambulatório de fertilidade do HC-UFMG.

Resultados: Paciente I.A.Q., 26 anos, comparece à consulta de Medicina Reprodutiva no ambulatório do HC-UFMG queixando-se de estar há 2 anos tentando engravidar sem sucesso, além disso, teve 3 abortos de 1º trimestre sem causa elucidada. Realizada extensa revisão laboratorial, sendo descartada doenças reumatológicas, como LES. No decorrer de uma ampla anamnese a paciente informa que possui um quadro de diarreia crônica com duração de vários anos, não sabendo precisar, mas declara que já se acostumou com aquela situação e costuma nem relatar nas consultas, além disso relata que se consumir cervejas a diarreia piora bastante, juntamente com flátulos. É realizada uma Colonoscopia que evidencia perda das vilosidades e presença de infiltrado inflamatório. Na consulta de retorno mediante a HP e o resultado da Colonoscopia, suspeita-se fortemente de Doença Celíaca pede-se antiendomíio IgA, antitransglutaminase IgA e E.D.A. com biópsia de delgado. Tanto as sorologias, quanto a biópsia foram positivas (*).

Conclusão: A Doença Celíaca é uma causa de infertilidade e abortos ainda negligenciada pelos médicos. Portanto, toda paciente com tais condições inexplicáveis devem ser rastreadas para DC. Dessa forma, pode-se prevenir através da Dieta glúten free um forte estresse emocional em mulheres ou até má formações fetais devido à DC.

Trab. 284 - Influência da microbiota no espectro autista

Clara Demeneck Pereira, Oronides Urbano Filho

Centro Universitário de Brasília

Introdução: As funções desempenhadas pela flora são múltiplas. A microbiota intestinal está envolvida na maturação do sistema imunológico: estimula a imunidade inata nos 1º anos de vida, desenvolvendo a imunidade adquirida, através das respostas imunes locais e sistêmicas. Dados recentes mostram correlação entre disbiose e condições como obesidade, alergias, distúrbios autoimunes, doença inflamatória intestinal (DII) e, também, distúrbios

psiquiátricos, como o Transtorno do Espectro Autista (TEA).

Objetivo: Analisar a influência da microbiota e as suas consequências dentro do TEA.

Metodologia: Busca bibliográfica na base de dados Scielo e PubMed, em abril a agosto de 2019, com descritores “espectro autista”, “microbiota”, “desordens neurológicas” e respectivos correspondentes em inglês.

Resultados: Nos últimos anos, a correlação entre uma disbiose subjacente à etiopatogenia de patologias, como TEA, tem sido evidenciada, mostrando o papel do eixo intestino-microbiota-cérebro. Isso porque a maioria dos distúrbios neuropsiquiátricos é considerada de ordem multifatorial, causados por fatores ambientais em indivíduos suscetíveis geneticamente. Hoje, sabe-se que tanto o genoma humano quanto o do intestino são essenciais para a manutenção da saúde, já que o último também desempenha papel fundamental na regulação do desenvolvimento da função cerebral. A microbiota, capaz de moldar a fisiologia cerebral, atua, então, como fator-chave gatilho no desenvolvimento de neuropatologias. Estudos recentes indicaram que um transplante de microbiota transfere um fenótipo comportamental, modificando o epigenoma do hospedeiro com impacto no gene de expressão, sugerindo que a microbiota intestinal seria um fator para modulação do desenvolvimento do TEA. Metabólitos produzidos a partir de fibras da (*).

Conclusão: Em distúrbios multifatoriais, há considerável discordância no desenvolvimento de transtornos neuropsiquiátricos, indicando, por vezes, que fatores não genéticos podem estar envolvidos também. Por isso, espera-se que tal revisão contribua para estratégias de modulação da microbiota e suas funções, melhorando a capacidade mental saúde e proporcionando oportunidades para melhor gestão do TEA.

Trab. 285 - Influência da alimentação dos pais sobre o peso infantil: uma revisão

Amanda Vasconcelos de Oliveira, Gabriela Araujo Werneck, Julia Orlandi Lacerda, Juan Bernard Nascimento dos Santos

Centro Universitário de Belo Horizonte

Introdução: A transição nutricional do Brasil está relacionada com a diminuição do índice de baixo peso entre pré-escolares e o aumento de excesso de peso. Sabendo-se a definição de obesidade e sua etiologia, evidencia-se a relevância do hábito de vida já que os pais são agentes primários no contexto de socialização da criança e, portanto, tendem a ser modelo para o público infantil. Com isso, podem ser responsáveis pela imposição de uma dieta restrita a seus filhos, quando há percepção de ganho de peso exacerbado, como uma forma de compensação.

Objetivo: Investigar associações de comportamentos de alimentação dos pais, em uma amostra de pré-escolares e escolares crianças no Brasil.

Metodologia: Bancos de dados Scielo, PubMed, artigos científicos com os termos Nutrology e Obesity, publicados nos últimos 5 anos.

Resultados: O caráter educacional dos pais é fator de influência e ligado ao maior risco de excesso de peso infantil. Os efeitos da educação sobre o IMC infantil podem ser por fatores proximais, como o IMC e os comportamentos alimentares dos pais. O sobrepeso dos pais é associado a maiores valores do IMC da criança, devido à exposição da criança às influências ambientais obesogênicas e também aumento nas influências genéticas e epigenéticas. Certas práticas alimentares dos pais podem ter efeitos opostos aos desejados. Há relação entre a pressão parental e o baixo peso, embora os pais possam estar menos inclinados a adotar estratégias para promover uma alimentação saudável na idade pré-escolar, eles podem ter impacto sobre o peso infantil. Há uma relação negativa entre a regulação da ingestão e adiposidade, de forma que os resultados sugerem que crianças com sobrepeso compensam menos que crianças com peso normal, sugerindo que as preferências das crianças com sobrepeso por alimentos obesogênicos po (*).

Conclusão: Boas práticas de alimentação parentais podem ser aliadas a proteção da obesidade, principalmente em crianças pequenas. Entretanto, a pressão para comer e a restrição podem ser inúteis para crianças de idade mais avançada e de menor idade.

Trab. 286 - Influência da exposição á fumaça de cigarros na expressão do transportador de glicose glut-4 cardíaco

Angelo Thompson Colombo Lo, Priscila Portugal dos Santos, Leticia Dalla Vecchia Grassi, Pamela Nayara Modesto, Leandro Alves dos Santos, Vickeline Namba Androcio, Dijon Henrique Salomé dos Campos, Silmeia Garcia Zanati Bazan, Bertha Furlan Polegato, Marcos Ferreira Minicucci, Paula Schmidt Azevedo Gaiolla
Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Introdução: O hábito de fumar é a causa evitável de morte mais prevalente no mundo. O hábito de fumar aumenta o risco de doenças cardiovasculares, mas também pode causar lesão direta ao coração. Dentre os mecanismos de lesão miocárdica induzida pela exposição à fumaça de cigarros estão estresse oxidativo e as alterações do metabolismo energético.

Objetivo: Avaliar se a exposição à fumaça de cigarros altera o transportador de glicose GLUT-4.

Metodologia: Vinte e quatro ratos Wistar machos foram divididos em 2 grupos: Controle (C) e expostos à fumaça de cigarros (EFC). Após 2 meses de observação foram realizados ecocardiografia transtorácica,

dosagens bioquímicas séricas de cotinina, insulina e glicose; cálculo do índice de HOMA (homeostatic model assessment) western blot e imuno-histoquímica para detecção do transportador de glicose 4 (GLUT4). Nível de significância atribuído para as diferenças foi de 5%.

Resultados: Os animais expostos à fumaça de cigarros apresentaram hipertrofia concêntrica, disfunção sistólica e diastólica, alterações no metabolismo energético compatíveis com resistência insulínica, caracterizada por maior índice de HOMA, menor concentração de GLUT4 na membrana e consumo de glicogênio.

Conclusão: Houve efeitos tóxico da exposição à fumaça de cigarros diretamente ao coração, promovendo remodelação e disfunção. Observou-se resistência insulínica e alterações no metabolismo de glicose, como parte dos mecanismos envolvidos nesse modelo de lesão cardíaca.

Trab. 287 - Influência da microbiota intestinal sobre a saúde mental: uma revisão bibliográfica

Karolyne Senna Duarte, Vanessa Oliveira do Amaral, Robson Prazeres de Lemos Segundo, Jessica Pereira da Silva, Gabriel Barbosa Câmara, Amélia Ruth Nascimento Lima, Tamires da Cunha Soares

Instituto de Educação Superior da Paraíba

Introdução: A microbiota intestinal desempenha diversas funções no organismo humano, se apresentando como um participante importante na comunicação entre o intestino e o cérebro. Esta comunicação é bidirecional, sendo realizada ao longo do eixo tão falado cérebro-intestino. Estudos tem evidenciado que as bactérias intestinais são capazes de produzir diversos neurotransmissores e neuromoduladores como produtos secundários do seu metabolismo, que atuam sobre o cérebro influenciando no comportamento.

Objetivo: Investigar a possível influência da microbiota intestinal sobre a saúde mental.

Metodologia: Trata-se de um estudo bibliográfico dos últimos dez anos, realizado através da busca sistemática nas bases de dados PubMed e Scielo, utilizando os descritores em saúde: microbiota intestinal, probióticos e bactérias e seus correlatos em língua inglesa.

Resultados: No estudo realizado por Messaoudi et al. (2011) foram administrados dois probióticos o *Lactobacillus helveticus* e o *Bifidobacterium longum*, tanto em humano quanto em animais. Esta mistura de probióticos provocou uma diminuição da ansiedade em ratos, enquanto os indivíduos saudáveis reportaram uma redução dos sintomas de depressão ou ansiedade, situações muito comuns nos dias atuais. Bravo et al. (2011) verificaram

que a administração dos probióticos *Lactobacillus rhamnosus* em ratos diminuiu o seu comportamento ansioso e depressivo. Outra informação encontrada na pesquisa foi a utilização de *Lactobacillus rhamnosus*, *Lactobacillus spp.* e o *Bifidobacterium spp* induzem alterações no ácido gama-aminobutírico (GABA) mRNA favorecendo a diminuição do comportamento depressivo e ansioso, já que alterações na expressão do GABA estão diretamente relacionadas com o desenvolvimento da depressão e da ansiedade.

Conclusão: Diante do exposto, fica notório a importância da microbiota intestinal na saúde mental, visto que, a literatura demonstra que o seu desequilíbrio, está relacionado com vários sintomas e patologias neurológicas, o que despertaria o olhar para a modulação da microbiota intestinal como uma perspectiva de tratamento de doenças mentais.

Trab. 288 - Influência das mídias nas escolhas alimentares das crianças

Maria Elizângela Ferreira Alves, Mikaelle Albuquerque de Souza, Maciel da Costa Alves, Elen Carla Alves da Silva, Victor Kaiqui Silva Sousa, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Thales Daniel Oliveira de Lima E Silva, Maria Luiza Alves Souza, Josiclea Gomes da Silva, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Celina de Castro Querino Dias

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O processo de industrialização trouxe consigo mudanças nos hábitos alimentares dos indivíduos, pois antes desse processo, a alimentação da população era proveniente, em sua grande parte, da agricultura. No entanto, esse hábito mudou e, atualmente, procurando maior praticidade, a população passou a optar, por alimentos industrializados, que possuem em sua composição grandes quantidades de aditivos químicos. Sem dúvidas, um dos maiores meios de propagação desses alimentos, são as mídias sociais, e o público mais afetado por esta ação, é o público infantil, gerando assim, consequências que podem colocar a vida deles em risco.

Objetivo: Realizar uma revisão na literatura, sobre a influência das mídias sociais na formação dos hábitos alimentares infantis.

Metodologia: Foi realizada uma revisão integrativa, contendo 6 artigos científicos, encontrados nas bases eletrônicas de dados: SCIELO, Google Acadêmico, Portal de Periódicos CAPES e PUBMED, no idioma português, correspondente ao período dos últimos 5 anos, utilizando-se os indexadores: "Crianças"; "Hábitos alimentares"; "Mídias sociais"; "Publicidade infantil".

Resultados: Estudos comprovam que o alto consumo de alimentos industrializados pode causar sérios danos à saúde, levando ao surgimento de doenças crônicas, a citar: diabetes, hipertensão e outras doenças causadas pelo acúmulo de substâncias químicas.

micar no organismo. Além disso, o consumo desses alimentos aumenta a incidência de obesidade. Esse fato permanece real quando é voltado para as crianças, pois diariamente ingerem esses alimentos com baixo ou nenhum valor nutricional, pois um determinante etiológico para a obesidade infantil é o alto consumo de industrializados e a exposição excessiva aos meios de comunicação. Visto que as mídias direcionam parte do seu conteúdo para o público infantil, esses meios estão repletos de propagandas que atingem diretamente as crianças, estimulando o consumo e aquisição desses alimentos e diminuindo o consumo de alimentos saudáveis.

Conclusão: O uso irresponsável dos meios de comunicação manipula de forma nítida o querer do público infantil, no entanto, ao se falar sobre hábitos alimentares, a manipulação dessa vontade pode gerar consequências graves, já que ao induzir uma criança a fazer o consumo de alimentos industrializados, está havendo a manipulação do seu futuro, gerando crianças, jovens e adultos acometidos por doenças crônicas, ao invés de criar ações sobre promoção de saúde.

Trab. 289 - Influência das mídias sociais e dietas da moda na saúde dos indivíduos

Maria Elizângela Ferreira Alves, Mikaelle Albuquerque de Souza, Maciel da Costa Alves, Elen Carla Alves da Silva, Victor Kaiqui Silva Sousa, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Maria Luiza Alves Souza, Josiclea Gomes da Silva, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Celina de Castro Querino Dias
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Nos dias atuais existem uma preocupação notória com a saúde, condicionamento físico e a estética, no entanto, a busca de informação não é feita de maneira correta, e na maioria das vezes essas informações são pesquisadas aleatoriamente na internet. A internet tem sido o meio de comunicação mais usado para a busca do corpo perfeito, nela, são encontrados informações e conceitos errados sobre saúde. E, nos últimos anos, ela tem sido o principal acervo de busca de dietas milagrosas, que estão erroneamente ligadas a saúde e bem-estar.

Objetivo: Realizar uma revisão na literatura, o uso e interferência das mídias sociais e dietas da moda na busca pela saúde e corpo perfeito.

Metodologia: Foi realizada uma revisão de literatura integrativa, contendo 6 artigos científicos, encontradas através de uma busca nas bases eletrônicas de dados: SCIELO, Google Acadêmico, CAPES e PUBMED, no idioma português, correspondente ao período dos últimos 5 anos, utilizando-se os indexadores: Dietas da moda; Mídias sociais; Meios de comunicação; Dietas restritivas.

Resultados: As dietas da moda, que surgem diariamente nas mídias sociais, possuem um perfil de

inadequação nutricional, uma vez que possuem como principal característica a restrição alimentar, e todos os estudos comprovam que todos os nutrientes são essenciais e desenvolvem papéis importantes no nosso organismo. No entanto, mesmo com essas informações, a adesão a estas dietas tem sido cada vez maior, pois prometem resultados milagrosos, à curto prazo, mas sem levar em consideração as condições de seus adeptos, como cotidiano, quadro clínico, condições financeiras e até mesmo emocionais. Esse tipo de dieta, por mais que em curto prazo pareçam interessante, estudos mostram que à longo prazo, os adeptos desses métodos costumam sofrer efeito rebote, que nada mais é que recuperar todo o peso que perderam, ou até mais.

Conclusão: Um emagrecimento saudável deve ser feito através de uma reeducação alimentar, onde todas as áreas da vida do paciente são levadas em consideração, e podem proporcionar uma vida onde o alimento é fonte de prazer, não de sofrimento.

Trab. 290 - Influência de alimentos processados no desenvolvimento de doenças crônicas

Italy Heibe Mendes Aciole, Francisco Patricio de Andrade Júnior, Thiago Willame Barbosa Alves, Brenda Tamires de Medeiros Lima, Gustavo Fernandes Queiroga Moraes, Anna Paula de Castro Teixeira, Daniella Isla Medeiros Dantas, Januse Míllia Dantas de Araújo, Júlia Beatriz Pereira de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Alimentos processados são produtos industriais preparados de compostos extraídos de alimentos, ou substâncias desenvolvidas em laboratórios inspiradas em materiais orgânicos, desenvolvidos para facilitar seu consumo. Esses alimentos tem uma tabela nutricional carente de fibras, proteínas e micronutrientes e são ricos em gorduras totais, saturadas e trans, além do alto teor de sódio e açúcares. O alto consumo desses alimentos está diretamente relacionado ao aumento de doenças crônicas tais como Diabetes mellitus e hipertensão.

Objetivo: Deste modo, o presente estudo teve como objetivo fazer uma revisão bibliográfica a respeito da influência dos alimentos processados no desenvolvimento de doenças crônicas.

Metodologia: O presente estudo tratou-se de uma revisão bibliográfica nas bases de dados PubMed e Scielo, em que houve a utilização de artigos publicados nos anos de 2017 a 2019, utilizando como palavras-chaves combinadas em pesquisa básica: alimentos processados e doenças crônicas.

Resultados: Foram encontrados 20 artigos, desses, 7 abordavam o tema proposto. A literatura demonstra que o consumo de alimentos processados é alto devido sua praticidade, alta palatabilidade, embalagens chamativas e um marketing intensivo facilitando o

desenvolvimento de doenças como Diabetes mellitus, hipertensão e dislipidemia, relacionado aos altos teores de sódio, açúcar e gorduras. Observa-se também que o sedentarismo em adolescentes e adultos é um fator que auxilia no consumo desses alimentos, uma vez que pessoas sedentárias fazem o uso de alimentos processados pelo menos uma vez ao dia. Em crianças, a baixa escolaridade materna é um fator de risco, pois existe uma certa dificuldade para discernir o que é alimento saudável do não saudável para a criança, colaborando para o possível surgimento de obesidade e doenças crônicas não transmissíveis, entretanto sabe-se que uma alimentação adequada durante a infância é de suma importância para o crescimento saudável, além de que os hábitos alimenta (*).

Conclusão: Assim, deve-se diminuir ou até evitar o consumo desses, cabendo ao profissional de saúde alertar a população sobre os riscos do desenvolvimento de doenças crônicas associado alto consumo de alimentos processados, além de evidenciar a importância da atividade física, para obtenção de uma melhor qualidade de vida.

Trab. 291 - Influência do estado nutricional dos pais na programação metabólica fetal: uma revisão.

Letícia Gomes Rebouças, Ana Paula Dantas da Costa
Universidade Potiguar

Introdução: Os padrões comportamentais e alimentares podem se propagar entre gerações e com isso, os indivíduos de uma mesma família tendem a apresentar um mesmo padrão antropométrico. Contudo, apenas os hábitos não são suficientes para elucidar tamanha influência. A gestação é um período onde o feto é sensível aos sinais maternos devido ao rápido desenvolvimento tecidual, o que torna a programação metabólica mais eficiente. Semelhantemente, o estado nutricional paterno inadequado parece influenciar de forma negativa a saúde de sua prole.

Objetivo: Analisar a importância do estado nutricional dos pais na programação metabólica do filho.

Metodologia: Trata-se de uma revisão narrativa utilizando artigos publicados entre os anos de 2006 a 2016 na base de dados Pubmed e Scielo. Pesquisa realizada em português e inglês, com os seguintes descritores: programação metabólica fetal, gestação e epigenética.

Resultados: É conhecido que o estado nutricional da mãe exerce efeitos prolongados na saúde do feto. No período gestacional, a placenta responde aos estímulos maternos por meio de mudanças epigenéticas que podem programar o metabolismo do feto futuramente. Um estudo observou que a presença de sobrepeso ou obesidade em mulheres no período gestacional aumenta as chances do filho

também apresentar maior adiposidade corporal. Da mesma forma, pesquisas sugerem que o pai também participa da programação metabólica do feto por meio da genética e epigenética, podendo ser indutor do sobrepeso e obesidade do seu filho. Apesar de existirem poucos estudos realizados em humanos, alguns deles perceberam que o estado nutricional paterno se associava com o dos filhos do sexo masculino. Já uma pesquisa realizada em roedores percebeu que a melhora da alimentação e prática de exercício físico antes da concepção foi eficiente em modular os estímulos epigenéticos desfavoráveis em espermatozoides, resultando em filhos m (*).

Conclusão: A programação metabólica fetal antes e durante a gestação pode favorecer ou dificultar o aparecimento de desordens metabólicas que tendem a se perpetuar por gerações. O estado nutricional e estilo de vida dos pais influenciam não só os hábitos de seus filhos, mas também modulam a epigenética e geram traços que podem permanecer durante toda a vida. Sendo assim, o cuidado nutricional com os progenitores é essencial a fim de prevenir complicações metabólicas na prole.

Trab. 292 - Influência do gene FTO em parâmetros antropométricos e bioquímicos de pacientes candidatos a cirurgia bariátrica

Aline Souza de Moraes Heredia, Vanessa Cristina Arantes, Paulo Rogério M Rodrigues
Universidade Federal de Mato Grosso

Introdução: A contribuição da genética no desenvolvimento da obesidade tem sido alvo de grandes estudos. Nesse contexto, o gene da massa gorda e obesidade (FTO) é bem conhecido por sua colaboração significativa na gênese da obesidade.

Objetivo: Analisar a influência dos diferentes genótipos do gene FTO sobre parâmetros antropométricos e bioquímicos de pacientes obesos.

Metodologia: Trata-se de um estudo transversal, realizado no Hospital Metropolitano de Várzea Grande, no estado de Mato Grosso. Todos os pacientes candidatos à cirurgia bariátrica foram convidados a participar do estudo e após assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido, foram submetidos à coleta de uma amostra de sangue para genotipagem e tiveram seu estado nutricional avaliado por antropometria e exames bioquímicos. O estudo foi composto de 100 pacientes com obesidade mórbida ($IMC > 40 \text{ kg} / \text{m}^2$), do sexo feminino e masculino e idade entre 20 e 60 anos. A variante do FTO rs9939609 foi genotipada através da reação em cadeia da polimerase em tempo real. E o perfil metabólico foi avaliado por meio de dados bioquímicos.

Resultados: A amostra foi estratificada em grupos de acordo com a distribuição genotípica, na qual as

frequências foram TT (30,7%) e AA + TA (69,3%). Os resultados preliminares mostraram que, independente do genótipo, não houve diferença entre as variáveis antropométricas: peso ($127,74 \pm 21,5$) e índice de massa corporal ($46,99 \pm 6,0$) e bioquímicas: glicose de jejum ($116,260 \pm 50,8$), insulina ($19,797 \pm 14,2$), Vitamina D25 ($26,331 \pm 9,7$), vitamina B12 ($338,284 \pm 207,6$), triglicerídeos ($163,461 \pm 96,4$), colesterol HDL ($55,500 \pm 12,3$), colesterol LDL ($111,74 \pm 32,5$), colesterol total ($195,03 \pm 36,1$).

Conclusão: Considerando que essa amostragem são de pacientes pré-bariátricos, os resultados apontam que a variante do gene FTO rs9939609 não influenciou os exames bioquímicos e antropométricos.

Trab. 293 - Influência do marketing nas escolhas alimentares de crianças

Maria Luiza Alves Souza, Elen Carla Alves da Silva, Thales Daniel Oliveira de Lima E Silva, Josiclea Gomes da Silva, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Maria Elizangela Fereira Alves, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A publicidade é uma técnica utilizada pelas empresas para incentivar o consumo de seus produtos. As indústrias investem constantemente em alimentos que são ricos em gorduras, açúcares e sal, sendo pobre em nutrientes, como fast-food, bebidas carbonatadas, e snacks. A televisão sempre exerceu o papel de influência socializadora, e foi observado que as crianças atendem a essa função ainda bebês. Pesquisas indicam que crianças não precisam mais que 30 exposições a um determinado comercial para captar a mensagem. Acredita-se que essa propagação de produtos é responsável por um segmento que tem gerado inúmeras preocupações e pesquisa a respeito do seu impacto na formação de atitudes e hábitos alimentares das crianças. Pois, estudos já encontraram fortes evidências de associação estatística entre a exposição à propaganda televisiva e o sobrepeso entre as crianças e adolescentes.

Objetivo: Realizar uma pesquisa a fim de avaliar a influência do marketing nas escolhas alimentares de crianças.

Metodologia: Foram realizadas pesquisas em base de dados eletrônicas Periódicos CAPES/MEC, Redalcy e Scielo, nos últimos 5 anos, utilizando as palavras chaves: Marketing, crianças e escolhas alimentares.

Resultados: É viável a ideia de que existe um processo onde as crianças adquirem capacidade, conhecimento e atitudes para se tornar consumidora, ou seja, sentir vontades e preferências, procurar satisfazê-las, fazer uma escolha e uma compra e avaliar o produto e suas alternativas. A partir disso, o poder econômico e a influência das crianças sobre

as decisões familiares só aumentou, com a ajuda de outras situações como famílias formadas por pais solteiros ou por ambos os pais inseridos no mercado de trabalho, o que tende a aumentar a indulgência para com os filhos. Os produtos mais frequentemente anunciados nos programas de TV infantis, são guloseimas e fast foods, relacionando que quanto mais horas as crianças assistem TV mais eles vão ingerir alimento ricos em gordura, energia e açúcares e menor a ingestão de frutas e vegetais.

Conclusão: Pode-se concluir que, a influência que o marketing exerce no comportamento alimentar das crianças é grande e que para que ocorra mudanças é preciso que os pais estejam mais atentos ao que os filhos assistem. Outro viés é a utilização da educação nutricional, uma ferramenta importante para combater essa influência do marketing. Ademais, faz-se necessário uma regulamentação das propagandas voltadas ao público infantil, para combater os maus hábitos alimentares e inatividade física.

Trab. 294 - Influência do sistema de cultivo hidropônico sobre o teor de nutrientes e de compostos bioativos nos alimentos

Betina Louise Angioletti, Stefany Pergentino dos Santos, Tuany Gabriela Hoffmann, Savio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A hidroponia, cultivo de plantas em uma solução nutritiva sem o uso do solo, é uma prática eficiente para a produção de vegetais, elevando a produtividade, a qualidade e a padronização dos alimentos. No entanto, no Brasil, essa técnica ainda não é muito difundida e coberta de mitos. Assim, um estudo bibliográfico é importante para desmistificar o assunto, analisando diversos trabalhos que comparam a qualidade destes vegetais.

Objetivo: Este trabalho objetiva estudar a os teores de nutrientes e compostos bioativos dos alimentos produzidos em sistema hidropônico, comparando-os com vegetais cultivados em sistema tradicional (solo).

Metodologia: Pesquisa bibliográfica na base de dados Science Direct.

Resultados: Estudos mostram maiores teores de vitamina C, vitamina E, ácido lipóico e ácido rosmarínico no manjeriço, aumentando sua atividade antioxidante. Alguns autores reportam um aumento no teor de compostos fenólicos (flavonoides, antocianinas e derivados do ácido cafeico), embora outros não tenham observado variações significativas entre alfaces oriundos dos dois sistemas de cultivo. Ainda, observou-se também maior teor de vitamina C para a alface convencional, logo após a colheita e após armazenamento refrigerado durante 8 dias. O sistema hidropônico foi ainda mais efetivo no controle da contaminação microbiana, apresentando menores con-

centrações de coliformes totais e bactérias ácidos lácticas. Diferentes qualidades de alface, no entanto, são influenciadas de forma diferentes pelos sistemas de cultivo. Ainda, estudos com diferentes vegetais, como agrião e espinafre, mostram que os vegetais hidropônicos possuem, em média, cerca de 50% menos açúcares e diferentes teores de nutrientes, hora (*).

Conclusão: O cultivo de vegetais em sistema hidropônico é capaz de prover alimentos de qualidade e com teores de nutrientes e compostos bioativos similares ou até superiores aos teores conseguidos no cultivo tradicional. O maior controle durante o cultivo, bem como a homogeneidade dos nutrientes supridos são fatores que aumentam e garantem a qualidade dos vegetais hidropônicos.

Trab. 295 - Influência do uso da própolis no estado nutricional de pessoas que vivem com o HIV/aids (PVHA)

Ana Claudia de Moura Moreira Alves, Lívia Bertazzo Sacilotto, Fernanda Lopes Conte, Lenice do Rosário de Souza, José Maurício Sforcin, José Eduardo Corrente, Karen Ingrid Tasca

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Introdução: O uso da terapia antirretroviral trouxe melhor prognóstico e expectativa de vida às pessoas que vivem com HIV/aids (PVHA), entretanto, são responsáveis por efeitos colaterais que podem estar associados ao estado nutricional, como alterações do perfil metabólico e da composição corporal.

Objetivo: Verificar a influência do uso diário da própolis no perfil lipídico, glicemia e composição corporal, e verificar se tais alterações estariam relacionadas à mudança no padrão alimentar do participante durante o período estudado.

Metodologia: Trata-se de um ensaio randomizado clínico duplo-cego com PVHA em tratamento, acompanhadas no Serviço de Ambulatório especializado de Infectologia “Domingos Alves Meira” (Botucatu/SP), que apresentam carga viral indetectável e altas contagens de T CD4+ (>500cél/mL). Durante três meses, 20 participantes receberam comprimidos contendo própolis (500 mg/dia) e outros 20, placebo. Para avaliação do estado nutricional foram aferidos, antes (M0) e após (M1) intervenção: Índice de Massa Corporal (IMC), circunferências do braço (CB), cintura (CC), quadril (CQ), além do peso e percentual de gordura obtidos pela bioimpedância elétrica multifrequencial (Inbody, modelo 750 - EUA). Exames de colesterol total e frações, triglicérides e glicemia em jejum, também foram realizados nos dois momentos. Durante esse período, os participantes foram orientados a não mudar os hábitos alimentares / estilo de vida. Para tal avaliação, foram analisados três registros alimentares de três dias não consecutivos, um (*).

Resultados: O perfil alimentar dos participantes que ingeriram própolis não se alterou; dos que receberam placebo, houve diminuição da ingestão percentual de carboidratos em relação ao valor calórico total ($p=0,004$). Este resultado poderia explicar a diminuição das médias de triglicérides observadas no grupo placebo ($164,0\pm 109,4$ mg/dL no M0; $122,5\pm 56,0$ mg/dL no M1; $p=0,017$). Não houve alteração significativa nos demais parâmetros analisados.

Conclusão: A própolis não foi capaz de alterar o estado nutricional dos participantes, que de forma geral, não tiveram suas dietas modificadas no período de intervenção.

Trab. 296 - Influências da leptina em indivíduos obesos e a eficácia de sua modulação hormonal

Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Elen Carla Alves da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Maria Luiza Alves Souza, Josiclea Gomes da Silva, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A obesidade é a uma das doenças crônicas não transmissíveis em constante crescimento na atualidade. É um estado inflamatório caracterizado pelo acúmulo excessivo de gordura corpórea e desbalanço do nível de atividade física e ingesta calórica. A etiologia consiste em fatores fenotípicos, ou seja, influências do ambiente e fatores genéticos, por exemplo mutação no gene da leptina. A leptina é um hormônio proteico de 167 aminoácidos secretado pelos adipócitos e envolvido na redução da ingestão calórica. Indivíduos obesos apresentam altos níveis séricos de leptina, porém por alterações de resistência ao efeito, defeitos em receptores e incapacidade de transporte ao cérebro, impossibilitam a ação desse hormônio. prognóstico dos pacientes.

Objetivo: Esse estudo objetiva demonstrar a eficácia na modulação hormonal da leptina em indivíduos obesos a fim de melhorar seu prognóstico.

Metodologia: MATERIAL E MÉTODO: Realizou-se levantamento bibliográfico utilizando-se das bases de dados PubMed e ScienceDirect. A averiguação deuse através dos descritores “leptin”, “obesity”, “gene” e “modulation” com auxílio do operador booleano “AND”, todos em inglês e utilizando como critério de exclusão a data de publicação, sendo utilizado 15 artigos publicados nos últimos 10 anos.

Resultados: Estudos apontam que os principais efeitos da leptina, além de regular o metabolismo energético, são a inibição do neuropeptídeo Y e do peptídeo relacionado como gene agouti, orexígenos que aumentam a ingesta calórica. Nota-se que a reposição de leptina em doses de 0,01- 0,04mg/

kg em indivíduos obesos por deficiência de leptina ou lipodistrofíca apresentou significativa melhora. Porém, indivíduos com a obesidade típica não obteve diferença, tendo em vista a hiperleptinemia, nesse caso estratégias nutricionais de perda de peso aliadas a atividade física tendem ser mais eficaz.

Conclusão: Portanto, apesar dos resultados positivos na reposição exógena de leptina em casos de obesidade por baixos níveis de leptina ou lipodistrofíca, há necessidade de maiores estudos a respeito dessa modulação na obesidade típica, tendo em vista os resultados negativos, a fim de torna-se mais uma estratégia na melhora do prognóstico dos pacientes.

Trab. 297 - Influências do comportamento alimentar infantil

Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Elen Carla Alves da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Josiclea Gomes da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Thales Daniel Oliveira de Lima E Silva, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: No Brasil alimentos são os produtos anunciados com maior frequência, em média 60% deles pertencem ao grupo representado na pirâmide alimentar por gorduras, óleos, açúcares e doces. Crianças não têm discernimento para fiscalizar suas decisões de compra e acabam preferindo comprar guloseimas e/ou alimentos pobres em substâncias nutritivas, causando, com frequência, a obesidade infantil. O aumento da obesidade infantil pode estar relacionado com a influência negativa do marketing.

Objetivo: Esse trabalho tem por objetivo discursar sobre as principais influências do comportamento alimentar infantil.

Metodologia: Trata-se de um estudo com coleta de dados realizada por meio de levantamento e análise bibliográfica. Foi realizada busca nas bases de dados: LILACS, Scielo e Portal de Periódicos Capes.

Resultados: A preferência de crianças por doces é bastante reconhecida e sofre influência tanto ambiental quanto genética. Essa experiência com sabores começa ainda no útero: a habilidade de captar, diferenciar e aprender associações que envolvem odores e sabores tem início através do contato com o líquido amniótico e com a ingestão de leite materno. Existe indícios de que algumas preferências alimentares são inatas e que, dependendo dos alimentos disponíveis, as preferências adquiridas podem promover ou impedir o consumo de dietas nutricionalmente adequadas.

Conclusão: A Educação Nutricional é uma aliada no combate a influência negativa do marketing sobre as crianças e adolescentes. Faz-se também necessário uma regulamentação das propagandas de alimentos

direcionadas ao público infantil e um maior acompanhamento dos pais quanto a programação disponibilizada.

Trab. 298 - Ingesta de carne vermelha pelos estudantes da Faculdade de Medicina de Catanduva

Gustavo Biagi Cacciatori, Adriano Henrique Salmi Jurado, João Victor Morabito, Aldo Balbino da Silva, Durval Ribas Filho

Centro Universitário Padre Albino

Introdução: Considera-se carne vermelha qualquer carne de origem bovina, suína, caprina ou equina. O consumo de carne vermelha é essencial em uma nutrição completa, todavia seu consumo na dieta deve ser estritamente regulado, a fim de evitar complicações por déficit (anemias ferropriva ou perniciosas) quanto por excesso (doenças cardiovasculares ou neoplasias de cólon). O consumo ideal de carne, de acordo com a Organização Mundial da Saúde, é de 300 a 500 gramas por semana. Influências culturais e rotinas agitadas são fatores que levam os jovens a ter um consumo de carne vermelha acima do recomendado.

Objetivo: Estimar o consumo de carne vermelha por jovens estudantes de Medicina em uma faculdade do interior do estado de São Paulo e suas respectivas motivações.

Metodologia: Através de pesquisa online foram entrevistados (número) estudantes entre o 1º e o 6º ano do curso de Medicina do Centro Universitário Padre Albino. Os parâmetros utilizados foram idade, sexo, ano do curso, refeições diárias, quantidade estimada de carne vermelha consumida semanalmente e sua respectiva motivação. Os dados obtidos foram tabulados e analisados pelo Teste Exato de Fisher (*).

Resultados: A grande maioria (72.97%; $p < 0,0001$) dos que declararam não consumir ou consumir menos de 500 gramas de carne por semana tem 20 anos ou menos. Diferentemente, 79.37% ($p < 0,0001$) dos participantes com mais de 20 anos que consomem mais de 500g de carne por semana e justificam sua resposta devido ao gosto pessoal, praticidade e/ou oferta disponível. Não foram observadas diferenças para o padrão de consumo entre os sexos ($p = 0,0725$).

Conclusão: Observa-se que a educação nutricional com relação ao ideal consumo de carne vermelha é tão elevada quanto menor a idade do indivíduo. Dessa forma pode-se inferir que as próximas gerações tendem a ser mais cautelosas com relação à sua nutrição. Pode-se mensurar também que, se dessa forma permanecerem os parâmetros, há uma tendência de redução nas complicações relacionadas à ingestão excessiva de carne vermelha em longo prazo. Modificações na oferta e praticidade de alimentos alternativos podem ser avaliados como possíveis formas de redução no consumo por populações mais velhas.

Trab. 299 - Ingestão de colágeno e sua eficácia para a pele: uma revisão da literatura

Lisier Scapini

Outros

Introdução: O colágeno é uma das proteínas mais abundantes produzidas no corpo humano. É responsável pela estabilidade e força dos tecidos corporais, fazendo redes de suporte ao longo de todas as estruturas celulares. Com o processo de envelhecimento ocorrem alterações intrínsecas, secundárias à perda da capacidade de regeneração celular pela ação crônica, além de alterações extrínsecas, causadas principalmente pela exposição à radiação ultravioleta, poluição e hábitos inadequados.

Objetivo: Analisar os benefícios e eficácia da ingestão de colágeno sobre a firmeza da pele. Palavras-chaves: colágeno hidrolisado, peptídeos de colágeno, pele.

Metodologia: Foi realizada revisão bibliográfica com pesquisa em banco de dados: Pubmed, Science Direct e Lilacs dos últimos 5 anos.

Resultados: Sabe-se que a alimentação tem papel fundamental no auxílio da firmeza e sustentação da pele, sendo necessário aporte proteico adequado. O colágeno tipo I e III encontra-se na pele. Os peptídeos de colágeno (colágeno hidrolisado em partículas menores e de fácil absorção) são obtidos a partir de animais (bovino e suíno) e marinhos (peixe e algas) e também de fontes sintéticas. O colágeno hidrolisado atua como bloco de construção para a formação de elastina e colágeno e também como receptor de ligação em fibroblastos para estimular os componentes como o ácido hialurônico. Após a ingestão oral de colágeno hidrolisado observou-se a presença de Pro-Hyp, um peptídeo que se mantém parcialmente intacto nos tecidos, incluindo pele e cartilagens. A associação do colágeno hidrolisado com vitaminas (A, C, E) e zinco pode potencializar sua ação nos tecidos, auxiliando como co-fator na biossíntese de colágeno e atuação sobre radicais livres.

Conclusão: A suplementação oral com colágeno hidrolisado e peptídeos de colágeno pode colaborar principalmente nos pacientes com baixa ingestão proteica, contribuindo para melhora da hidratação, textura, elasticidade e firmeza da pele. Vale ressaltar que uma dieta rica em antioxidantes com consumo de frutas, vegetais e aporte proteico adequado podem representar o método mais saudável e seguro para manter uma dieta equilibrada e uma pele saudável. O colágeno tem demonstrado atividade antioxidantes com propriedades reparadoras na pele danificada.

Trab. 300 - Ingestão de sódio em pacientes com insuficiência cardíaca: uma revisão de literatura

Ana Elisa Choucair Hosken Arão, Anna Carlinda Arantes de Almeida Braga, Juan Bernard Nascimento dos Santos
Centro Universitário de Belo Horizonte

Introdução: A Insuficiência cardíaca (IC) é uma síndrome clínica complexa que consiste na incapacidade do coração em bombear sangue de forma a suprir às demandas do organismo. Muitas são as causas que podem levar à IC - alterações funcionais ou estruturais do coração, HAS, diabetes, tabagismo, dislipidemia, etilismo, sedentarismo e obesidade são alguns exemplos - e, quando não tratada, limita a qualidade de vida do indivíduo, por apresentar sintomas como dor, dispneia, cansaço e edema, além da alta taxa de mortalidade. Em relação à progressão do quadro de IC, o estado nutricional e a melhora da qualidade de vida são aliados na redução de internações e no gerenciamento de sintomas. Porém, as orientações da terapia dietética ainda são contraditórias, principalmente acerca de micronutrientes como o sódio.

Objetivo: Identificar na literatura as evidências sobre o consumo de sal e o manejo da IC.

Metodologia: Revisão de literatura usando o PubMed como base de dados.

Resultados: É bem estabelecido que dietas ricas em sódio prejudiquem pacientes com IC, uma vez que está associado ao aumento da retenção de fluidos e contribui para o aumento do ventrículo esquerdo. A American Heart Association recomenda uma dieta com baixos teores de sódio, abaixo de 2g por dia, isso devido a estudos que mostram a relação dessa redução com a diminuição de sintomas congestivos e reinternações. Entretanto, muitos profissionais são adeptos a dieta com valores normais de sódio em busca da maior adesão do paciente ao tratamento. Estudos recentes mostram que a resposta à ingestão de sal pode variar de acordo com os indivíduos e dessa maneira a melhor conduta é individualizar cada estratégia dietética. A literatura atual mostra diferentes situações e resultados quanto à ingestão de sódio nesses pacientes. Em pacientes euvolêmicos, a restrição de sódio apresentou piora do desequilíbrio neuro-humoral comum a IC. Para indivíduos com IC gravemente sintomática ou avançada a restrição tra (*).

Conclusão: A restrição dietética de sódio, ainda é uma terapia com poucas evidências de seus benefícios e danos e por isso devem-se ter mais estudos quanto à recomendação específica de ingestão diária de sódio para os pacientes com IC. A partir disso, cada profissional deve tratar de forma individualizada seu paciente buscando a melhora clínica da IC e a adesão ao tratamento evitando dietas muito restritivas.

Trab. 301 - Ingestão inadequada de nutrientes pela população idosa no Brasil

Natália Hanisch Ferraz, Bruna Caroline Nichelatti
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: O Brasil está vivenciando um acelerado envelhecimento populacional. Esse fato, embora positivo, gera inúmeros desafios para o desenvolvimento de políticas públicas, entre elas as preocupações relativas à saúde e nutrição dos idosos. A população geriátrica pertence à faixa etária de maior exposição aos déficits nutricionais. Afinal, com o avançar da idade, as funções cognitivas e fisiológicas tornam-se prejudicadas. Além do processo natural de envelhecimento, o aumento do uso de medicamentos influencia na digestão, absorção e utilização dos nutrientes provenientes da alimentação. Portanto, a monitorização dos hábitos alimentares oportuniza a prevenção de distúrbios nutricionais e das patologias a eles relacionadas.

Objetivo: Realizar um levantamento inicial sobre a prevalência de ingestão inadequada de nutrientes e os fatores associados as desordens nutricionais na população idosa brasileira.

Metodologia: Foram utilizados três artigos publicados na base de dados Scielo, publicados em português, encontrados com as seguintes palavras-chave: Geriatria; Nutrição; Déficit nutricional e Nutrição do idoso.

Resultados: Os artigos relatam, de forma semelhante, a existência de problemas de nutrição na população idosa avaliada. Os três principais pontos de influência encontrados foram: alterações fisiológicas próprias do envelhecimento; o uso de múltiplos medicamentos que influenciam na ingestão de micronutrientes; e a questão socioeconômica. Um dos estudos, realizado com 4.322 indivíduos com 60 anos ou mais, avaliou a ingestão de micronutrientes, por meio do registro alimentar de dois dias não consecutivos. Os resultados indicaram a inadequação (> 50%) quanto à ingestão das vitaminas E, D, A, cálcio, magnésio e piridoxina em ambos os sexos. As vitaminas D e E destacaram-se com quase 100% de carência. Os níveis de inadequação da vitamina A foram superiores a 70%. Entre os minerais, cálcio e magnésio foram os com maior prevalência de ingestão inadequada (> 80%).

Conclusão: A deficiência micronutricional entre os idosos brasileiros é uma realidade que necessita ser abordada pelos programas de atendimento à população geriátrica, em especial aos grupos pertencentes às condições sócio-econômicas menos favorecidas. Orientação médica quanto aos grupos alimentares a serem incluídos na dieta diária dos idosos, associado à realização de exames periódicos que permitam prescrever as suplementações necessárias são estratégias indicadas para minimizar os riscos associados à baixa ou nula ingestão de certos micronutrientes.

Trab. 302 - Inovações e tendências na produção de hortaliças através do cultivo hidropônico

Betina Louise Angioletti, Stefany Pergentino Dos Santos, Tuany Gabriela Hoffmann, Savio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Na agroindústria, a hidroponia é uma técnica que ganha destaque por trazer diversos benefícios à produção de hortaliças. Redução do uso de água e maior homogeneidade e qualidade dos produtos são algumas das vantagens desse sistema de cultivo. No entanto, a fim de melhorar ainda mais a qualidade dos produtos, e atendendo as necessidades dos produtores e a demanda dos consumidores, diversas pesquisas e inovações estão sendo lançadas na área.

Objetivo: Estudar inovações e tendências na produção de hortaliças pelo sistema de cultivo hidropônico.

Metodologia: Pesquisa bibliográfica na base de dados Science Direct e Google acadêmico, incluindo artigos dos últimos 5 anos.

Resultados: O uso dos sistemas verticais, como a aeroponia, vem ganhando destaque, e representa uma tecnologia avançada em hidroponia. Aeroponia consiste no cultivo vertical de hortaliças, com as raízes ficam suspensas e dentro de uma câmara escura onde a solução nutritiva é nebulizada. A redução do espaço requerido e facilidade de oxigenação são algumas das vantagens deste método, embora um maior investimento seja requerido. Outro sistema que ganha destaque é aquaponia, cultivo de hortaliças associado à criação de peixes, sendo capaz de economizar água e eliminar químicos. Métodos para o monitoramento da solução nutritiva também estão evoluindo, substituindo o monitoramento atual, feito através do pH e da condutividade elétrica, que não é capaz de fornecer informações suficientes sobre a solução. Neste contexto, eletrodos de íons seletivos ganham destaque, uma vez que estes são capazes de mensurar individualmente a quantidade de nutrientes, o que melhora consideravelmente a padronização e monitorame (*).

Conclusão: O sistema hidropônico é uma técnica cada vez mais utilizada e que está sendo aprimorada constantemente. Diversos estudos nessa área demonstram-se promissores, tanto do ponto de vista da otimização dos processos, garantindo maior produtividade e controle, bem como do ponto de vista nutricional, aumentando a qualidade dos alimentos produzidos.

Trab. 303 - Insuficiência cardíaca: tratamento nutricional

Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Elen Carla Alves da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Josiclea Gomes da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A insuficiência cardíaca (IC) é uma síndrome clínica motivada por um desequilíbrio da função do coração de bombear sangue, que não atende às necessidades de oxigênio dos tecidos deflagrando uma complexa resposta neuro-humoral e inflamatória. O progresso clínico dos pacientes com IC caminha para quadros de desnutrição que pode ocorrer por conta da ingestão calórica inadequada, do metabolismo alterado, por aumento do estresse oxidativo e a maior perda de nutrientes, ou pelas interações medicamentosas.

Objetivo: O presente trabalho tem como objetivo discursar sobre o tratamento nutricional em pacientes com insuficiência cardíaca.

Metodologia: Foi realizado uma revisão da literatura, nas bases de dados bibliográficas Pubmed, Lilacs, SciELO. Na estratégia de busca, foram utilizadas as seguintes palavras-chave: insuficiência cardíaca, tratamento nutricional, desnutrição.

Resultados: Pacientes com insuficiência cardíaca retratam uma alteração do balanço anabolismo/catabolismo resultado de algumas modificações neurohormonais definidas pelo aumento dos níveis de fatores catabólicos (norepinefrina, epinefrina, angiotensina II, cortisol, citocinas inflamatórias e radicais livres) e pela resistência a hormônios anabólicos, como hormônio do crescimento (GH) e insulina. Tais alterações colaboram para um aumento do gasto energético em repouso. Estudos demonstram que pacientes com obesidade ou sobrepeso são fortes preditores para o desenvolvimento da IC.

Conclusão: A terapia nutricional tem como objetivo principal a recuperação e a manutenção do estado nutricional do paciente pela educação nutricional e planejamento dietético. É de suma importância que o paciente entenda as razões das modificações alimentares, dessa maneira a aceitação irá ocorrer de forma efetiva. A dieta está inclusa no tratamento da insuficiência cardíaca como importante coadjuvante, favorecendo um melhor prognóstico.

Trab. 304 - Inter-relação entre frutose e doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA)

Marcia Marques Andrade Werlang, Maria Fernanda Bertuol Fiorini, Maísa Cristine de Oliveira Borba, Alexandre Azevedo Rocha, Jusselém de Medeiros Cardoso Flôres, Douglas Willian Moreira Ribeiro, Andrea Fernanda Roque Lorena de Oliveira

Universidade Católica de Pelotas

Introdução: A doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA) tornou-se uma preocupação de saúde pública, refletida em sua ampla distribuição na população em geral. Abordagens clínicas apontam a ingestão excessiva de frutose associada à doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA).

Objetivo: Avaliar a relação da frutose no desenvolvimento de esteatose hepática não alcoólica por meio de uma revisão de literatura.

Metodologia: Revisão bibliográfica sistemática da literatura, utilizando as bases de dados on line MEDLINE, LILACS, SciELO, PubMed, BIREME, publicados entre 2015 a 2019.

Resultados: O aumento do consumo de frutose através de alimentos industrializados tornou-se um importante fator de risco para o desenvolvimento não só da obesidade, mas também da doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA). O acúmulo excessivo de triglicérides nos hepatócitos na ausência de consumo significativo de álcool é definido como doença hepática gordurosa não alcoólica e pode levar à inflamação do fígado - esteato-hepatite não alcoólica (EHNA), fibrose, cirrose ou carcinoma hepatocelular. É comumente encontrada em indivíduos com sobrepeso e está associada a dislipidemia, adiposidade visceral, hipertensão e resistência à insulina. Pacientes com DHGNA têm risco aumentado de malignidade hepática e eventos cardiovasculares. O diabetes mellitus tipo 2 e a síndrome metabólica é outro fator de risco para DHGNA, com ou sem obesidade. A DHGNA vem aumentando nos últimos 20 anos em adolescentes e adultos nos EUA. No México, a prevalência nacional de DHGNA é desconhecida, mas estima-se que esteja (*).

Conclusão: A literatura relata que a prevalência da DHGNA está associada à obesidade, hiperlipidemia e resistência à insulina, que pode evoluir para formas mais graves, como a cirrose. O consumo excessivo de frutose através de alimentos industrializados é dos principais contribuintes para o desenvolvimento da DHGNA.

Trab. 305 - Intercorrências cirúrgicas pós cirurgias bariátricas no Brasil de 2017 a 2018

Carlos Eduardo Carvalho Sabino, Barbara Correia Neves Sabino, Altair Bartiloti Castro Santos Neta, Thierry Allan Macedo Araujo, Ana Flávia Resende Romanielo, Isabelle Marques Macêdo, Ana Letícia Neller Finta, Maria Isabel Araujo Guizzetti, Mariná Campos Terra, Lauren Soares Luz, Joyce Karolynny Lopes de Souza

Universidade de Rio Verde

Introdução: Segundo a Sociedade Brasileira de Cirurgia Bariátrica e Metabólica, a cirurgia bariátrica destina-se ao tratamento da obesidade mórbida, bem como das doenças associadas ao excesso de gordura corporal agravadas por essa. Atualmente, as últimas estimativas da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura indicam que o número de pessoas obesas no mundo já superou o número de pessoas que sofrem de fome. Por sua vez, no ranking dos países mais obesos o Brasil se encontra na quinta posição.

Objetivo: Analisar os dados sobre as intercorrências pós-cirurgias bariátricas realizados no Brasil no período de 2017 à 2018.

Metodologia: Estudo epidemiológico, descritivo realizado a partir dos dados do DATASUS. Foram considerados casos de tratamento por intercorrências pós-cirurgia bariátrica no Brasil notificados no período de 2017 a 2018.

Resultados: Um reflexo do crescimento da obesidade no Brasil é a busca crescente por tratamentos para redução de peso, como as cirurgias bariátricas. Os critérios para indicação deste tratamento para pacientes do SUS entre 16 e 65 anos, são: adultos com o IMC $\geq 40\text{kg/m}^2$ sem comorbidades ou adultos com IMC $\geq 35\text{kg/m}^2$ com uma ou mais comorbidades presentes; associada à resistência a tratamentos conservadores. Em 2017, foram registrados no Brasil 13.440 casos de internações devido a obesidade e, em 2018, 14.953, um crescimento de 11,25%. É importante destacar que esta cirurgia não tem objetivo meramente estético, seu intuito é o de reduzir a mortalidade e as morbidades associadas a esta população. Em 2017, foram registrados 239 cirurgias bariátricas no SUS e no ano seguinte, 518 cirurgias, sendo assim, é possível notar um crescimento de 116,7%. Entre as complicações associadas ao procedimento, estão a formação de fístulas, hemorragias pós-operatórias, colecistite calculosa, obstrução íntest (*).

Conclusão: O aumento das cirurgias bariátricas realizadas no SUS está estritamente relacionado ao aumento de casos de obesidade no Brasil. Contudo, o crescimento concomitante das intercorrências pós cirúrgicas, dentre elas fístulas, hemorragias e úlcera marginal apontam para necessidade de melhor triar os pacientes aptos para o pr

Trab. 306 - Internações hospitalares para o tratamento das anemias nutricionais no Brasil

Carlos Eduardo Carvalho Sabino, Barbara Correia Neves Sabino, Altair Bartiloti Castro Santos Neta, Thierry Allan Macedo Araujo, Ana Flávia Resende Romanielo, Isabelle Marques Macêdo, Ana Letícia Neller Finta, Maria Isabel Araujo Guizzetti, Mariná Campos Terra, Lauren Soares Luz, Joyce Karolynny Lopes de Souza

Universidade de Rio Verde

Introdução: Acredita-se que a situação de insegurança alimentar e nutricional, a qual engloba situações de múltiplas vulnerabilidades, como menor renda mensal per capita e menor poder aquisitivo, influenciam e dificultam as condições de acesso a alimentação adequada e saudável o que pode favorecer a ocorrência de carências nutricionais. Segundo a Organização Mundial de Saúde aproximadamente 2 bilhões de pessoas no mundo sofrem de fome oculta, que é a deficiência subclínica de micronutrientes, sendo os principais vitamina A, ferro, zinco e iodo, todos componentes envolvidos na atividade hematopoiética.

Objetivo: O objetivo desse trabalho é apresentar dados epidemiológicos sobre as internações por anemia nutricional no Brasil nos últimos 5 anos.

Metodologia: Trata-se de um estudo epidemiológico, descritivo realizado a partir dos dados disponibilizados pelo Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde. Foram considerados as internações para o tratamento de anemias nutricionais no Brasil entre 2014 a junho de 2019. Os dados foram registrados em planilha do Microsoft Excel 2010 e analisados com base em ferramentas da estatística descritiva e inferencial.

Resultados: Foram registrados um total de 63.153.168 casos de hospitalizações para tratamento de anemia nutricional no período analisado, sendo que cerca de 90% destas internações ocorreram em caráter de emergência clínica. Estudos demonstram que cerca de 1/3 dos pacientes internados hospitais gerais apresentam-se anêmicos, sendo as mulheres, crianças e os idosos os mais acometidos. A região Sudeste apresentou 39,41% das hospitalizações, Nordeste 26,89%, região Sul 17,64%, Norte 8,36%, e Centro-Oeste 7,67%. Ao analisar os estados da nação, São Paulo destaca-se com o maior número de hospitalizações representando 21,03% do total. Até 2018, o número de hospitalizações ao ano permaneceram praticamente constantes, no entanto, de 2018 para 2019 houve uma queda de 50,26% do número de internações. Nos últimos anos tem-se intensificado ações em saúde coletiva voltadas para suplementação de ferro principalmente mulheres em idade fértil, gestantes, crianças menores de 5 anos e idosos, o que em partes pode ju (*).

Conclusão: Apesar dos dados apontarem diminuição dos casos de internação devido a anemias nutri-

cionais, tal afecção ainda é um problema de saúde no Brasil. Nesse sentido, ainda existem diversas lacunas cujas respostas poderão levar a um melhor controle do problema da anemia nutricional.

Trab. 307 - Intolerantes à lactose: como está o mercado alimentício?

Maria Luiza Alves Souza, Elen Carla Alves da Silva, Thales Daniel Oliveira de Lima E Silva, Josiclea Gomes da Silva, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Maria Elizangela Fereira Alves, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A lactose é um açúcar simples composto de dois monossacarídeos ligados, que são a glicose e a galactose. Para que o carboidrato possa ser absorvido e levado pela corrente sanguínea, o intestino libera algumas enzimas, entre elas a lactase. A falta dela gera a intolerância a lactose, e como consequência, há um aumento nos riscos de anormalidades ósseas e principalmente fraturas. Nos últimos anos, devido a mudanças nos hábitos alimentares, a população tem buscado por alimentos industrializados de fácil e rápida ingestão, junto a isso observou um aumento na procura de produtos sem lactose. O tratamento para quem possui hipolactasia é a adoção de uma dieta na ausência total da lactose, a substituição do leite de vaca por outros tipos. O mercado dispõe, para esse tipo de público, várias opções de leite, como o de amêndoas, arroz, soja, aveia, cabra e leite comum sem lactose, assim como seus derivados (queijo, iogurte, coalhada).

Objetivo: Realizar uma pesquisa a fim de discutir sobre como se encontra o mercado alimentício para os intolerantes à lactose.

Metodologia: Foram realizadas pesquisas em base de dados eletrônicas Periódicos CAPES/MEC, Redalcy e Scielo, nos últimos 5 anos, utilizando as palavras chaves: alimentação, hipolactasia e mercado.

Resultados: Viu-se, a partir da literatura revisada, que a prevalência dessa intolerância ocorre mais em crianças. Ademais, o cálcio é de suma importância tanto para a saúde óssea, como para contração muscular, coagulação sanguínea, entre outros fatores importantes. O leite não é o alimento que possui maior quantidade de cálcio, mas possui uma quantidade significativa, e com isso é sempre associado as doenças causadas pelo déficit de cálcio. Entretanto, o mercado atual dispõe de uma grande variedade de produtos sem lactose, seja o leite, ou seus derivados como queijo, coalhada, creme de leite, leite condensado, entre outros. O repasse de informação sobre vários alimentos fontes de cálcio que existem e servem como

opção para substituir o leite de vaca e seus derivados é uma forma de ajudar no tratamento.

Conclusão: Portanto, foi visto que o mercado possui opções para quem possui intolerância à lactose, além disso, esses produtos não diminui a quantidade de micronutrientes que é encontrada nessa mercadoria. Além de que, a indústria farmacêutica também atuou para esse público-alvo, dando a opção de tomar a enzima lactase, antes de ingerir qualquer produto que contenha lactose.

Trab. 308 - Intolerância à lactose: uma breve revisão

Isabella França Pena

Universidade Federal de São João Del Rei

Introdução: Intolerância à lactose é uma afecção da mucosa intestinal que incapacita a digestão da lactose e absorção deste carboidrato da dieta, devido à baixa atividade ou baixa produção da lactase. Essa enfermidade pode ser classificada em congênita, primária e secundária.

Objetivo: Apresentar revisão bibliográfica sobre a intolerância à lactose.

Metodologia: Trata-se de estudo de artigos publicados nos últimos anos indexados nas bases eletrônicas Scielo, Pubmed e Google acadêmico. Para busca foram utilizadas as palavras-chave intolerância à lactose, lactose e lactase.

Resultados: Na luz intestinal, a lactose que não foi digerida aumenta a osmolaridade local, atraindo água e eletrólitos para a mucosa, ocasionando diarreia. A dilatação intestinal causada pela pressão osmótica acelera o trânsito, aumentando a má absorção. No intestino grosso, esse carboidrato é fermentado pela ação de bactérias anaeróbias, produzindo ácidos orgânicos de cadeia curta, além de liberar gases. A maior parte desses gases é eliminada como flatos, mas uma proporção é absorvida e eliminada pelos pulmões. As manifestações clínicas da intolerância à lactose incluem dor e distensão abdominal, flatulência e diarreia. Esses sinais e sintomas podem se agravar e levar à deficiência de cálcio, desidratação e acidose metabólica e, ainda, em alguns casos à desnutrição. Para realização do diagnóstico, são utilizados testes como o de hidrogênio expirado, teste de tolerância oral à lactose, biópsia intestinal, testes de pH fecal e teste genético. Dietas sem lactose são utilizadas no tratamento da into (*).

Conclusão: A intolerância a lactose acomete muitas pessoas ao redor do mundo. É necessário um diagnóstico precoce e um tratamento adequado para cada tipo de paciente, evitando alimentos ricos em lactose e substituindo por alimentos isentos desse dissacarídeo.

Trab. 309 - Intolerância à proteína do leite de vaca

Marcos Paulo Silva Portes, Bianca Borges Butterby, Dayane Junqueira Vilela, Keyse Ribeiro, Danilo Sena Cotrim, Heloíse Helena Silva Medeiros, Wyara Talita Carvalho Freitas, Cybele Rodrigues de Moraes Araújo, Henrique Falcão Silva Pereira, Benjamim Franklin Milhomem Fernandes, Luciana Rocha Siqueira
Associação Brasileira de Nutrologia

Introdução: A intolerância alimentar é uma doença determinada a partir de reações que o sistema imunológico desenvolve, imediatamente após a ingestão de substâncias específicas que compõem determinados tipos de alimentos. Um dos principais alimentos que causam intolerância alimentar, é o leite de vaca. Na intolerância à proteína do leite de vaca, também caracterizada como intolerância à lactose, o organismo tem dificuldade de realizar a digestão do açúcar presente neste tipo de leite, que é a própria proteína. Isso se deve à insuficiência ou ausência total de uma enzima responsável pelo processo de digestão da lactose - a lactase.

Objetivo: Discorrer sobre aspectos associados à intolerância à proteína do leite de vaca. Especificamente, propõe-se evidenciar os principais sinais e sintomas sugestivos da intolerância à lactose, além de apresentar evidências científicas relacionadas ao diagnóstico e tratamento da intolerância à proteína do leite de vaca.

Metodologia: Revisão da literatura, com estudo exploratório de textos que tratam da intolerância à proteína do leite de vaca. A coleta dos artigos foi realizada nas bases de dados Scielo, Science e Google Acadêmico, incluindo textos publicados entre o período de 2010 a 2019.

Resultados: Muitos indivíduos apresentam uma condição específica que inibe a ingestão natural de determinados alimentos, como do leite de vaca. Esta condição é conhecida como intolerância alimentar à lactose. Nestes casos, o organismo do indivíduo desenvolve uma formação irregular de anticorpos IgG, que atuam de forma contrária no processo de absorção de proteínas dos alimentos dos quais apresenta tal intolerância, sendo que no caso do leite de vaca, o processo de digestão da lactose ocorre de forma deficitária, podendo causar diarreia, vômitos, desconforto abdominal, cólicas, entre outros sintomas.

Conclusão: Em indivíduos com intolerância à lactose, a má qualidade da absorção da proteína do leite se torna um problema que interfere na qualidade de vida, prejudicando à saúde e demandando cuidados médicos especializados para a ingestão adequada de alimentos, no sentido de orientar sobre a importância da mudança de hábitos alimentares e necessidade de exclusão do leite e seus derivados da dieta do paciente, com inclusão de alimentos e suplementação nutricional indispensáveis neste processo.

Trab. 310 - Intolerância e sensibilidade ao glúten em pacientes autistas

Danilo de Melis, Luaira Ferreira Campos, Renan Bernardes de Mello, Suellen Vieira Araujo, William José Bicalho Hastenreiter

Pontifícia Universidade Católica de Campinas

Introdução: Este artigo tem como tema Intolerância e sensibilidade ao glúten em pacientes autistas. O Transtorno de Espectro Autista (TEA) define o Autismo Infantil, sendo caracterizado por uma deficiência permanente nas interações sociais e na comunicação, como: isolamento ou comportamento social impróprio, pouco contato visual, dificuldade em realizar tarefas em grupo, falta de empatia emocional e demonstrações inapropriadas de afeto. Atualmente se tem uma busca muito grande pelos estudos a respeito da intolerância aos alimentos nesses pacientes, particularmente em relação ao glúten, e a sua associação com os sintomas do TEA.

Objetivo: O objetivo geral do estudo foi analisar a intolerância e sensibilidade ao glúten em pacientes autistas, e como objetivos específicos, conhecer os efeitos do Glúten no sistema nervoso central em indivíduos com TEA, verificar os efeitos das dietas sem glúten nos sintomas do TEA, assim como, identificar a intolerância e sensibilidade ao glúten em pacientes autistas e a intensidade dos sintomas.

Metodologia: A metodologia utilizada para o estudo foi a revisão bibliográfica. A coleta de dados se deu através da busca de artigos científicos publicados nas bases de dados: PUBMED, SCIELO (Scientific Electronic Library), LILACS (Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde), MEDLINE (Literatura Internacional em Ciências da Saúde), publicados no período de 2015 a 2018, em idioma português, utilizando os seguintes descritores: Intolerância. Sensibilidade. Glúten. Autista.

Resultados: Os resultados obtidos apontam que a retirada por um período do glúten da dieta de crianças portadoras de TEA podem reduzir alguns sintomas, como: alterações gastrointestinais, hiperatividade, aumentar os níveis de atenção e interação social, redução dos comportamentos repetitivos, entre outros.

Conclusão: Com a revisão bibliográfica os seus resultados sugerem que é possível melhorar, ou mesmo eliminar, os sintomas do autismo com a implantação de uma dieta sem glúten, sendo este um tratamento alternativo simples, de baixo custo e ampla aceitação. Devido à falta de métodos eficazes no controle dos estudos e déficit de estudos atualizados, se faz necessário a realização de novos estudos com suporte clínico adequado com o acompanhamento de um profissional nutricionista, possibilitando o uso das dietas sem glúten de forma benéfica e segura.

Trab. 311 - Introdução alimentar convencional versus introdução alimentar com baby-led weaning (BLW)

Luana Sousa, Betina Louise Angioletti, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela Ratto Reiter

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A introdução de alimentos é fundamental para suprir as necessidades nutricionais do lactente, porém esta deve respeitar a individualidade do bebê e ser iniciada a partir dos 6 meses de idade. A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda a introdução alimentar tradicional, ofertando inicialmente alimentos em forma pastosa, seguida da inserção gradual de alimentos mais consistes, acompanhando o desenvolvimento do bebê. Contudo, o método BLW (Baby Led Weaning, em português, desmame guiado pelo bebê) vem ganhando força. Este método consiste na oferta alimentos em pedaços ou bastões, tendo como objetivo a autonomia alimentar do bebê.

Objetivo: Estudar o método BLW, traçando um comparativo entre o BLW e a introdução alimentar convencional.

Metodologia: Revisão bibliográfica a partir de artigos disponíveis nas bases de dados Biblioteca Virtual em Saúde - BVS, Google Acadêmico e Scielo.

Resultados: Estudos mostraram que 53% dos pais adeptos ao BLW cumpriram a recomendação de aleitamento materno exclusivo até os 6 meses de idade, enquanto apenas 21% dos pais adeptos à introdução alimentar convencional cumpriram. Ainda, uma maior propensão à diversificação dos alimentos foi observada no primeiro grupo (67% BLW contra 8% convencional). Observou-se também que os bebês submetidos ao BLW tiveram 96% menos exposição à alimentos industrializados. Os primeiros alimentos ofertados sempre eram frutas e vegetais e as mães que relataram episódios de engasgo disseram que as crianças conseguiram resolver o problema sozinhas. As mães relataram bagunça e desperdício de alimentos neste método também. Por fim, autores destacaram como grande benefício a participação dos bebês submetidos ao BLW nas refeições em família.

Conclusão: As pesquisas demonstram diversos benefícios relacionados à introdução alimentar através do método BLW, com destaque à maior interação entre pais e filhos durante as refeições. Ainda não existe, contudo, um consenso sobre qual o melhor método de introdução alimentar, mas independentemente do método que os pais optarem, é importante escolherem alimentos saudáveis e terem acompanhamento com pediatra e nutricionista.

Trab. 312 - Introdução alimentar precoce em lactentes: revisão de literatura

Gabriela Micherlandia dos Santos, Elen Carla Alves da Silva, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Guilherme Silva Freire de Souza, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Ana Paula Melo da Silva, Robson Medeiros Galdino, Fernanda da Silva Santos, Mikaelle Albuquerque de Souza, Celina de Castro Querino Dias

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: As primeiras fases de vida do ser humano, constituem as mais importantes para o pleno crescimento e desenvolvimento saudável. Assim, a amamentação exclusiva até os seis meses de vida protege o lactente de inúmeras manifestações adversas, como doenças alérgicas e obesidade. No entanto, sabe-se que muitas mães não seguem a recomendação da amamentação exclusiva até o sexto mês de vida, oferecendo alimentação complementar na dieta do lactente.

Objetivo: Avaliar os efeitos da introdução alimentar precoce em lactentes.

Metodologia: Trata-se de um levantamento bibliográfico, sendo a busca realizada nas bases de dados do PubMed e Scientific Electronic Library Online (SciELO). Foram selecionados trabalhos publicados em 2019, na língua portuguesa e que correspondessem ao objetivo principal deste resumo.

Resultados: Um estudo realizado com 700 lactentes, com idade mediana de 5,5 meses, verificou que a água foi o complemento mais consumido (80,0%), sendo a fórmula infantil consumida por 64,1% das lactentes e 51,1% consumiam suco. Em relação à percepção das mães sobre a introdução precoce da alimentação complementar, Rodrigues (2019) realizou seu estudo em 4 Unidades Básicas de Saúde no município de Currais Novos-RN, onde aplicou um questionário às mães que acompanham seus filhos na consulta de Crescimento e Desenvolvimento (CD), por fim, os resultados observados foram que 89,9% das mães afirmaram receber orientações no pré-natal e na lactação sobre a amamentação, 21,2% das mães orientadas não souberam responder corretamente sobre a idade preconizada pelo Ministério da Saúde em sustentar o aleitamento materno exclusivo, 96% das mães acreditam que o aleitamento materno é uma prática importante e notou-se que algumas crianças já haviam sido submetidas a introdução alimentar precoce (48,5%), sendo o mi (*).

Conclusão: De acordo com os dados coletados na literatura, observa-se que o aleitamento materno é uma prática que deve ser realizada, no mínimo, durante seis meses de vida do lactente para que haja uma garantia da nutrição adequada e o crescimento e desenvolvimento saudável do bebê. Para isso, se faz necessário uma maior orientação sobre a importância de manter a amamentação exclusiva, além da introdução correta da alimentação complementar do lactente.

Trab. 313 - Introdução alimentar precoce em lactentes: revisão de literatura

Gabriela Micherlandia dos Santos, Elen Carla Alves da Silva, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Guilherme Silva Freire de Souza, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Ana Paula Melo da Silva, Robson Medeiros Galdino, Fernanda da Silva Santos, Mikaelle Albuquerque de Souza, Celina de Castro Querino Dias
Universidade Federal da Paraíba

Introdução: As primeiras fases de vida do ser humano, constituem as mais importantes para o pleno crescimento e desenvolvimento saudável. Assim, a amamentação exclusiva até os seis meses de vida protege o lactente de inúmeras manifestações adversas, como doenças alérgicas e obesidade. No entanto, sabe-se que muitas mães não seguem a recomendação da amamentação exclusiva até o sexto mês de vida, oferecendo alimentação complementar na dieta do lactente.

Objetivo: Avaliar os efeitos da introdução alimentar precoce em lactentes.

Metodologia: Trata-se de um levantamento bibliográfico, sendo a busca realizada nas bases de dados do PubMed e Scientific Electronic Library Online (SciELO). Foram selecionados trabalhos publicados em 2019, na língua portuguesa e que correspondessem ao objetivo principal deste resumo.

Resultados: Um estudo realizado com 700 lactentes, com idade mediana de 5,5 meses, verificou que a água foi o complemento mais consumido (80,0%), sendo a fórmula infantil consumida por 64,1% das lactentes e 51,1% consumiam suco. Em relação à percepção das mães sobre a introdução precoce da alimentação complementar, Rodrigues (2019) realizou seu estudo em 4 Unidades Básicas de Saúde no município de Currais Novos-RN, onde aplicou um questionário às mães que acompanham seus filhos na consulta de Crescimento e Desenvolvimento (CD), por fim, os resultados observados foram que 89,9% das mães afirmaram receber orientações no pré-natal e na lactação sobre a amamentação, 21,2% das mães orientadas não souberam responder corretamente sobre a idade preconizada pelo Ministério da Saúde em sustentar o aleitamento materno exclusivo, 96% das mães acreditam que o aleitamento materno é uma prática importante e notou-se que algumas crianças já haviam sido submetidas a introdução alimentar precoce (48,5%), sendo o mi (*).

Conclusão: De acordo com os dados coletados na literatura, observa-se que o aleitamento materno é uma prática que deve ser realizada, no mínimo, durante seis meses de vida do lactente para que haja uma garantia da nutrição adequada e o crescimento e desenvolvimento saudável do bebê. Para isso, se faz necessário uma maior orientação sobre a importância de manter a amamentação exclusiva, além da introdução correta da alimentação complementar do lactente.

Trab. 314 - Investigação da propriedade terapêuticas da moringa oleifera lam

Anna Luyza Silva Barros, Elen Carla Alves da Silva, Susana Arruda Cordeiro, Ana Paula Melo da Silva, Guilherme Silva Freire de Souza, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Robson Medeiros Galdino, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Moringa oleifera Lam., (Moringaceae) é uma planta de origem indiana pertencente à família Moringaceae. Sendo a ela atribuída propriedades bioativas, as quais podem conferir benefícios aos seres humanos, contribuindo para que esta tenha seu consumo aumentado. Sendo utilizadas suas folhas, flores, vagens e grãos das sementes na alimentação, com aplicação medicinal no tratamento de feridas, de febre, dores de cabeça, diarreia e entre outros, caracterizando-a assim, como uma planta de múltiplo uso e com potencial nutricional e medicinal.

Objetivo: Realizar uma revisão na literatura sobre as propriedades terapêuticas da M, Oleifera apresenta.

Metodologia: O estudo trata-se de uma revisão de literatura integrativa e a busca foi realizada nas bases de dados PUBMED, SCIELO e LILACS utilizando-se os indexadores: Moringa oleifera; Propriedades da Moringa; Moringa oleifera e atividade anti-inflamatória.

Resultados: A partir da análise da literatura, foi observado que devido a frequência da utilização da moringa na medicina tradicional, diversos estudos in vivo e in vitro foram realizados para a constatação das possíveis funcionalidades farmacológicas conferidas à moringa objetivando-se comprovar tais efeitos e isolar os compostos bioativos responsáveis pela ação terapêutica. Desta maneira, constatou-se que dentre os seus componentes estruturais, a folha processada contém tanino, saponina, flavonóides, terpenóides. Os flavonóides e taninos são compostos fenólicos, grupo importante que atuam como antioxidantes primários ou sequestradores de radicais livres. Os taninos e as saponinas também são agentes antioxidantes, antimicrobianos e anticancerígenos eficazes. Considera-se que os flavonóides têm como alvo as prostaglandinas, que são observadas na fase tardia da inflamação aguda e na percepção da dor. Aos compostos presentes na Moringa são atribuídos ação inibitória de mediadores inflamatórios e de (*).

Conclusão: Os flavonóides, taninos e saponinas prestes nesta planta contribuem para as atividades anti-inflamatória, analgésica e anti-oxidante. No entanto, ainda são escassos os estudos sobre esta planta.

Trab. 315 - Involução nutricional de paciente com câncer de pâncreas

Jamili Claudino Lichtenfels da Costa, Mercedes Gabriela Ratto Reiter

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: O câncer de pâncreas mais comum é do tipo adenocarcinoma, correspondendo a 90% dos casos diagnosticados. Pelo fato de ser de difícil detecção e ter comportamento agressivo, o câncer de pâncreas apresenta alta taxa de mortalidade, por conta do diagnóstico tardio.

Objetivo: Avaliar progressão do estado nutricional de paciente oncológico e as consequências da desnutrição sobre seu quadro clínico.

Metodologia: Foi realizado rastreamento nutricional por meio de técnica simples e rápida, para que fosse incorporado na rotina diária de avaliação do paciente. O presente estudo foi baseado no caso clínico realizado durante um estágio obrigatório em nutrição clínica em um hospital de referência em oncologia de Santa Catarina. O acompanhamento foi realizado durante toda a internação do paciente com a utilização da Avaliação Subjetiva Global (ASG - PPP).

Resultados: Paciente de 76 anos, sexo masculino, foi internado por insuficiência respiratória, tosse e queda no estado geral. Já havia diagnóstico de CA de pâncreas com linfangite pulmonar, além de HAS e DM 1. No momento da admissão paciente se apresentava moderadamente desnutrido segundo a ASG - PPP, com 9 pontos, o que requer acompanhamento nutricional diário. Seu quadro clínico se agrava a partir do momento que entra em inapetência e recusa suporte nutricional enteral. Aceita suplementação via oral uma vez ao dia por insistência da família. Após 2 semanas de internação, paciente evolui para desnutrição com 17 pontos, segundo ASG - PPP. Sua perda de peso ponderal chega a 17, 07%, o que caracteriza também uma perda grave de peso e paciente segue em declínio clínico e nutricional entra em cuidados paliativos. Exames laboratoriais comprovam desnutrição, desidratação e falência renal. Paciente vem a óbito após 23 dias de internação por falência múltipla dos órgãos, além de caquexia, anorexia e desi (*).

Conclusão: São muitos os fatores envolvidos na gênese, progressão e manutenção do estado de desnutrição apresentados pelos portadores de câncer. Anorexia e caquexia nervosa instalam-se a medida que alterações do metabolismo energético e de macronutrientes tornam-se evidentes. A terapia nutricional nesses casos, é um desafio vital capaz de influenciar morbidade, mortalidade e qualidade de vida destes pacientes.

Trab. 316 - Índice do consumo de alimentos ultra processados na primeira infância

Thais Oliveira Batista, Camila Baptistela, Shirley dos Santos Soares, Abigail Rovai Cardoso, Maria Fernanda Giovanetti Biagioni Pulz

Faculdade Einstein

Introdução: A formação de hábitos alimentares é uma complexa rede de influências de fatores genéticos e ambientais, tornando o comportamento alimentar difícil de ser moldado. Dentre os principais fatores associados a esse padrão de formação está o aumento do consumo de alimentos processados, podendo se tornar constante ao longo da vida, influenciando negativamente no desenvolvimento da criança.

Objetivo: Avaliar hábitos alimentares de crianças de 2 a 5 anos, a fim de identificar a prevalência de fatores de risco relacionados a distúrbios nutricionais.

Metodologia: Foram avaliados 87 estudantes de uma escola privada do município de Limeira/SP quanto ao padrão alimentar, por meio de um questionário de frequência de consumo habitual de alimentos e preparações agrupadas de acordo com o tipo de processamento, sendo subdividido segundo o Guia Alimentar para a população brasileira em: in natura, minimamente processado, processado e ultra processado.

Resultados: O grupo de alimentos mais consumido entre os 87 alunos de acordo com a análise foi o ultra processado, estando dentre os alimentos mais consumidos o chocolate (n 82), biscoito sem recheio (n 80) e petit suisse (n 80). Na sequência o processado, sendo o pão francês (n 81), batata frita (n 80) e pizza (n 74). Subsequente o minimamente processado, contendo o arroz (n 80), carne vermelha (n 71) e frango (n 69). E por último os alimentos do grupo in natura, representados pela laranja (n 67), uva (n 67) e ovo (n 67).

Conclusão: Esse trabalho lança luz sobre uma das questões mais importantes da nutrição, o desenvolvimento de hábitos alimentares na primeira infância. A introdução alimentar é uma etapa crítica e vários são os prejuízos desse tipo de alimentação desajustada. O padrão alimentar observado no estudo, parece relacionar-se ao fato das crianças estarem inseridas desde muito jovens, a uma sociedade no qual os responsáveis estão sujeitos a optar por oferecer alimentos de baixa qualidade nutricional, seja por praticidade ou por reprodução de padrão dietético previamente desenvolvidos. Dessa forma, torna-se necessária a intervenção de profissionais da área de nutrição, promovendo a saúde no ambiente escolar, de forma que modifique os hábitos alimentares, desenvolvendo uma vida saudável e reduzindo a repercussão da má nutrição ao longo da vida.

Trab. 317 - Jejum intermitente e perda de peso: revisão de literatura

Maria Thereza Patury Galvão Castro, Amália Gabriela Oliveira Rolim Tavares, José Passos de Oliveira Júnior, Yasmin Nunes Machado, Maria Júlia Gadelha Xavier Martins, Leticia Lemos
Universidade Tiradentes

Introdução: Jejum intermitente é uma forma de intervenção dietética eficaz na perda de peso à curto prazo, entre pessoas de peso normal, sobrepeso e obesas. É capaz de prevenir obesidade e diabetes. No entanto, quanto a implementação e a manutenção, ele apresenta limitações, tanto na aderência à dieta como na manutenção do peso perdido a longo prazo. (GANESAN; HABBOUSH; SULTAN, 2018) (MARTEL et al., 2017).

Objetivo: Essa pesquisa tem por objetivo realizar uma revisão de literatura tendo como tema central o jejum intermitente e a perda de peso.

Metodologia: Revisão de literatura a partir de artigos originais na língua inglesa, da base de dados Pubmed, dos últimos 5 anos, encontrados por meio do cruzamento das palavras-chave: “intermittent fasting” e “weight loss”.

Resultados: Os resultados obtidos com a busca foram 11 trabalhos, dos quais, após análise detalhada dos resumos, 5 foram selecionados para esta revisão. Entre eles, destaca-se os importantes estudos de González-jiménez (2015) e Adnan et al. (2014) ambos abordam o jejum intermitente feito por muçulmanos durante o período do Ramadã (mês sagrado para cultura muçulmana caracterizada pela prática de jejum do amanhecer ao por do sol). Como resultados, os dois estudos retrataram a perda de peso e alterações antropométricas entre os indivíduos analisados. Além do que, quando analisaram pacientes renais crônicos, observaram melhora nos indicadores laboratoriais (albumina e fosfato). Já no estudo de Martel et al. (2017) com modelos animais e Furmli et al. (2018) com humanos, foi observada uma melhora da sensibilidade a insulina como consequência do jejum intermitente, servindo de evidência para aplicação desta em pacientes Diabéticos tipo 2, cuja progressão da doença está diretamente relacionada com obesidade (*).

Conclusão: Diante dos resultados encontrados, que avaliam uma gama diversificada de amostras, pode-se chegar a conclusão que o jejum intermitente é uma forma de intervenção dietética eficiente na redução de gordura corporal a curto prazo, porém de difícil implementação e manutenção. Além de haver uma carência de estudos a respeito de seus efeitos no corpo a longo prazo.

Trab. 318 - Jejum intermitente e restrição calórica como efeito cardioprotetor

Clara Demeneck Pereira, Oronides Urbano Filho
Centro Universitário de Brasília

Introdução: Estratégias de emagrecimento são bastante utilizadas na prevenção e tratamento de doenças crônicas degenerativas, além de visarem o aumento do rendimento em esportes. O Jejum Intermitente (JI) e a Restrição Calórica (RC) têm se destacado dentre as práticas de controle alimentar, além de apresentarem resultados benéficos como fator protetor para Doenças Cardiovasculares (DCV).

Objetivo: Determinar os benefícios trazidos por práticas, como JI e RC, para DCV.

Metodologia: Trata-se de uma análise comparativa de práticas de controle alimentar, com busca nas bases de dados Scielo e PubMed, em abril a julho de 2019, com os descritores “intermittent fasting”, “low carb” e “cardiovascular disease”.

Resultados: O JI é uma intervenção nutricional caracterizada pela diminuição da frequência alimentar, que começou a ser estudada por muçulmanos, durante o Ramadã. É uma estratégia em que se alternam dias de jejum e alimentação. O RC, é também uma intervenção nutricional, mas baseia-se em restrição da ingesta de carboidratos no dia, com o limite de 130 g. Durante o JI, na ocorrência de depleção de glicogênio no fígado e no músculo esquelético, há um estímulo com aumento na oxidação de gorduras no organismo. Observa-se ainda que a realização de exercícios aeróbios no período pós-absortivo (jejum noturno) apresenta um maior consumo de energia através da oxidação de lipídios do que quando se realizam exercícios alimentados. O princípio do RC baseia-se em uma grande restrição de carboidratos, com resultante cetose, promovendo uma oxidação lipídica e um efeito de saciedade, além do aumento do gasto energético, o que gera um balanço energético negativo e consequente perda de peso. Ademais, o RC induz (*).

Conclusão: Portanto, ambas as práticas corroboram para que haja um efeito cardioprotetor, decorrente do controle e redução de peso e gordura corporal, que por consequência diminui a concentração sérica de LDL, aumento de HDL. Vale ressaltar que no JI, há um melhor resultado quando associado a práticas esportivas em jejum.

Trab. 319 - Jejum intermitente e suas consequências: uma revisão de literatura

Áurea Luísa Matos Azeredo, Maria Laura de Paula Angelo Oliveira, Mariana Pena Moreira, Juan Bernard Nascimento dos Santos
Centro Universitário de Belo Horizonte

Introdução: O jejum intermitente consiste em intercalar o jejum com a alimentação, podendo ser

feito de formas distintas. Antigamente, ele era mais utilizado pelos religiosos como os muçulmanos durante o período de Ramadã, caracterizado pela obrigatoriedade da permanência do jejum entre o nascer e o pôr do sol, durante 30 dias consecutivos. Ao final desse período, observou-se modificação do perfil metabólico dessas pessoas, levando à hipótese de que o jejum poderia trazer benefícios à saúde.

Objetivo: Avaliar o impacto do jejum intermitente em diferentes aspectos do metabolismo.

Metodologia: Para o desenvolvimento deste artigo foi realizada uma revisão de artigos selecionados nas bases de dados do PUBMED, SCIELO, Google Acadêmico. Foram selecionadas publicações no período de 2005 a 2019, ao todo foram 6 artigos. A seleção dos artigos utilizados foi inicialmente por leitura prévia do resumo a fim de verificar a relação de tal com o tema, seguido da leitura dos artigos na íntegra.

Resultados: Foi perceptível que o jejum intermitente é eficiente na perda de peso em pessoas com sobrepeso ou obesidade em, por exemplo, paciente com diabetes mellitus tipo 2. Além disso, tal jejum reduz as concentrações da glicemia e a insulinemia, triglicérides e colesterol séricos; modula lipoproteínas (LDL e HDL); aumenta a ação da insulina quando associado a treinamento físico, pois eleva a sensibilidade à insulina em todo corpo, inclusive no tecido adiposo, melhorando o metabolismo mesmo com uso de dieta hiperlipídica, sendo seu efeito metabólico superior a restrição calórica; e desempenha proteção contra os danos cardiovasculares, por diminuir o percentual de gordura. Porém, em pessoas eutróficas demonstrou efeitos mínimos e não é recomendado para indivíduos com cirurgia bariátrica ou diabetes mellitus tipo 1.

Conclusão: Com base nos estudos realizados e artigos lidos, foi possível caracterizar alguns efeitos e consequências do jejum intermitente no organismo, avaliando que o mesmo pode trazer consequências positivas e negativas. Apesar dos muitos resultados positivos, os estudos sobre o Jejum Intermitente ainda são bastante recentes, dessa forma novos estudos clínicos são necessários para se testar sua eficácia e sua capacidade de prevenção de doenças metabólicas e proteção cardiovascular.

Trab. 320 - Juntos pela amamentação: mês de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno

Giovana Cirella de Souza, Letícia de Rossi Rodrigues, Estela Maria Barim

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Introdução: O Brasil possui uma agenda prioritária voltada ao tema aleitamento materno e vem investindo em ações de saúde pública para garantir uma melhor assistência às mães e aos bebês. Uma dessas ações é a campanha anual de incentivo

à amamentação, “Agosto Dourado”, mês dedicado à intensificação das ações de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno. Que neste ano teve como destaque a importância do amparo de toda a rede de apoio (família, amigos, profissionais de saúde, empresários) aos pais, em especial às mulheres que estão amamentando.

Objetivo: Sensibilizar pais e familiares sobre seu papel no apoio à prática do aleitamento materno, criando um ambiente que permita a mãe manter a amamentação como fonte exclusiva de nutrição nos primeiros seis meses de vida e como fonte complementar até os dois anos de idade ou mais.

Metodologia: Neste mês de agosto, em especial na primeira quinzena, foram desenvolvidas atividades educativas em grupo de sala de espera (AEGSE) na área da saúde da criança, do Centro de Saúde Escola (CSE) no município de Botucatu. As AEGSE aconteceram por meio de conversas dialogadas sobre a importância do aleitamento materno, com destaque ao amparo de toda a rede de apoio aos pais. Foram também esclarecidas dúvidas sobre as dificuldades do aleitamento e ao final da atividade foi disponibilizado o apoio da equipe multiprofissional da unidade, a qual compõe a Atenção Primária à Saúde.

Resultados: Foram relatadas diversas experiências maternas em relação ao tempo (em meses) de aleitamento e as dificuldades enfrentadas nesse decurso, como as mais citadas pode-se destacar: fissura em auréola, pega incorreta e falta de estímulo pela família. Observou-se que os parceiros ficaram quietos e pouco interagiam à atividade, sendo interessante interrogar o apoio desses parceiros à mãe no desenvolvimento da amamentação. As unidades de saúde foram citadas como instrumento facilitador ao estímulo do aleitamento materno, assim como a Clínica do Bebê que realiza atendimento multidisciplinar durante a primeira semana de vida dos bebês, onde são orientadas e monitoradas pelas profissionais de forma empática.

Conclusão: As atividades desenvolvidas mostraram a grande necessidade de intensificar as ações de sensibilização, como também o esclarecimento sobre a importância do aleitamento materno e sua rede de apoio, tanto para as mães como para seus parceiros com atenção especial.

Trab. 321 - Kombucha: desenvolvimento, saúde e composição

Giullia Wessler, Sávio Leandro Bertoli, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela Ratto Reiter

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A Kombucha é uma bebida caseira adocicada, gaseificada e ácida, preparada por fermentação de chá preto açucarado com uma cultura de simbiótica de bactérias e leveduras. A bebida é consu-

mida mundialmente, mas historicamente é apreciada na China, Rússia e Alemanha em maior quantidade. Os Estados Unidos vêm destacando o consumo da bebida e realizando pesquisas para comprovar informações anteriormente sugeridas quanto ao consumo regular da Kombucha, como a redução da pressão arterial, alívio da artrite e, até o auxílio na cura do câncer. Vários dados registrados antigamente são de médicos russos que usavam a bebida para fins medicinais e notaram que regiões que bebiam a Kombucha tiveram taxas de câncer menores que regiões de não-fumantes.

Objetivo: Este trabalho tem como objetivo trazer o entendimento sobre a Kombucha, seu desenvolvimento e os benefícios à saúde com a ingestão periódica do produto.

Metodologia: A pesquisa se baseia em pesquisa atuais, publicadas em artigos científicos sobre o tema, assim como em patentes que propõem um teor alcoólico inferior a 1,5% e um teor de açúcares superior a 0,25%.

Resultados: Assim como todo alimento, os recipientes e utensílios utilizados na preparação da bebida, devem ser esterilizados anteriormente, neste caso para evitar a contaminação com microrganismos patogênicos. O processo comumente utilizado é realizado por infusão de folhas de chá preto em água previamente fervida, adoçadas com 5 a 15% de sacarose, durante cerca de 10 minutos. As folhas são retiradas e o chá é colocado para resfriar em temperatura ambiente e a colônia de um lote feito anteriormente é adicionada. A mistura é coberta a temperatura ambiente, permanecendo nestas condições de 7 a 10 dias. A ultrapassagem dos 10 dias pode trazer altos níveis de acidez tornando imprópria para o consumo. Após o período fermentativo, a colônia microbiana é retirada e a bebida Kombucha está pronta.

Conclusão: Kombucha é uma bebida ligeiramente carbonatada composta por ácidos orgânicos, vitaminas, minerais e componentes do chá. Patentes propõem processos diferenciados e controlados para obtenção de parâmetros específicos. Para uma dieta contendo a bebida caseira é recomendado o consumo de 100 a 300 ml por dia.

Trab. 322 - Lada e risco cardiovascular

Mariana Sandoval Terra Campos Guelli, Daniela Bastos de Almeida Zampier, Isabella Maria da Silva, Letícia Marchioro Leandro da Costa, Leandro de Paula Martins, Lorena Araújo Silva Dias

Centro Universitário de Volta Redonda

Introdução: A diabetes autoimune latente no adulto (LADA) provavelmente é a forma mais prevalente de diabetes autoimune. A condição se dá pela presença de autoanticorpos contra antígenos associados à células β , como o Ácido Glutâmico Des-

carboxilase (GAD). É diagnosticada em até 12% dos adultos com Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2), mas os dados sobre o seu curso clínico e prognóstico ainda são escassos, pois é uma patologia que possui características de DM1 e DM2.

Objetivo: Relacionar os riscos cardiovasculares da LADA, DM1 e DM2, buscando compreender melhor suas particularidades.

Metodologia: Trata-se de uma revisão sistêmica feita no PUBMED por meio dos indexadores: risco cardiovascular, LADA e doenças autoimune.

Resultados: Nos artigos foram avaliados pacientes e investigadas as associações entre DM2, LADA e o risco de infarto agudo do miocárdio (IAM), considerando os efeitos de diversos fatores de risco. Foram selecionados para autoanticorpos associados ao diabetes e definidos como LADA: diabetes diagnosticado com mais de 30 anos de idade, GAD positivo e sem necessidade de tratamento com insulina nos primeiros 6 meses após o diagnóstico. Os pacientes selecionados com DM2 foram negativos para anticorpos anti-GAD. Das bases investigadas selecionamos 5 artigos cujos resultados mostraram uma frequência aumentada de aterosclerose carotídea subclínica em pacientes com LADA em comparação com indivíduos com DM1 e DM2. DM2 foi associada a um risco excessivo em ambos os sexos. Em absoluto, a taxa de IAM na população não diabética foi maior em homens, já em indivíduos com diabetes autoimune, a taxa de IAM tendeu a ser maior em mulheres. É possível que as diferenças nos hormônios esteróides sexuais endógenos contribuam p (*).

Conclusão: Em mulheres, diabetes autoimune estava associada a um alto risco de IAM, que foi ainda maior do que no DM2, sugerindo que o tratamento deve ser mais agressivo para que o risco cardiovascular seja amenizado. Os resultados alertam para a importância do tratamento dos fatores de risco.

Trab. 323 - Levantamento do consumo de alimentos ultraprocessados por estudantes da faculdade de medicina de Catanduva/SP - Centro Universitário Padre Albino/FAMECA

Thiago Salomão Munhoz, Beatriz Almeida de Arruda, Camila Cressoni de Oliveira, Giovanna Fernandes Ragonha, Durval Ribas Filho

Centro Universitário Padre Albino

Introdução: A preocupação com a qualidade de vida do estudante de Medicina vem sendo alvo de estudos em diversos países. Pesquisas demonstram a presença de fatores estressantes na educação médica e sua consequência para a saúde dos estudantes. No trabalho em questão, dar-se-á ênfase aos distúrbios alimentares associados à esta rotina árdua, uma vez que muitos, com o intuito de lidar com o estresse, ou simplesmente de otimizar o tempo, abrem mão

de uma dieta saudável, ao consumir ainda mais os alimentos ultra processados.

Objetivo: Levantamento acerca do consumo de alimentos ultraprocessados entre os estudantes da Faculdade de Medicina de Catanduva/SP. Vincular a alimentação deficiente e a rotina intensa desses estudantes à predisposição para o desenvolvimento de transtornos de comportamento alimentar.

Metodologia: A investigação será observacional do tipo transversal analítico, de abordagem quali-quantitativa. As informações, coletadas a partir de questionários aplicados ao público alvo, consistirão em levantamentos acerca dos hábitos alimentares destes alunos, com a quantidade de alimentos ultraprocessados e frequência com que é realizado esse consumo (*).

Resultados: Dentre os alimentos avaliados notou-se alarmante o consumo de fastfood (40% dos participantes toda semana), predispondo o aparecimento de distúrbios metabólicos tais como obesidade, TCA, diabetes, hipertensão arterial, arterioesclerose, entre outros. No caso do TCA é sabido que não se trata apenas de consumo exacerbado de comida e sim uma vontade de comer alimentos industrializados e processados de maneira desregrada e desequilibrada. Além disso, o consumo de embutidos mostrou-se acima do considerado aceitável segundo o Manual de Nutrição da ANVISA, pelos elevados teores de sódio neles contido sendo uma possível causa da hipertensão arterial sistêmica (31,8% consomem pelo menos 1 vez na semana). Outro dado importante refere-se ao elevado consumo de preparações instantâneas e congelados (42,4% consomem de 1 a 3 vezes no mês) evidenciando a intensa carga horária e rotina exaustiva dos estudantes. Elevado consumo de refrigerantes (35,3% consomem pelo menos toda semana) (*).

Conclusão: Conclui-se que os alunos do 6º ano que participaram da pesquisa apresentaram hábitos alimentares não recomendados e prejudiciais à saúde e quando comparados aos hábitos dos alunos do 1º ano estão em pior condição. Esse dado comprova que com o passar dos anos acadêmicos do curso de medicina há uma tendência de piora dos hábitos alimentares devido a excessiva carga horária e estres (*).

Trab. 324 - Lithothamnium calcareum: uma fonte alternativa de cálcio

Jaine da Silva, Betina Louise Angioletti, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Utilizada na alimentação de animais como frangos, coelhos e cães, a alga *Lithothamnium calcareum* tem se destacado por seus inúmeros benefícios nutricionais, por apresentar valores significativos de cálcio em sua composição, o que a qualifica como importante fonte vegetal deste micronutriente.

Objetivo: O presente trabalho tem como objetivo identificar pesquisas que confirmam as propriedades e efeitos nutricionais da alga *lithothamnium calcareum*, ressaltando suas vantagens e ótima aplicação na alimentação tanto animal, quanto humana.

Metodologia: O desenvolvimento deste trabalho ocorreu a partir da avaliação e busca por estudos, artigos científicos e periódicos publicados, relacionados às propriedades e efeitos do consumo desta alga, bem como legislações vigentes que aprovam a industrialização e comercialização de produtos desenvolvidos a partir da mesma, no Brasil.

Resultados: A revisão bibliográfica realizada, de forma geral, permitiu evidenciar a utilização da alga como uma fonte alternativa de cálcio e com crescente aplicação em inúmeros países, demonstrando aceitação principalmente por parte de consumidores vegetarianos/veganos, por ser de origem vegetal. Pertencente ao grupo das algas marinhas vermelhas, sua composição nutricional inclui cálcio e outros minerais, responsáveis pelo desenvolvimento de ossos e dentes, atividade anti-inflamatória e outros benefícios fisiológicos. Além de sua utilização na alimentação de animais, a alga é comercializada também para o consumo humano, na forma de cápsula, com liberação da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), Registro nº 669910001, que insere o produto "ALGA MARINHA LITHOTHAMNIUM EM CÁPSULAS" na área de alimentos.

Conclusão: Este trabalho permitiu levantar informações de estudos que garantem que esta alga possui elevada concentração de cálcio em sua composição original que, por sua disponibilidade, oferece benefícios e propriedades, já muito conhecidos por grande parte da população. O diferencial da aplicação destas informações, seria a possibilidade e autorização da ANVISA para que esta alga fosse utilizada no desenvolvimento de alimentos industrializados, com baixo teor de cálcio na sua composição tradicional. Conforme vão surgindo estudos acerca da eficácia e demais benefícios da mesma para o consumo humano, mais popularidade e espaço no mercado o produto alcançará, tornando-se uma excelente fonte de cálcio com aplicação em alimentos alimentícios.

Trab. 325 - Malefícios da obesidade na infância: uma revisão

Gabriela Duarte de Oliveira, Sabrina Duarte de Oliveira, Beatriz Vitoria de Souza, Mikaelle Albuquerque de Souza
Faculdade Santa Maria

Introdução: A infância caracteriza-se por transformações físicas, emocionais e sociais, é nesse período que se deve ter um grande cuidado nos hábitos alimentares, onde as crianças devem ter acesso a alimentos saudáveis, que contribua para o

crescimento correto e que supra suas necessidades. Vários são os fatores que podem levar ao quadro de obesidade na infância: fatores genéticos, fisiológicos, psicológicos, metabólicos e ambientais.

Objetivo: Identificar os malefícios da obesidade na infância.

Metodologia: Trata-se de uma revisão. A pesquisa foi realizada através das bases de dados SCIELO, LILACS e BVS no período de agosto de 2019. Para seleção dos estudos dessa revisão, foram selecionados artigos dos últimos cinco anos, com textos em português e disponíveis na íntegra. Das pesquisas nas diferentes bases de dados, resultaram 35 artigos ao todo, após a aplicação dos filtros dos últimos cinco anos, idioma português e texto disponível na íntegra, lidos os resumos e excluindo os repetidos, identificamos a relevância de 12 artigos pertinentes ao tema.

Resultados: Alguns fatores do aumento da obesidade estão relacionados ao sedentarismo vinculado a foras em frente à televisão, computadores, jogos eletrônicos, hábitos alimentares e estilo de vida incorretos do meio em que está criança está inserida. Outro fator importante é que crianças obesas tendem a continuar obesas na vida adulta, levando assim a obesidades mais grave e juntamente com várias doenças cardiovasculares. Num estudo onde foi realizado entrevistas com enfermeiras com atuação na Atenção básica foi identificado três grupos de malefícios que acometem crianças obesas: problemas musculoesqueléticos, relacionado a complicações de coluna, dores musculares, nas articulações, além de mobilidade dificultada; problemas cardiovasculares e metabólicos, relacionada a infarto do miocárdio, hipertensão arterial sistêmica, aumento das taxas de colesterol e triglicérides, diabetes mellitus; além disso complicações de autoestima, com relação ao preconceito e ao bullying, e por causa desses problem (*).

Conclusão: Com todas essas questões, é importante que a criança tenha uma alimentação correta e que seus pais sigam todas as orientações relacionadas a maus hábitos e má alimentação com ajudas dos profissionais da saúde, para que assim o índice de todas essas doenças diminua e a criança tenha uma melhor qualidade de vida.

Trab. 326 - Manejo de hipoglicemias de difícil controle em gestante pós cirurgia bariátrica com freestyle libre e modificação dietética

Valeria Antunes Glauser, Karina Erica Ferrari Moreira Bufolin, Daniele Luminoso
Associação Brasileira de Nutrologia

Introdução: A cirurgia bariátrica é uma terapia eficaz para a obesidade, mas está associada a complicações a longo prazo, como hipoglicemias e deficiências nutricionais, que durante a gravidez, podem estar ainda mais evidentes. Sabe-se que

cirurgia bariátrica aumenta a fertilidade de mulheres em idade reprodutiva sendo a gravidez em mulheres operadas cada vez mais frequente. Os desfechos materno-fetais estudados nessa população apontam desfechos similares, porém com maior prevalência de fetos pequenos para a idade gestacional, quando comparados a grupo controle, sendo possivelmente atribuída a deficiência nutricional. Esse grupo pode ter maiores taxas de complicações metabólicas durante a gravidez, período de maior insulino-resistência (principalmente após a 24 semana, com a liberação do Hormônio Lactogênio Placentário), com chance de episódios de hipoglicemias reativas (Síndrome de Dumping Tardio), o que pode contribuir para limitação do crescimento fetal.

Objetivo: Relatamos um caso de manejo da Síndrome de Dumping (com hipoglicemias reativas, frequentes e de difícil controle) que foi realizado com o emprego da monitorização contínua da taxa de glicose intersticial (MCGI) através do dispositivo FreeStyle Libre (Abott) e modificação dietética.

Metodologia: Relato de caso (*).

Resultados: Mulher de 41 anos, com hipotireoidismo há 20 anos, cirurgia bariátrica há 13 anos (do tipo y-de-Roux) e Pancreatite Biliar há 10 anos, com histórico obstétrico: 05 cinco gestações, com desfechos: 01 parto cesária (feto vivo, com 35 semanas), 03 abortos (gestações químicas) e atual gestação. IMC no início da gestação de 24,9 kg/alt². A gestação transcorria bem, tendo crescimento fetal no percentil 50% até a 24 semana, quando iniciaram contrações uterinas (esporádicas) associadas a eventos de hipoglicemias (glicemia capilar <70 mg/dl), sendo que na 28 semana notou-se feto com percentil 9%. Iniciou-se monitoramento contínuo da glicose Intersticial (MCGI) com melhora do hipoglicemia reativa após retirada total dos carboidratos simples, restrição dos complexos e aumento do aporte proteico e de gorduras (nao trans). Após modificações dietéticas guiada pelo MCGI houve melhora do percentil de crescimento fetal e extinção das contrações, quando após grave episódio de hipoglicemia, com r (*).

Conclusão: Novos estudos devem ser feitos afim de reavaliar recomendações dietéticas nutricionais para esse grupo.

Trab. 327 - Matcha: o chá verde brasileiro

Letícia Fernanda de Castro, Betina Louise Angioletti, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Matcha Green Tea é um chá derivado da Camellia Sinensis, mesma planta do chá verde convencional, embora seja produzido a partir de folhas mais jovens e por um processo diferenciado. Ainda, ele é cultivado em áreas sombreadas, o que aumenta seu teor de clorofila. O consumo deste chá fornece vários

benefícios, principalmente relacionados ao seu alto potencial antioxidante. O matcha é comercializado em forma de pó, que deve ser dissolvido em água para liberar todas as propriedades das folhas durante o consumo.

Objetivo: O objetivo do trabalho é estudar os efeitos do matcha no organismo, verificando seus benefícios.

Metodologia: A pesquisa foi realizada através de revisão bibliográfica nas bases de dados Google Acadêmico e Portal de Periódicos Capes.

Resultados: O matcha tem aproximadamente 1.400 tipos de antioxidantes, o que o torna um antioxidante potente. Catequinas são um dos antioxidantes encontrados, e combatem radicais livres do corpo. Dentre as catequinas, existe a epigallocatequina galato (EGCG), que além dos benefícios já conhecidos das catequinas, é reconhecida ainda por suas qualidades de combate ao câncer. O extrato de chá verde tem também propriedades termogênicas, promovendo a queima de gordura. Além disso, estudos mostram que o matcha, quando combinado com exercício físico, aumenta o metabolismo e a queima de gordura. Ainda, através do seu consumo diário, ele auxilia na diminuição das concentrações de colesterol total e LDL. Cada porção de matcha contém 30mg de cafeína, e seu consumo tem uma potência energética de duração de 6 a 8 horas. O matcha também mantém a calma, o foco e a concentração, porque ele é rico em L-Theanine, o que aumenta a dopamina e a serotonina, deixando a pessoa alerta e relaxado. Em estudos feitos com animais (*).

Conclusão: Conclui-se que o consumo diário do matcha traz diversos benefícios à saúde, incluindo efeitos antioxidantes, aumento do metabolismo e até mesmo sensações de relaxamento e alívio do estresse.

Trab. 328 - Maus hábitos alimentares em estudantes de medicina: revisão bibliográfica

Roberto Plotegher Steiner Santangelo, Adriane Menezes de Medeiros, Heloísa Debortoli Bornhausen, Isabelle Beatriz Freccia Nagel, João Vitor Muller Fantini, Karina Uchikawa Welter, Laura Serraglio Narciso, Pedro Henrique Gomes Geraldini, Rafaela Cristina Bof, Renato Vianna Botelho, Mercedes Gabriela R Reiter
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A dinamicidade atual afeta a alimentação, colaborando para a prevalência de doenças e síndromes alimentares. Os estudantes do curso de medicina, são exemplos disso, pois não conseguem manter uma dieta saudável compatível com a saúde que desejam promover.

Objetivo: O objetivo desse artigo é discorrer sobre maus hábitos alimentares desses estudantes.

Metodologia: Foram utilizados 7 artigos, publicados em português brasileiro e inglês, todos retirados

das bases de dados Google acadêmico e do Portal de periódicos CAPES/MEC, usando as palavras-chaves: estudantes; acadêmicos; medicina; alimentação; estilo de vida - não nessa ordem ou agrupadas.

Resultados: Estudos apontam que dieta restrita associada com exercícios resultam em melhores feitos na perda de peso que somente os exercícios. Atualmente os alunos dos cursos da área de saúde vêm mantendo maus hábitos para saúde, e, dentro dessa área, os do curso de medicina estão com menos qualidade de vida. Grande porcentagem desses acadêmicos mantém maus hábitos alimentares. Variados estudos provam que essa população é uma das mais precárias no quesito saúde alimentar, e o estilo de vida é compatível com a pouca realização de exercícios físicos e IMC alto, o que indica, relacionado com a pouca atividade física relatada em pesquisas, a adiposidade elevada dos estudantes. A falta de exercícios físicos dietas irregulares e estresse gerado pela carga horária, causado pelo isolamento social comum no curso, são agravantes da obesidade. Dessa forma estudos sugerem que cuidar do estresse e realizar exercícios físicos podem colaborar com o seguimento de uma boa dieta e manutenção fisiológica do corpo.

Conclusão: Assim, os artigos analisados revelam que os acadêmicos não possuem boa alimentação. Sabendo dos riscos relatados pelos acadêmicos e profissionais da saúde, os alunos precisam colocar em prática os conhecimentos adquiridos na universidade, buscando a formação de conhecimento sólido, capaz de ser passado à comunidade.

Trab. 329 - Mecanismo molecular da cafeína no alívio da cefaleia

Francisco Patricio de Andrade Júnior, Thiago Willame Barbosa Alves., Brenda Tamires de Medeiros Lima, Italy Heibe Mendes Aciole, Anna Paula de Castro Teixeira, Gustavo Fernandes Queiroga Moraes, Daniella Isla Medeiros Dantas, Januse Millia Dantas de Araújo, Júlia Beatriz Pereira de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A cafeína é uma substância classificada como metilxantina e nomeada, quimicamente, como 1,3,7-trimetilxantina. Atualmente, vem sendo muito utilizada no combate da dor, entretanto, observa-se que maior parte das pesquisas estão relacionadas a dores decorrentes do exercício físico, havendo poucas informações referentes ao uso desse metabólito no combate da cefaleia.

Objetivo: Assim, o presente estudo teve como objetivo descrever, a ação molecular da cafeína na cefaleia como substância anti-nociceptiva.

Metodologia: Houve a busca de artigos publicados entre os anos de 2008 a 2018, nas bases de dados Lilacs, SciElo e Periódicos capes, utilizando os seguintes descritores: 1) Cafeína, 2) Dor e 3) Cefaleia.

Resultados: De 15 artigos recuperados, 7 foram utilizados para a composição dos resultados. Os receptores de adenosina A2 estão envolvidos no surgimento da cefaleia. A adenosina liga-se ao receptor A2, acoplado a proteína Gs, causando a ativação da ciclase de adenilil (AC) e na conversão de trifosfato de adenosina (ATP) em monofosfato de adenosina cíclico (cAMP). Assim, 4 moléculas de cAMP, ativam a proteína cinase dependente de cAMP (PKA). PKA, uma vez ativa, fosforila a cálcio ATPase da membrana plasmática (PMCA), trocador sódio-cálcio (NCX), cálcio ATPase do retículo sarcoplasmático (SERCA), canais de potássio, canais de cálcio dependentes de voltagem (Cav) e cinase da cadeia leve de miosina (MLCK). O somatório de todas essas fosforilações, ocasiona a diminuição das concentrações de cálcio intracelular e consequente vasodilatação e aumento de oxigênio, elevando a pressão nas fibras sensitivas, e consequente cefaleia. A cafeína, atua causando o bloqueio de receptores de adenosina A2, uma vez blo (*).

Conclusão: Assim, é possível concluir que a cafeína apresenta atividade anti-nociceptiva frente a cefaleia, mediante o bloqueio de receptores A2.

Trab. 330 - Microbiota e seu papel na obesidade

Beatriz Manzke, Amany Gonçalves Robaina, Priscila Pegoretti, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela Ratto Reiter

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A microbiota intestinal é um tema de bastante relevância no contexto do bem-estar intestinal, ao passo que as bactérias que a compõem influenciam diretamente no sistema imune, na resposta inflamatória e no peristaltismo. O modo e os tipos de microrganismos que habitam o corpo humano interferem no metabolismo e consequentemente no ganho ou na perda de gordura. Desse modo são capazes de afetar o desenvolvimento e a evolução do sobrepeso ou da obesidade, as quais são condições multifatoriais que acomete cerca de 39% da população adulta e 18% das crianças e adolescentes.

Objetivo: Relacionar a composição da microbiota intestinal com as variações da gordura corporal.

Metodologia: Os estudos que foram revisados para compor o presente resumo constam nas determinadas bases de dados virtuais: MedLine, Google Acadêmico, PubMed e CAPES. Os descritores utilizados foram: microbiota, obesidade, dieta, lipídeos, metabolismo.

Resultados: Percebe-se grande influência da dieta na composição da microbiota intestinal, já que se observa um desequilíbrio na flora de indivíduos obesos em comparação com os enxutos. Distúrbios na composição e funcionalidade da microbiota intestinal acarretam endotoxemia metabólica e, consequentemente, afetam a adiposidade do organismo. Uma alimentação rica em lipídios e açúcares aumenta a

proporção do filo Firmicutes e do gênero Acteroides, enquanto o maior consumo de água, frutas e iogurtes favorece o filo Bacterioidetes e o gênero Akkermansia. Estudos demonstram que ratos obesos possuem maior absorção de gordura em comparação com os magros e bactérias do gênero Akkermansia exercem função no controle do armazenamento de gordura, inflamação do tecido adiposo e metabolismo da glicose. Logo, a composição da microbiota pode ter efeitos importantes na saúde humana.

Conclusão: É importante destacar que frente a quadros como a obesidade é necessário manejo delicado e um acompanhamento nutricional. O ganho de peso depende da funcionalidade de diversos mecanismos do organismo do paciente, entre eles tem-se a microbiota como fator primordial. As bactérias intestinais assim como o sobrepeso tem particularidades que se sobrepõem, de modo que uma interfere diretamente na outra. Mas além disso determinados microrganismos são essenciais, pois exercem influência positiva na redução de peso de acordo com o genótipo e condição ambiental de vivência de cada indivíduo.

Trab. 331 - Microbiota intestinal e autismo

Danielle Silva Aurelio, Livia de Brito Barbosa, Luana Augusta dos Santos Costa, Juliana de Barros e Silva, Ana Laura Golfeto dos Santos

Universidade São Francisco

Introdução: Transtorno do Espectro Autista (TEA) é caracterizado como um distúrbio do neurodesenvolvimento, afetando o desenvolvimento biopsicossocial, levando a dificuldades em interação e comunicação social, comportamentos estereotipados e repetitivos, e outros. Além desses sinais, 90% dos pacientes com TEA apresentam disbiose e disfunção gastrointestinal com sintomas como inchaço, dor abdominal e diarreia ou constipação.

Objetivo: Analisar a relação entre a microbiota intestinal, o autismo e o uso de probióticos.

Metodologia:

Revisão de 12 artigos, nas plataformas Scielo, Lilacs e PubMed, com os descritores “transtorno do espectro autista”, “probióticos” e “microbioma gastrointestinal”, nas línguas inglesa e portuguesa, nos últimos 5 anos.

Resultados: O TEA está relacionado com fatores genéticos, biológicos e ambientais pré e pós-natais. Dentre os fatores biológicos temos a disbiose. Trata-se de uma alteração no equilíbrio da microbiota normal do intestino que tem sido relacionada com distúrbios de diversos sistemas, como o sistema nervoso central (SNC), e com alterações no desenvolvimento imuno e neurológico. Tais associações se devem ao fato da disbiose alterar a permeabilidade da barreira mucosa intestinal, permitindo maior absorvidade a

peptídeos dietéticos e neurotóxicos, além de aumento na produção de citocinas inflamatórias, em especial a interleucina 6. De modo geral, essa alteração vai causar fuga de peptídeos neurotóxicos e de citocinas para a corrente sanguínea, que ao chegarem no SNC vão modular seu desenvolvimento e suas funções. Uma das alterações é aumento de neurotransmissores responsáveis pela plasticidade cerebral como o glutamato, que em altas concentrações pode levar a morte neuronal. Os probióticos, compostos (*).

Conclusão: Ao se falar em TEA, ainda não existe um consenso quanto o tratamento, mas têm sido usadas terapias alternativas como uso de suplementos polivitamínicos e dietas restritivas. Quanto ao uso de probióticos, alguns estudos demonstram melhora em alguns aspectos cognitivos, mas é necessário maiores estudos com grupos mais homogêneos para obtenção de dados mais fidedignos.

Trab. 332 - Microbiota intestinal e sua relação com a obesidade

Mariana da Silva Formigheri, Anderson Fucks, Leticia Bernardon Portal, Bernardo Chaves Davila Portal, Maria Cristina Zanchim

Outros

Introdução: O aparelho digestivo humano abriga uma complexa comunidade de microrganismos de diferentes espécies, sendo denominada microbiota intestinal. A Organização Mundial de Saúde aponta a obesidade como um dos maiores problemas de saúde pública, e destaca que a projeção em 2025 é que cerca de 2,3 bilhões de adultos estejam com sobrepeso e mais de 700 milhões obesos. A obesidade é uma doença multifatorial que resulta em acúmulo excessivo de tecido adiposo, e na última década evidências crescentes identificaram seu fator potencial correlacionado com a microbiota intestinal.

Objetivo: Descrever a relação entre a microbiota intestinal e a obesidade.

Metodologia:

Nesta revisão, mostramos as evidências que os desequilíbrios causados na microbiota intestinal e mudanças na permeabilidade intestinal são potenciais desencadeantes de obesidade.

Resultados: A microbiota intestinal, por possuir uma complexa comunidade de microrganismos, possui um papel bastante importante na proteção da permeabilidade da mucosa gastrointestinal e na regulação da digestão eficiente de nutrientes. Os seres humanos são colonizados por diferentes microrganismos, sendo que os Firmicutes, Bacteroidetes e Actinobacterias são responsáveis por mais de 90% de todas as bactérias da microbiota intestinal humana. Assim, quando ocorrem desequilíbrios microbianos associados a uma patologia podemos denominar de disbiose, podendo estar associada a obesidade. Estudos

demonstraram que obesos têm uma redução de Bacteroidetes e um aumento em Firmicutes, porém não podem ser consideradas como um biomarcador para a obesidade. Atualmente os principais mecanismos propostos pelos quais a microbiota intestinal poderia contribuir para a patogênese da obesidade estão relacionados a fermentação e permeabilidade intestinal. A alta abundância de bactérias que fermentam carboidratos, pode (*).

Conclusão: Embora as relações de causa e efeito da microbiota com a obesidade permaneçam incertas, muitos estudos estão sendo realizados com o intuito da elucidação desta relação, e o real impacto da microbiota no metabolismo do hospedeiro.

Trab. 333 - Microbiota intestinal relacionado à nutrição e atividade física: revisão bibliográfica

Luaira Ferreira Campos, Danilo de Melis, Renan Bernardes de Mello, Suellen Vieira Araujo, William José Bicalho Hastenreiter Paulo

Faculdade de Medicina de Campos

Introdução: A microbiota intestinal (MI) é formada por milhões de microrganismos presente no trato gastrointestinal, especialmente no cólon. Tornou-se uma fonte de estudo extremamente importante para o tratamento de determinadas patologias. Através dela, criamos uma simbiose de grande relevância para nossa saúde. Além disso, estudos recentes têm sugerido que o treinamento físico aeróbico pode alterar a composição dessa MI. Por exemplo, aumentando a quantidade de bactérias comensais, o que pode influenciar de forma positiva o hospedeiro. Partindo desse pressuposto, o objetivo geral é analisar a influência que a alimentação saudável exerce somado a prática de exercícios físicos na MI. E para isso, é necessário conhecer mais a respeito da microbiota intestinal; esclarecer o desempenho e sua função e ainda demonstrar o papel que a alimentação e a prática de exercícios físicos têm sobre a MI. Entretanto, algumas lacunas ainda existem sobre o tema.

Objetivo: A pesquisa foi realizada com a abordagem exploratória, qualitativa e bibliográfica. Uma revisão bibliográfica que une estudos importantes da influência do exercício físico na MI. Estudos observacionais e intervencionais que avaliaram o impacto da atividade física e boa alimentação diante da microbiota intestinal.

Metodologia: A coleta de dados para essa revisão bibliográfica foi realizada no período de março até agosto, utilizando artigos, dissertações, além de sites fidedignos, com os seguintes descritores: microbiota intestinal, microbiota, flora intestinal, alimentação, probiótico e exercício físico.

Resultados: O treinamento físico aeróbico provoca adaptações fisiológicas sobre o sistema intestinal

e tem sido apontado como um dos fatores ambientais capazes de provocar mudanças plausíveis na composição da MI. Em humanos foi observado em estudos transversais que há diferenças notórias na MI presente nas fezes entre indivíduos treinados aos sedentários. Onde os treinados apresentam maior diversidade e riqueza de espécies.

Conclusão: As bactérias que residem no nosso organismo, funcionam com uma estratégia de comensalismo, onde são duas estruturas diferentes, o microrganismo e o corpo do indivíduo, mas ambos convivem normalmente e assim trabalham em conjunto para manter o equilíbrio da MI. Em um dos estudos avaliou que o exercício físico foi eficiente para alterar a composição da MI em sedentários e podendo assim minimizar possíveis interferências negativas do padrão sedentarismo.

Trab. 334 - Microencapsulação de compostos ativos para preservação de alimentos refrigerados

Julia Tomazoni de Oliveira, Daniel Peters Amaral, Tuany Gabriela Hoffmann, Betina Louise Angioletti, Savio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reitter, Carolina Krebs de Souza

Pontifícia Universidade Católica de Campinas

Introdução: A refrigeração é um método de conservação que tem como função principal manter a qualidade original do alimento e aumentar sua shelf-life. De modo a potencializar a preservação dos alimentos, muitas tecnologias têm sido desenvolvidas para atuar em conjunto com os refrigeradores. As embalagens ativas, contendo óleos essenciais, são vertentes deste desenvolvimento. Óleos essenciais tem poder antioxidante e antimicrobiano, o que ajuda a aumentar a shelf-life de alimentos. Entretanto, como são muito sensíveis ao calor, temperatura, pH, e outros parâmetros; sofrem alterações que os degradam facilmente. A microencapsulação de óleos essenciais promove a preservação de princípios ativos dos mesmos, evitando sua evaporação e oxidação.

Objetivo: Este estudo visa revisar estudos na área de microencapsulamento de óleos essenciais e analisar quais os métodos mais eficazes deste processo.

Metodologia: Foi realizada uma revisão bibliográfica com base em publicação dos últimos 10 anos.

Resultados: Segundo alguns autores, há duas maneiras de se realizar a microencapsulação: por processos químicos ou por processos mecânicos. Os processos químicos mais utilizados são a coacervação, que consiste em separar um sistema coloidal em duas fases líquidas, dividida em simples e complexa. A complexa de inclusão molecular, onde uma molécula pequena é inserida em outra molécula maior, o agente encapsulante; e a emulsificação, que

é dividida em duas fases, água em óleo. Em seguida ocorre a solidificação das cápsulas por um agente geleificante. Dentre os processos mecânicos, destaca-se a técnica de spray-drying, que compreende a atomização de um líquido que contém sólidos em emulsão, suspensão ou solução. Alguns estudos analisaram o poder antifúngico e antimicrobiano de óleos essenciais de canela, alho e tomilho. Para isso, utilizaram a técnica de emulsificação e concluíram que o microencapsulamento destes óleos foi eficiente e econômico. Quanto ao poder antifúngico, observou-se que o encapsula (*).

Conclusão: O processo de microencapsulamento é uma técnica capaz de promover a preservação de princípios ativos de óleos essenciais, viabilizando maior utilização desses compostos na indústria e em escala laboratorial. Agradecemos à FAPESP por financiar esta pesquisa.

Trab. 335 - Micronutrientes e ômega-3 na gestação e amamentação: importância e comparação dos suplementos pré-natais com as recomendações da OMS

Alessandra Araujo Silva Bedin

Outros

Introdução: Mesmo deficiências discretas de micronutrientes aumentam o risco de pré-eclâmpsia, restrição de crescimento intrauterino, anemia materno-fetal e prematuridade. A ingestão diária recomendada (IDR) da OMS pode ser alcançada com uma dieta equilibrada, mas não há diretrizes para suplementações de rotina (apenas ácido fólico, ferro e ômega 3), e os suplementos são frequentemente prescritos.

Objetivo: Este estudo compara a composição dos principais suplementos brasileiros e americanos com as IDR e doses toleráveis internacionais.

Metodologia: Estudo comparativo entre as sete marcas mais vendidas de suplementação pré-natal (5 do Brasil e 2 dos EUA) e as diretrizes da OMS e ESPEN para micronutrientes e ômega 3. Foi elaborado um plano com alimentos usuais da dieta brasileira, e sua composição em micronutrientes, calculada utilizando-se software validado pela Associação Brasileira de Nutrologia (Nutro 2.0). Sua composição foi comparada em Excel com as diretrizes (OMS e ESPEN) e os suplementos para cada um dos micronutrientes e ômega 3. Também foi revisado Pubmed dos últimos 5 anos.

Resultados: A dieta planejada atingiu pelo menos 100% da IDR de todos os micronutrientes, com exceção do ferro (89%), ácido fólico (32%) e vitamina D (5%), mas tal meta foi atingida com a associação a qualquer suplemento. O consumo energético total foi de 1850 kcal, balanceado em carboidratos (51%), proteínas (26%, 124 g) e lipídios (23%), correspondendo à recomendação média. Não houve diferenças entre a

composição dos suplementos dos EUA, mas variou significativamente entre as marcas brasileiras, alguns não atingindo o mínimo recomendado.

Conclusão: Adequações simples na dieta podem fornecer todos os micronutrientes recomendados pela OMS. Os suplementos mais vendidos do Brasil e dos Estados Unidos podem ser considerados seguros, embora devam ser usados apenas por mulheres em condições que impossibilitem a ingestão adequada pela dieta diária ou aquelas com necessidades maiores que a população geral, como pós-bariátricas, gestações múltiplas, etc. Apesar de largamente utilizados, não há qualquer padrão entre os suplementos pré-natais brasileiros, de forma que a comparação entre os mesmos torna-se essencial e imprescindível para a prescrição adequada.

Trab. 336 - Modelo preditivo de gordura segmentar de tronco em mulheres pós-menopausa

Tasso Carvalho Barberino de Souza, Marcos Henrique Fernandes, Rafael Pereira, Luciana Araújo Dos Reis, Camille Giehl Martins Miranda

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia

Introdução: O envelhecimento feminino está intimamente relacionado com alterações na composição corporal como o aumento da massa de gordura visceral, o que confere maior risco para condições que elevam morbimortalidade. Embora a bioimpedância elétrica tetrapolar (BIA) seja um método de custo relativamente baixo, não invasivo, livre de radiação, e validada para avaliação segmentar da composição corporal em mulheres idosas, ainda não é um método acessível para grande parte da população.

Objetivo: Buscando desenvolver um método de triagem mais acessível, de mais baixo custo e confiável para estimar gordura segmentar de tronco, o objetivo desse estudo foi desenvolver um modelo preditivo para gordura segmentar de tronco em mulheres pós-menopausa.

Metodologia: Trata-se de um estudo analítico de corte transversal, realizada com 187 mulheres com idade entre 50 e 92 anos ativas, participantes do grupo de convivência da terceira idade, em Jequié-BA. As voluntárias foram estratificadas por década de acordo com a faixa etária. Para coleta de dados foi utilizado um questionário próprio para caracterização da amostra, seguido de avaliação antropométrica e da avaliação segmentar da composição corporal através de BIA. A comparação da massa corporal total indicou diferença significativa entre o grupo 50-59 anos e os grupos 70-79 e 80-92 anos, enquanto os grupos etários 60-69 e 70-79 apresentaram diferença significativa em relação ao grupo 80-92 anos. A massa muscular esquelética foi significativamente maior no grupo 50-59 e 60-69, quando comparados aos demais

grupos. A amplitude da idade foi de 50 a 92 anos, com média de $78,1 \pm 8,40$ anos. O índice de massa corpórea médio aferido foi de 27.6 ± 4.8 Kg/m², com uma amplitude que variou do muito baixo peso (*).

Resultados: Após coleta e análise das variáveis preditoras (CA e DCS), a equação gerada foi: Gordura segmentar de tronco = $-12.298 + (CA*0.288) + (DCS*0.087) + (idade*-0.071)$. O modelo gerado apresentou R²=0.74, com um erro padrão de estimativa = 2.24.

Conclusão: A análise dos resíduos demonstrou que o modelo tem bom ajuste, sendo, portanto, confiável para aplicação em amostras/populações similares, como um método de triagem mais acessível, de mais baixo custo e confiável para estimar gordura segmentar de tronco (*).

Trab. 337 - Modificações na composição e nas funções da microbiota gastrointestinal ao longo da infância

Mariana Oliveira Santana, Clara Demeneck Pereira, Maria Paula Meireles Fenelon, Thais Cristine Queiroz de Oliveira, Guilherme Frota Carmona, Julia Pinheiro Sao Pedro, Regina Tavares Carmona, Lorena Tavares Ferreira, Oronides Urbano Filho, Mateus Costa Campos, Nadia Borges Haubert

Centro Universitário de Brasília

Introdução: Um grande número de espécies microbianas residem no sistema gastrointestinal distal e desempenham papel crítico na maturação e desenvolvimento da resposta imune. A microbiota humana apresenta importantes funções, como proteção contra o supercrescimento de patógenos, influência na proliferação celular e vascular, fornecimento de vitaminas, síntese de neurotransmissores e eliminação de toxinas exógenas. Na infância ocorrem importantes modificações na composição da microbiota, que sofrem estímulos inerentes ao crescimento e desenvolvimento, sejam eles endógenos ou exógenos. Dessa forma, esse complexo sistema, somente alcança maior estabilidade, após a primeira infância, desempenhando papel significativo na maturação imunológica, no metabolismo e no comportamento.

Objetivo: Relatar, a partir de uma revisão sistemática, as modificações na composição e nas funções da microbiota gastrointestinal ao longo da infância.

Metodologia: Trata-se de uma revisão bibliográfica, em que buscaram-se arquivos publicados entre os anos de 2014–2019 em bases de dados como Google Acadêmico, Pubmed e LILACS. Para a busca foram utilizados os termos: “microbiota gastrointestinal” e “infância”.

Resultados: A colonização bacteriana intestinal se inicia intra útero sendo bem estabelecida apenas após o nascimento. A primeira transição ocorre na primeira

infância, logo após o nascimento, durante a lactação, e resulta na dominância da microbiota intestinal por *Bifidobacterium*. Depois, com a introdução de alimentos sólidos há o estabelecimento de um microbioma complexo do tipo adulto dominado pelos filos Bacteroidetes e Firmicutes. Após os três anos de idade, os seres humanos adquirem microbiotas mais estáveis, mantidas em estados simbióticos pelos enterotipos. O estabelecimento precoce da microbiota intestinal é afetado por vários fatores, como via do parto, amamentação, uso de antimicrobianos, condições de higiene, introdução de alimentos sólidos e exposição a microrganismos. A adequada microbiota intestinal é crucial no desenvolvimento do sistema imune fisiológico e desempenha um papel importante na proliferação e diferenciação de células T, tais como células T reguladoras e T auxiliares, (*).

Conclusão: O desenvolvimento da microbiota intestinal na infância ocorre durante a “janela crítica”, de tal forma que um distúrbio nesse processo pode causar prevalentes doenças imunes, como alergias alimentares, dermatite atópica, asma.

Trab. 338 - Modulação de microbiota intestinal no tratamento da obesidade e síndrome metabólica

Ana Luiza Andrade Rabelo, Bárbara Giselly Zanon Coelho, Gabriela Reggiani Bitarães, Lorena Terra Campos, Juan Bernard Nascimento dos Santos
Centro Universitário de Belo Horizonte

Introdução: A obesidade é uma epidemia global e, dessa forma, diversos estudos estão sendo realizados na tentativa de encontrar novas alternativas para o seu tratamento, sendo um deles o uso da microbiota intestinal.

Objetivo: Identificar estudos que avaliem a associação entre microbiota intestinal e obesidade e síndrome metabólica.

Metodologia: Revisão de literatura utilizando como base de dados o Pubmed.

Resultados: A microbiota intestinal forma uma relação de simbiose com o hospedeiro, apresentando funções protetora e metabólica, podendo afetar no equilíbrio energético. Acredita-se, portanto, que o intestino possui um papel importante na regulação do peso, podendo ser parcialmente responsável pelo desenvolvimento da obesidade. Os hábitos de vida como dieta rica em gordura, estresse e uso de antibióticos podem causar disbiose, produzindo toxinas e expressão de fatores inflamatórios, ocasionando inflamação crônica, conforme observado em pacientes obesos. A microbiota intestinal pode ser modulada por intervenções específicas incluindo probióticos, prebióticos e transplante fecal. Com relação ao uso de probióticos, considerados como microrganismos vivos, estudos demonstram que estas bactérias, quando administra-

das em quantidades adequadas, são capazes de modular a microbiota intestinal, podendo afetar o peso corporal, influenciar no metabolismo da glicose e dos lipídios, bem como melhorar a sensibilidade (*).

Conclusão: Embora os achados recentes sejam promissores, são necessários novos estudos para que se possa entender a maneira como o manejo da microbiota intestinal possa ser utilizado com adjuvante no tratamento das doenças metabólicas.

Trab. 339 - Neuroproteção contra a lesão cerebral de isquemia-reperfusão usando L-alanil-glutamina

Paulo Roberto Cavalcante de Vasconcelos, Raquel Cavalcante de Vasconcelos, Paulo Roberto Leitao de Vasconcelos
Universidade Federal do Ceará

Introdução: l-alanil-glutamina como agente nutracêutico pré-condicionante na neuroproteção

Objetivo: Os efeitos do l-alanil-glutamina (l-alanil-gln) como agente nutracêutico pré-condicionante para promover uma possível ação na redução da intensidade da lesão neuronal em ratos submetidos à lesão de isquemia/reperfusão (I/R) global cerebral.

Metodologia: Foi estudado através de edema cerebral, contagem de células vermelhas e sinalização intracelular por proteínas quinases, os efeitos deste tratamento. L-alanil-gln foi administrado por via intravenosa (0,75g/kg), 30 minutos antes do procedimento simulado e da indução cirúrgica da lesão de isquemia/reperfusão cerebral global. Amostras de tecido cerebral foram analisadas em 1h e em 24h após a reperfusão. Mensuração do edema cerebral, contagem de neurônios vermelhos e determinação das concentrações das proteínas quinases no hipocampo cerebral ERK/MAP quinase 1/2 (Thr185/Tyr187), Akt (Ser473), STAT3 (Ser727), JNK (Thr183/Tyr185), p70 S6 kinase (Thr412), STAT5A/B (Tyr694/699), CREB (Ser133), e p38 (Thr180/Tyr182) colaboram para as avaliações do estudo.

Resultados: Os resultados foram expressos com Média± DP para uma distribuição normal e Mediana±Percentil (25-75) para dados não paramétricos, com p<0,05. A lesão de isquemia/reperfusão cerebral global causou edema cerebral em 24 h após a reperfusão, enquanto o pré-condicionamento com l-alanil-gln não induziu qualquer mudança no edema no tempo em questão. Por outro lado, o pré-condicionamento com l-alanil-gln reduziu significativamente a contagem de neurônios vermelhos tanto a 1 h quanto a 24 h após a reperfusão. A l-alanil-gln promoveu significativo decréscimo nas concentrações de JNK após a reperfusão, quando comparadas às encontradas nos ratos controle submetidos somente a isquemia após 1h e a 24h pós-reperfusão. Por outro lado, o pré-condicionamento com l-alanil-gln induziu

significante elevação nas concentrações cerebrais de P70, 1 h e 24 h após a reperfusão, de P38 a 1 h após a reperfusão, e de CREB, 24 h pós-reperfusão.

Conclusão: Houve, portanto, um estatístico efeito neuroprotetor com l-ala-gln diminuindo o número de neurônios vermelhos, tanto precocemente (1h) ou mais tardiamente (24h), após a reperfusão do tecido cerebral. O decréscimo nas concentrações cerebrais de JNK, assim como a elevação das concentrações de P70, P38 e CREB induzidos pelo pré-condicionamento com l-ala-gln indicam efeitos neuroprotetores produzidos por este dipeptídeo. Mais estudos serão necessários para confirmar os presentes achados, e para investigar out (*).

Trab. 340 - Nível de leptina circulante e a composição corporal em mulheres no climatério: experiência em um município no Nordeste do Brasil

Anna Cyntia Brandão Nascimento Maniçoba, Luis Fernando Costa Aragão, Marcos Antonio Custodio Neto da Silva, Lenise Josy Costa Mendes, Johnny Ramos do Nascimento, Haissa Oliveira Brito, Flávia Raquel Fernandes do Nascimento, Rui Miguel Gil da Costa, Maria do Desterro Soares Brandão Nascimento, Manuel dos Santos Faria, Luciane Maria Oliveira Brito
Universidade Federal do Maranhão

Introdução: O climatério é a fase biológica que compreende a transição entre o período reprodutivo e o não reprodutivo, podendo iniciar aos 35 anos e estender-se até os 65, cursando com alterações hormonais com impacto em diferentes sistemas orgânicos e na qualidade de vida.

Objetivo: Objetivou-se avaliar a composição corporal (antropometria e bioimpedância), perfil bioquímico (glicemia em jejum, colesterol total, LDL, HDL, VLDL, triglicérides, PCR,), perfil hormonal (FSH, LH, estradiol e progesterona), perfil imunológico (leptina, IL-2, IL-4, IL-6, IL-10, TNF, IFN-y, IL-17), e qualidade de vida em mulheres climatéricas.

Metodologia: Realizou-se um estudo caso-controle com mulheres menopausadas no grupo caso, e no grupo controle que ainda não haviam entrado na menopausa. Foram incluídas 136 mulheres, 52 (38,2%) no grupo das pacientes menopausadas e 84 (61,8%) nas pacientes não menopausadas. A análise estatística foi realizada com os seguintes testes: Qui-quadrado, Mann-Whitney e o t-Student. O software utilizado foi SPSS versão 22.0.

Resultados: Não foram encontradas diferenças significativas em relação a qualidade de vida, hipertensão, na avaliação da composição corporal (bioimpedância, parâmetros antropométricos, IMC), nos níveis de PCR, triglicérides, HDL e VLDL. Encontramos diferenças significativas nos níveis de leptina com

valores significativamente maiores no o grupo das menopausadas comparadas às mulheres não menopausadas.

Conclusão: A leptina é importante parâmetro imunológico na avaliação de mulheres no climatério, regulando a homeostase do organismo.

Trab. 341 - Nova legislação sobre suplementos alimentares: um avanço regulatório

Fernanda Fernandes Farias, Valéria Adriana Pereira Martins, Helena Miyoco Yano, Edilene Afonso Vieira, Luz Marina Trujillo
Instituto Adolfo Lutz

Introdução: Segundo pesquisa realizada em 2017 pela Abiad, 54% dos brasileiros fazem ou já fizeram uso de suplementos alimentares (SA). São produtos constituídos por fontes concentradas de nutrientes como vitaminas, minerais, proteínas, ácidos graxos, entre outros para consumidores saudáveis. Podem ter a finalidade de suplementação especial como o ferro para mulheres grávidas. Apesar de amplamente utilizados, as regulamentações sobre suplementos eram difusas e a população poderia ter graves problemas de saúde decorrentes da falta de qualidade e fiscalização desses produtos. Em 2018 a ANVISA, por meio da RDC 243, criou a categoria de SA, além de publicar outras normas a fim de garantir produtos seguros e de qualidade.

Objetivo: O objetivo deste trabalho foi avaliar o conteúdo das novas legislações recentemente publicadas sobre SA.

Metodologia: Foi realizada uma busca nas bases de dados científicos nacionais dos últimos 5 anos, além das legislações recentemente publicadas.

Resultados: A Instrução Normativa 28/2018 estabeleceu uma lista de constituintes autorizados, limites mínimos e máximos de nutrientes, substâncias bioativas, enzimas e probióticos, bem como a recomendação diária de consumo para cada grupo populacional (crianças, gestantes, lactantes). Adicionalmente, listou 189 alegações funcionais permitidas, além de uma rotulagem mais restritiva, impedindo atrair o consumidor por efeitos que o SA não possa comprovar. A RDC 239/18 estabeleceu os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados. A RDC 240/18 alterou a RDC 27/2010 e sistematizou as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário. A RDC 241/18 estabeleceu os requisitos para comprovação da segurança e dos benefícios à saúde dos probióticos para uso em alimentos. A RDC 242/2018 alterou a legislação de medicamentos específicos para torná-la coerente com o novo marco regulatório. Os produtos que já se encontram no mercado terão prazo de cinco anos pa (*).

Conclusão: De modo geral, a nova legislação, além de criar a categoria SA, reuniu produtos classificados

anteriormente como alimentos ou medicamentos e definiu regras mais claras e rígidas. Essas medidas reduzem o desnível de informações especialmente na veiculação de alegações sem comprovação científica, regulamentando o mercado e assegurando produtos mais seguros e de maior qualidade para a população.

Trab. 342 - Nutrição adequada nos primeiros dois anos de vida: uma revisão de literatura

Nathalia de Oliveira Santana, Andre Keven Viana da Silva

Universidade Federal do Maranhão

Introdução: A nutrição adequada nos primeiros dois anos de vida representa um requisito fundamental para o processo de crescimento e desenvolvimento da criança, pois sem o aporte calórico adequado pode-se verificar riscos relacionados com agravos nutricionais com repercussão nesse período e na vida adulta, além de hábitos formação de hábitos alimentares inadequados.

Objetivo: Realizar uma revisão de literatura sobre a importância da nutrição adequada nos primeiros dois anos de vida.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura realizada na base de dados SciELO durante o período de maio a julho de 2019. Foram utilizados os seguintes descritores na busca: Nutrição da criança, Desenvolvimento da criança, Mil dias. Sendo 12 artigos selecionados.

Resultados: A alimentação adequada nos primeiros anos de vida está relacionada ao pleno crescimento e desenvolvimento da criança, no entanto verifica-se que o suporte nutricional relaciona-se desde o momento da concepção com a adequada alimentação da gestante. Além disso, o aleitamento materno tem papel essencial nesse processo. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), a criança deve ser alimentada com aleitamento materno exclusivo até os seis meses e a partir de então iniciar a alimentação complementar. O leite materno é o alimento ideal para a criança, pois contém todos os nutrientes essenciais para o crescimento e desenvolvimento da criança. O início da alimentação complementar antes do completo desenvolvimento fisiológico da criança, ou seja, antes dos seis meses está relacionada ao aumento do risco e da frequência de infecções gastrointestinais. A adequada alimentação, com transição correta entre o aleitamento materno exclusivo e a alimentação complementar diminui a mortalidade e m (*).

Conclusão: Portanto, o papel da correta alimentação e aporte nutricional adequado nos primeiros mil dias da criança é essencial para o correto crescimento e desenvolvimento da mesma, estando além disso relacionada à diminuição na incidência de comorbidades e atuando na diminuição da mortalidade,

demonstrando a necessidade de atividades de promoção a saúde e o papel dos profissionais de saúde no aconselhamento das famílias sobre a importância desse tema.

Trab. 343 - Nutrição comportamental: um veículo para se estabelecer respeito

Josiclea Gomes da Silva, Elen Carla Alves da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaela Albuquerque de Souza, Suedna da Costa Silva

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Embora os temas sobre alimentação e nutrição apresentem-se crescentes e acessíveis, não se apresentam do ponto científico, eficiente tão pouco valorizado. Isso porque a tecnologia aliada à noção sobre da alimentação provocou de forma generalista, restrita e dicotômica o que é um alimento saudável e não saudável, condicionando e segregando grupos alimentares como bons ou ruins, o que de forma grotesca provoca culpabilização e sofrimento pós-alimentação. Nesta perspectiva, o ato de alimentar-se passou a ser caracterizado como uma razão negociável a qual a dinâmica de alimentação de povos, culturas e necessidades ficaram submersos ao alimento que é configurado como bom e que oferta resultado imediato.

Objetivo: Realizar um breve estudo sobre a nutrição comportamental frente às escolhas alimentares da população.

Metodologia: Trata-se de um estudo exploratório descritivo visando analisar as escolhas alimentares. Portanto, realizou-se uma revisão na literatura em plataformas digitais, sendo estes: SciELO, PubMed, CAPES e Google acadêmico no período de junho de 2019. Para encontrar os artigos que tratavam sobre o tema utilizou-se alguns descritores como: “escolhas alimentares”, “nutrição comportamental” “alimentação saudável” priorizando as publicações dos últimos 5 anos.

Resultados: Estudos demonstram que grande parte das escolhas alimentares da população partem de influenciadores digitais, utilizando-se da mídia para propagar dietas e alimentos que geram resultados em tempos determinados. Desta forma, o indivíduo passa a buscar insaciavelmente recursos para obter um corpo esteticamente adequado, abdicando, na maioria das vezes, os gostos, sabores e prazeres que a alimentação pode proporcionar, não considerando as particularidades de cada biotipo e condições sócio-econômicas. Além disto, os expectadores e os influenciadores determinam como bons ou ruins alimentos à medida que as parecerias empresariais se constituem. Estudos também revelam

que a busca e a comparação estética oferecem risco para o desenvolvimento de revolta, ansiedade, depressão, além de aparecimento e desenvolvimento de transtornos alimentares (*).

Conclusão: Portanto, percebe-se que apesar da acessibilidade acerca de temas sobre alimentação e nutrição, há ainda um retrocesso no que diz respeito a prática de saúde e de cuidado.

Trab. 344 - Nutrição e as doenças cardiovasculares

Susana Arruda Cordeiro, Elen Carla Alves da Silva, Ana Paula Melo da Silva, Guilherme Silva Freire de Souza, Anna Luyza Silva Barros, Gabriela Micherlandia dos Santos, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal da Paraíba

Introdução: A incidência de casos de doenças cardiovasculares (DVC) vem aumentando cada vez mais no último século, atingindo principalmente idosos e adultos entre 35 e 44 anos de idade. Diante desse cenário, pesquisadores tem estudo os possíveis fatores de riscos que estão associados com a prevalência dessa doença, como idade, genética, tabagismo, hipertensão arterial sistêmica, diabetes mellitus, obesidade, dislipidemias. Mudanças de hábitos e de estilo de vida estão relacionadas com melhora e prevenção destas patologias.

Objetivo: Analisar a associação entre os fatores dietéticos e a sua interferência na prevalência das doenças cardiovasculares.

Metodologia: Para isso, realizou-se uma pesquisa nos bancos de dados científicos da Scielo e PubMed, foram selecionados artigos entre os anos de 2010 a 2019, utilizando palavras chaves como “doenças cardiovasculares”, “nutrição” e “alimentação adequada”.

Resultados: De acordo com estudos a melhora na redução de desenvolvimento ou controle de DCV está associada ao consumo de frutos oleaginosos, tendo em vista seu perfil lipídico contendo ácidos graxos monoinsaturados e poliinsaturados e menor conteúdo de gorduras saturadas. Consumo de fitosteróis, associados na redução dos níveis plasmáticos do colesterol, redução da ingestão de sal, tendo em vista que o excesso de sódio está diretamente relacionado com a hipertensão arterial, logo a dieta de pacientes portadores de DCV deve possuir quantidades reduzidas de sal. Aumento do consumo de antioxidantes, pois estudos mostram que populações que consomem maiores quantidades de alimentos ricos em antioxidantes, principalmente a vitamina E, possuem menores riscos de desenvolver aterosclerose coronária, por atuarem na prevenção e controle das DCV.

Conclusão: Desta forma, é notório a importância da dieta adequada e hábitos de vida saudáveis na redução dos fatores de risco das doenças cardiovasculares. É

importante ressaltar que os nutrientes não atuam de forma isolada, mas sim em um conjunto, para se obter melhores resultados se faz necessário uma dieta equilibrada e variada.

Trab. 345 - Nutrição e desenvolvimento da criança: a importância dos primeiros mil dias

Fernanda Hofer Nicoletti, Paola Romani Nardi Ferreira, Luiza Panzeri Fadiga, Djalma Roque Lessa, Amanda Navarro, Marcela Calderaro Batista Lorena, Barbara Canto Estevam, Carla Caroline Aguiar Vieira, Larissa Alves Lourenço, Talles Braga da Silva

Universidade São Francisco

Introdução: Os primeiros mil dias vão desde a concepção até o final do segundo ano de vida. É um período importante para intervenções que garantam a nutrição e o desenvolvimento, trazendo benefícios ao longo da vida. Enfatizando esse conceito, o médico, junto a outros profissionais, pode atuar na promoção de ações que possam aumentar as chances de uma vida saudável e produtiva no futuro.

Objetivo: Apresentar o novo conceito dos mil dias e discutir ações relevantes e necessárias a serem tomadas neste período.

Metodologia: Foram realizadas pesquisas selecionando artigos de relatos de casos, ensaios clínicos e revisões bibliográficas sobre o tema proposto, com os seguintes descritores: nutrição infantil; desenvolvimento infantil; nutrição materna.

Resultados: Evidências científicas demonstraram um conjunto de ações para uma boa nutrição durante os mil dias: dieta nutritiva e bom atendimento para as mães durante a gravidez; amamentação exclusiva nos primeiros 6 meses; alimentos certos introduzidos aos bebês nos momentos certos; água e outras bebidas saudáveis sem açúcar para crianças pequenas; acesso consistente a alimentos nutritivos suficientes para famílias de crianças pequenas; cuidados responsivos e alimentação de bebês e crianças; dieta saudável e nutritiva para bebês e crianças pequenas; conhecimento e habilidades corretas para os pais e cuidadores nutrirem adequadamente as crianças pequenas; e investimentos sociais no bem-estar de todos os bebês e crianças. Todas essas ações determinarão o desenvolvimento adequado da criança, saúde mental e saúde durante a vida adulta.

Conclusão: A nutrição materno-infantil nos dois primeiros anos de vida é um fator crucial no desenvolvimento infantil. Obesidade, doenças cardíacas e problemas psicológicos são riscos à saúde das crianças e podem ser determinados pelo estado nutricional durante esse período. As crianças devem receber alimentação adequada por meio da nutrição pré-natal, aleitamento materno exclusivo nos primeiros 6 meses, adição de alimentos complementares indicados e amamentação prolongada até 2 anos.

Crianças que passam por estresse tóxico, privação emocional, infecções e inflamações recorrentes têm desenvolvimento cerebral prejudicado e uma dieta pobre pode piorar isso. É vital que eles tenham um ambiente de apoio para um desenvolvimento saudável e pleno. O médico tem papel fundamental nos mil dias, tanto na formação dos responsáveis pela criança quanto na implementação de intervenções curativas, preventivas e promotoras de saúde.

Trab. 346 - Nutrição enteral no tratamento da anorexia nervosa

Paulo Henrique Silva Lara

Outros

Introdução: Os transtornos alimentares fazem parte de um grupo crescente de doenças psiquiátricas de difícil diagnóstico e manejo. Nos últimos anos, a “onda fitness” que invadiu as redes sociais tem contribuído para o aumento do número de casos de Anorexia Nervosa, Bulimia Nervosa, Ortorexia e transtornos de imagem em geral

Objetivo: Um dos objetivos desta revisão é buscar um consenso clínico do manejo dos pacientes anoréxicos em meio hospitalar e, aqui tem-se um grande desafio, pois num primeiro momento se está lutando contra a desnutrição e um transtorno psiquiátrico, porém ao mesmo tempo há que se evitar a evolução do paciente para a Síndrome de Realimentação - muitas vezes, negligenciada por falta de conhecimento dos profissionais da área de saúde do hospital.

Metodologia: Dentre os métodos existentes, o que melhor se encaixa neste projeto é o indutivo, também chamado de experimental, pois ele parte de conclusões gerais a partir de premissas individuais, e se caracteriza por quatro etapas básicas: a observação, formulação, experimentação e generalização.

Resultados: Nos pacientes com um estado nutricional de Anorexia Severa ou Extrema é praticamente mandatório a utilização do suporte nutricional por via oral com o uso de alimentos e suplementos. A Nutrição Enteral deve ser utilizada nos casos de trato gastrointestinal funcionante em que o paciente não alcance a meta calórica diária calculada, por via oral. A Síndrome de Realimentação neste tipo de paciente é uma das graves complicações enfrentadas, pois poderá ocorrer manejo alimentar em excesso, causando a Síndrome de Realimentação propriamente dita, e no outro extremo, deve-se evitar o underfeeding, termo utilizado quando a meta nutricional não é alcançada. O manejo clínico e nutricional dos pacientes subnutridos é de enorme importância e, ao mesmo tempo, uma tarefa complexa, pois caso seja feito de maneira lenta o paciente pode ter sérios problemas relacionados à subnutrição e déficit proteico, calórico e mineral, e caso seja realizado de maneira muito vigorosa, pode fazer com que o quadro e (*).

Conclusão: Mesmo com poucas evidências, o ponto principal dos estudos demonstra a necessidade de se evitar com que o aporte calórico ao paciente anoréxico cause danos - como, por exemplo, a Síndrome de Realimentação - ao mesmo tempo em que haja o balanço energético positivo para que o paciente recupere o peso perdido de forma ideal.

Trab. 347 - Nutrição na amamentação

Josiclea Gomes da Silva, Elen Carla Alves da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza, Suedna da Costa Silva
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O cuidado da alimentação durante a infância é de extrema importância devido ao desenvolvimento das potencialidades nutricionais, especialmente no período de amamentação que corresponde a maior estratégia de proteção, amor e nutrição para com o filho. Visto isso, cabe responsabilidade sobre alimentação de quem esteja amamentando para que possa haver promoção da saúde integral tanto do bebê quanto da mãe. Desse modo, inserção de alimentos seguros, saudáveis e aceitos na dieta da criança é indispensável para a alimentação saudável.

Objetivo: Compreender e explicitar a importância de uma boa alimentação para a nutrição do bebê durante a amamentação.

Metodologia: Trata-se de um estudo exploratório descritivo visando analisar a importância da correta alimentação durante o período de amamentação. Portanto realizou-se uma revisão na literatura em plataformas digitais, sendo estes: SciELO, PubMed, CAPES e Google acadêmico no período de junho de 2019. Para encontrar os artigos que tratavam sobre o tema utilizou-se alguns descritores como: “saúde da mãe e da criança”, “amamentação e nutrição” “aleitamento materno”. Para a escolha dos artigos, priorizou-se as publicações dos últimos 5 anos.

Resultados: Com base na literatura é possível constatar que a alimentação no primeiro curso de vida é uma ferramenta estratégica e essencial para promover saúde, proteção contra a morbimortalidade, forma hábitos alimentares saudáveis e prevenir doenças infecciosas, reduzindo também a mortalidade infantil. No entanto, para isso torna-se evidente que as crianças sejam exclusivamente alimentadas com o leite materno até os 6 meses de idade e que após esse período o leite materno seja utilizado para complementar a alimentação, uma vez que este auxiliará a ampliar a disponibilidade de alguns micronutrientes como o ferro, além disso atua fornecendo maiores disponibilidades energéticas. Para que haja, portanto, a promoção de saúde e

nutrição através do aleitamento materno é necessário que a mãe incorpore na sua alimentação alimentos naturais ou minimamente processados, evitando, por sua vez, os produtos industrializados como os processados e ultra processados.

Conclusão: A importância da amamentação constituiu-se, portanto, como a primeira iniciativa para ofertar uma alimentação adequada e saudável, promovendo saúde e nutrição.

Trab. 348 - Nutrição parenteral com óleo de peixe no peri-operatório e a relação com a diminuição de complicações pós cirúrgicos.

Luciana Marques Stocco de Souza, Audie Nathaniel Momm, Edvaldo Guimarães Júnior, Elmenio de Oliveira Rodrigues Junior, Kamila Santana Teles, Paula Pereira Fernandes, Nathalia Leite Barros, Lucas Alexandre Vanderlei, Maria Angela de Souza, Fernando Badur Chueire

Universidade Cidade de São Paulo

Introdução: O trauma cirúrgico e muitas vezes negligenciado em termos de mortalidade, morbidade e custos. As reações; o trauma são desencadeadas por vários componentes, tais como perda sanguínea, lesão tecidual, ansiedade e dor. Os principais hormônios envolvidos são as catecolaminas, os corticosteróides e o glucagon. O componente inflamatório da lesão envolve a liberação; o local de citocinas e a ativação; o sistema de cascatas humorais envolvendo complemento, eicosanóides e fatores ativadores de plaquetas. Por conta de características químicas e físicas o óleo de peixe tem sido apontado como um importante agente anti-inflamatório por conta suas ações; es em citocinas inflamatórias. Por esse motivo como se trata de um assunto ainda controverso essa revisão de literatura tem por objetivo apontar os benefícios encontrados pelo uso de nutrição parenteral com óleo de peixe em relação ao uso de nutrição parenteral com óleo de soja exclusivo, em pacientes cirúrgicos.

Objetivo: Avaliar a repercussão do uso de nutrição parenteral com óleo de peixe em relação ao uso de nutrição parenteral com óleo de soja exclusivo, em pacientes cirúrgicos.

Metodologia: Trata-se de uma revisão sistemática de ensaios clínicos aleatórios sobre o efeito da emulsão lipídica de óleo de peixe administrada por via parenteral e a relação com a diminuição de complicações; es em pacientes cirúrgicos. Foram avaliados 9 estudos para elegibilidade, sendo excluídos inicialmente 4 artigos, por se tratarem de artigos que tratavam de suplementação; o de óleo de peixe ou óleo; mega 3 via oral,

excluído; do 1 artigo por se tratar de paciente não cirúrgico e foram 4 eleitos para o presente estudo.

Resultados: Três estudos foram selecionados e dois deles mostraram diminuição do tempo de internação, menor índice infecções pós operatória e menores gastos por parte da instituição.

Conclusão: Um dos estudos demonstrou alteração; es pore; m se trata do estudo com menor número de pacientes estudados. Os estudos apresentados foram realizados na China, ainda faltam dados a respeito do efeito dessa terapia em pacientes brasileiros. Existem muitos artigos brasileiros sobre esse assunto, sendo assim, como inferir que os resultados no perfil de pacientes no Brasil seja o mesmo. Há necessidade de mais estudos em nosso país; s para instituir o óleo de peixe/ mega 3 como suplementação; a; o parenteral nas dietas nos pacientes cirúrgicos brasileiros.

Trab. 349 - Nutrigenômica e nutrigenética na elucidação das doenças crônicas

Guilherme Silva Freire de Souza, Elen Carla Alves da Silva, Ana Paula Melo da Silva, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Eloizakeylla Guimarães de Moraes, Kamilalayse Bezerra de Araujo, Maria Elizangela Ferreira Alves, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal De Campina Grande

Introdução: Nutrigenômica e nutrigenética estão associados, mas com abordagem diferente para a compreensão da relação entre genes e dieta. A nutrigenômica pretende determinar a influência dos nutrientes no genoma, usando ferramentas de genômica funcional para sondar um sistema biológico, seguindo um estímulo nutricional que pode entender como os nutrientes interferem nas vias e no controle homeostático. A nutrigenética estuda o efeito da variação genética entre dietas e doenças, incorporando a ciência da identificação e caracterizando dos genes associados a respostas aos nutrientes. O avanço científico pode ajudar no tratamento de doenças crônicas não transmissíveis como câncer, obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares e doença celíaca com etiologia associada a fatores ambientais e genéticos. Foram analisados artigos que apresentaram relevância sobre a interação dos genes-nutrientes.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura, a respeito dos dados existentes da nutrigenômica e nutrigenética, relacionando às doenças multifatoriais.

Metodologia: Para isso realizou-se uma revisão de literatura, de caráter exploratório e descritivo. Os dados foram selecionados em banco de dados online, sendo: SciELO, PubMed e CAPES, utilizando as palavras chaves, nutrigenética; genes; nutrigenoma.

Resultados: A Biologia Molecular tem proporcionado avanços na nutrição, como os mecanismos pelos quais os genes influenciam a absorção dos nutrientes, o metabolismo, a excreção e até mesmo o paladar. Nutrientes e compostos bioativos dos alimentos modulam o funcionamento do genoma. Influenciando a resposta alimentar, necessidade de nutrientes e risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. A maior compreensão dessa interação entre genoma e alimentação contribuirá para a promoção da saúde. Proporcionando dietas mais personalizadas, promovendo saúde e a redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis. Estudos sobre interações gene-nutriente ajudarão a fornecer novas informações para compreender biomarcadores mais precisos.

Conclusão: A nutrigenômica e nutrigenética ajudam na elucidação da interação entre dieta e genes, personalização da dieta, compreensão da relação nutrientes e patologias, polimorfismos genéticos e o sistema biológico. Atualmente, o maior desafio destes estudos é a validação e tradução dos resultados encontrados, de maneira a subsidiar as abordagens para a prevenção das doenças metabólicas.

Trab. 350 - Nutrologia baseada em evidências e o uso sem indicação de esteroides anabolizantes.

Limiro Luiz da Silveira Neto, Ludmilla Rodrigues de Souza Mol Santos
Associação Brasileira de Nutrologia

Introdução: Os primeiros estudos com esteroides androgênicos (inicialmente a testosterona) foram realizados no ano de 1800, mostrando inicialmente o grande poder anabólico que este hormônio causava, sendo no ano de 1930 a primeira vez que a testosterona teve sua estrutura sintetizada, e assim muitos acreditaram ter sido inventado a fonte da juventude; crença esta, presente até mesmo nos dias de hoje por muitos leigos e até profissionais da saúde. Não é raro pacientes que buscam o uso do hormônio como algo milagroso que os fará atingir o corpo ideal sem muito esforço, mesmo sem antes haver uma terapia nutrológica adequada, um treino adequado e sono adequado; alguns pacientes sequer tem conhecimento de que existem medidas nutrológicas seguras e éticas que podem ajuda-los a atingir os objetivos sem o uso de hormônios. O artigo aborda com base de revisão de artigos atuais e livros, os riscos relacionados ao uso indevido dos esteroides anabolizantes e a importância da Nutrologia no seguimento do p (*).

Objetivo: Esclarecer sobre os riscos de esteroides anabolizantes e a existência de terapias nutrológicas seguras e eficazes com evidências científicas.

Metodologia: Revisão entre 27 artigos e livros atuais sobre o tema. tópicos: - Introdução - Incidência

no uso de esteróides anabolizantes - O que leva a testosterona ser tão anabólica? - A Nutrologia poderia ajudar esse perfil de paciente? Quais as evidências nas terapias ofertadas? - Riscos do uso indevido de esteroides anabolizantes - Conclusão - Referencias (*).

Resultados: Conforme as evidências de todos os riscos relacionados ao uso de esteroides sem indicação e a falta de evidências sobre a segurança do uso estético ou visando o desempenho, aliado as evidências da segurança e eficácia de diversos outras substancias ergogênicas, não houve literatura ou grandes trabalhos que sustentem a segurança do uso com fins estéticos de esteroides androgênicos anabolizantes, devendo o uso de forma irregular do mesmo ser desencorajado.

Conclusão: Muito se tem a oferecer, no campo da Nutrologia em benefício do paciente atleta ou mesmo os que procuram melhorar sua composição corporal com fins estéticos, mas que opte por terapias seguras e baseadas em evidências e não pelo uso indevido de hormônios como os esteroides anabolizantes.

Trab. 351 - Nutrologia e disfunção erétil: uma revisão de literatura

Carine Oliveira dos Santos, Washington Luiz Abreu de Jesus
Faculdade de Tecnologia e Ciências

Introdução: A Disfunção Erétil é uma das causas que mais compromete a saúde sexual do homem. Estimativas revelam que até 2025 haverá 322 milhões de homens com esta condição de saúde em todo o mundo, com maior incidência nos países africanos e latino-americanos. Definida como uma incapacidade permanente de iniciar ou manter uma ereção suficiente para permitir uma relação sexual satisfatória. O tratamento se concentra na terapia medicamentosa, contudo a Disfunção Erétil está relacionada às doenças cardiovasculares, diabetes, obesidade, dentre outras condições crônicas, destacando-se a importância de se atentar ao estilo de vida da pessoa.

Objetivo: Este trabalho tem como objetivo verificar a importância dos hábitos alimentares como estratégia terapêutica complementar na Disfunção Erétil.

Metodologia: Realizou-se uma revisão de literatura nas bases de dados Pubmed, Scielo e BVS, utilizando-se como descritores do DECS: “disfunção erétil”, “nutrição”, “fenômenos fisiológicos da nutrição”. Foram incluídos no estudo artigos originais, disponíveis “on line” na íntegra, publicados entre os anos de 2015 e 2018, realizados em adultos, estudos clínicos e revisões bibliográficas divulgadas nas línguas inglesa, espanhola e portuguesa. Critérios de exclusão foram aplicados e se realizou uma sistematização, análise e interpretação dos resultados obtidos.

Resultados: As principais correlações se verificam com a modulação do estresse oxidativo. Uma dieta ocidental está relacionada a uma menor quantidade de sêmen, menor qualidade da ereção e maior expressão de marcadores inflamatórios. Dietas como a mediterrânea e a de baixo teor calórico estão relacionadas à recuperação da função erétil. Os nutracêuticos/nutrientes mais relacionados com a saúde sexual são o ginseng, tribulus, zinco, vitaminas do complexo B, oligoelementos, feno-grego, L-arginina, maca peruana, DHEA, ginkgo e ioimbina. Muitos desses elementos com ação anti-oxidante preponderante. A DE diminuiu nos homens que aderiram às dietas mediterrânea e de baixa caloria, com melhora da ereção e dos níveis de hormônios masculinos.

Conclusão: Há evidências que uma dieta rica em frutas, verduras e legumes, bem como dietas com reduzido teor de carboidratos favorecem o melhor desempenho sexual dos homens, contribuindo como terapêutica complementar no tratamento da Disfunção Erétil. Novos estudos de revisão sistemática se fazem necessários para precisar melhor os efeitos dos diferentes nutrientes no processo de resolução dessas disfunções sexuais.

Trab. 352 - O ato de comer: oficinas de culinária e a promoção da alimentação adequada e saudável na atenção básica

Marina Passos Freitas, Talita Cardoso Rossi, Eliane Ferreira de Queiroz, Mônica Mazzini Silva, Estela Maria Barim

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Introdução: A insegurança alimentar e aumento dos desequilíbrios nutricionais exigem um modelo de intervenção nutricional adequada no Sistema Único de Saúde (SUS). Ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) são prioridade do escopo de atividades do nutricionista na Atenção Básica (AB). As oficinas de culinária vem sendo descritas na literatura como uma prática efetiva para a PAAS, explorando as diversas dimensões do ato alimentar com boa adesão dos usuários do SUS.

Objetivo: Promover a saúde de usuários de todas as Unidades de Saúde do município de Botucatu através de oficinas de culinária.

Metodologia: Nutricionistas do Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) e residentes em Programa Multiprofissional em Saúde da Família organizaram 6 oficinas de culinária com frequência mensal, sendo disponibilizadas 5 vagas para cada unidade de saúde do município. A sensibilização dos participantes foi realizada através de panfletos afixados em locais estratégicos, realização de salas de espera e encaminhamentos por parte das Equipes de Saúde em cada uma das unidades. O local escolhido para a realização das oficinas foi o Banco de Alimentos

de Botucatu e o transporte dos participantes para o local foi fornecido pela prefeitura. A escolha das receitas preparadas obedeceu a critérios de uso, disponibilidade e acesso e foi baseada no livro de receitas do Ministério da Saúde: Na cozinha com as frutas, legumes e verduras. Ao total, foram organizadas três combinações de menu, compostos por salada, prato principal e sobremesa. A preparação de cada um dos três modelos de menu foi gravada em audiovisual (*).

Resultados: O processo de construção e planejamento das oficinas possibilitou a integração e troca entre as nutricionistas do NASF e da residência. Para a efetivação das oficinas envolveu a mobilização de outros setores da sociedade, promoveu a produção de um material que servirá de subsídio para todos os profissionais da área da saúde realizarem orientações sobre alimentação adequada e saudável. A satisfação e adesão de usuários podem ser observadas durante as oficinas e favorecendo a criação de vínculo entre usuários e profissionais.

Conclusão: Oficinas de culinária representam um espaço em potencial para efetivar as ações de PAAS na AB, sendo importante o apoio do poder público e equipamentos do território para a garantia dessas atividades.

Trab. 353 - O consumo de alimentos ultraprocessados e seus potenciais danos à infância

Renato Alcântara Bento Raphael, João Braz Ramos Carvalho, Matheus César Arvelos Gomes, Leandro Ferreira Xavier, Arthur Leone Campos Vieira, Juan Bernard Nascimento Dos Santos

Centro Universitário de Belo Horizonte

Introdução: O Fundo das Nações Unidas para a Infância identificou em estudo recente que apenas uma entre seis crianças menor que dois anos têm recebido alimento adequados em quantidade e diversidade suficientes, ou seja, aquelas que não recebem uma alimentação adequada, correm grande risco de sofrer danos irreversíveis.

Objetivo: Entender como o consumo de alimentos ultraprocessados pode impactar a saúde das crianças.

Metodologia: Para alcançar o objetivo proposto pelo trabalho, foi realizado o levantamento bibliográfico que se aplicou aos artigos científicos, dissertações e teses referentes ao assunto.

Resultados: As evidências científicas demonstram que a substituição de alimentos caseiros e in natura por alimentos ultraprocessados, colabora para o aumento do excesso de peso, doenças crônicas não transmissíveis e carências nutricionais específicas na infância podendo ter repercussões na vida adulta. Foi possível observar ainda a partir da literatura abordada, que em geral, esses produtos ultraprocessados apresentam alta densidade energética, excesso

de gorduras totais e saturadas, baixo teor de fibras e maiores concentrações de açúcar e/ou sódio em seus componentes. Ainda, têm por característica, devido a sua composição e a seu processamento, ser hiperpalatáveis, com maior durabilidade e prontos para o consumo. Desse modo, este tipo de alimento têm uma ampla vantagem comercial em comparação aos alimentos in natura ou minimamente processados, pois em geral apresentam também um menor custo.

Conclusão: Diante do exposto, inferiu-se que os hábitos alimentares inadequados na infância podem desencadear problemas a curto e a longo prazo para as crianças. Por isso, fomentar essa discussão, contribui para a disseminação da informação da importância de uma alimentação saudável e de qualidade na infância (*).

Trab. 354 - O consumo de estimulantes energéticos e sua influência na qualidade do sono em estudantes do 1º e 4º ano da Faculdade de Medicina de Catanduva

Sarah Gavião Ferreira, Carolina Baptista Rinaldi, Gabriela Cristina de Paula Costa, Natalia Ortiz Rocha, Durval Ribas Filho

Centro Universitário Padre Albino

Introdução: O sono é um estado fisiológico complexo e cíclico que precisa ser respeitado a fim de se manter taxas metabólicas viáveis para a produção de proteínas que são produzidas durante a fase REM o sono. Contudo, os estudantes de medicina estão inseridos no grupo de risco para o desenvolvimento da sonolência excessiva diurna e outros problemas relacionados ao sono e por isso fazem uso abusivo de estimulantes energéticos. Esses estimulantes provocam uma excitação nervosa que prejudica o sono, fazendo com que apresentem distúrbios, como insônia e pesadelos.

Objetivo: Relacionar o consumo de estimulantes energéticos e alterações no padrão de sono dos estudantes de primeiro e quarto ano do curso de Medicina além de determinar o perfil dos estudantes, especificar o consumo dos estimulantes energéticos e o padrão de sono e comparar a influência dos estimulantes entre os estudantes.

Metodologia: Estudo longitudinal descritivo quantitativo com 102 alunos do primeiro e do quarto ano matriculados, no segundo semestre de 2019, no curso de medicina do Centro Universitário Padre Albino de Catanduva, SP. O questionário é composto por duas seções, sendo a primeira de identificação do estudante e a segunda para análise de hábitos.

Resultados: A prevalência de uso de estimulantes energéticos é de 92%, sendo que o de maior consumo em frequência (76%) e em quantidade (77%) é o café. Em relação aos efeitos, 42% relataram diferenças na qualidade do sono, dos quais 90% perceberam insônia, 7% pesadelos e 9% outros distúrbios. Os

alunos com maior índice de distúrbio do sono são do primeiro ano (74%). Acerca do hábito de insônia, 42% afirmam acordar durante o sono, dos quais 51% são do primeiro ano. Além disso, constatou-se que, ao fim de um dia de consumo elevado de estimulantes energéticos, 45% sentem agitação, 27% ansiedade e 17% cansaço. Já no dia seguinte, ao passar o efeito do estimulante, 37% alegaram sentir cansaço, 10% estresse e 9% distração. Em relação ao perfil dos alunos participantes, o Índice de Massa Corporal indica baixo peso para 6% dos estudantes, normalidade para 67% e sobrepeso para 20%. Do perfil, 24% dos estudantes tem 21 anos e 61% são do sexo feminino.

Conclusão: Conclui-se que, a maioria dos estudantes é do sexo feminino e com IMC normal. Ademais, apesar de apresentarem distúrbios relacionados ao sono, os estudantes ainda fazem uso de estimulantes energéticos, sendo o café o principal deles. Também se percebeu que os alunos do 1º ano apresentaram uma maior queixa de distúrbios do sono do que os alunos do 4º ano.

Trab. 355 - O consumo de plantas alimentícias não convencionais (PANC) e seus benefícios para a saúde humana: uma revisão

Sabrina Duarte de Oliveira, Ana Cristina Silveira Martins, Mikaelle Albuquerque de Souza, Louise Iara Gomes de Oliveira, Gabriela Duarte de Oliveira, Beatriz Vitoria de Souza

Universidade Federal da Paraíba

Introdução: O consumo de dietas saudáveis e sustentáveis vem ganhando cada vez mais adeptos no Brasil e no mundo. As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) têm recebido ênfase no meio científico por serem plantas diferenciadas, apresentando potencial na diversificação e nutrição da alimentação humana, na medicina, na economia, na sustentabilidade e na biodiversidade de culturas.

Objetivo: O presente estudo objetivou realizar um levantamento da literatura existente sobre o consumo de PANC e seus benefícios para a saúde humana.

Metodologia: Realizou-se uma revisão bibliográfica da literatura existente nas bases de dados SCIELO, PUBMED, SCIENCE DIRECT e Google Acadêmico. As presentes informações foram obtidas no período compreendido entre 10 de junho a 20 de agosto do ano de 2019, a partir do levantamento de 19 artigos, sendo que destes foram selecionados 16 artigos publicados entre os anos de 2010 a 2019 que foram avaliados de acordo com seus respectivos título e resumo.

Resultados: De acordo com a análise dos materiais pesquisados na literatura, é possível observar que as plantas alimentícias não convencionais oferecem substâncias, nutrientes e compostos bioativos que podem propiciar aos seres humanos uma alimentação

saudável, com baixo investimento e fácil acesso, disponibilizando as comunidades carentes um excelente aporte nutricional. Essas plantas são capazes de sintetizar metabólitos secundários importantes contra os ataques de insetos, fitopatógenos e defasagem de nutrientes, favorecendo a fotoproteção e melhorando a saúde humana. Muitos destes metabólitos secundários têm função antioxidante, como os flavonoides, carotenoides, terpenos e ácidos orgânicos, que atuam como sequestrantes de radicais livres, além de quelar íons metálicos, protegendo os tecidos humanos dos radicais livres e da peroxidação lipídica. Portanto, estes compostos podem atuar na saúde humana como anti-inflamatórios e anticarcinogênicos, com efeitos protetores aos sistemas renal, cardiov (*).

Conclusão: Desta forma, pode-se concluir que a inserção de PANC na alimentação pode prover não somente importantes nutrientes essenciais para a manutenção fisiológica básica do corpo, mas também podem atuar prevenindo, e muitas vezes combatendo, algumas doenças crônicas não transmissíveis que podem acometer o ser humano.

Trab. 356 - O consumo de suplementos nutricionais por praticantes de exercícios físicos

Guilherme Silva Freire de Souza, Elen Carla Alves Da Silva, Ana Paula Melo da Silva, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Eloizakeylla Guimarães de Moraes, Kamilalayse Bezerra de Araujo, Maria Elizangela Ferreira Alves, Mikaelle Albuquerque de Souza
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A procura por suplementos nutricionais está tornando-se cada vez mais comum entre os frequentadores de academias de ginástica, muitas vezes sem uma orientação adequada. Essa procura normalmente está associada a melhorara da estética, juntamente com a prática de exercício físico, em academias e associações esportivas. O uso indiscriminado de suplementos pode ter influência de instrutores, professores ou treinadores, não havendo em muitos casos, a orientação de profissionais nutricionistas. Os suplementos nutricionais podem representar um risco, por muitos conter substâncias proibidas, como os esteroides anabólicos androgênicos, prejudicando a saúde do atleta. Também se observa uma preocupação sobre a alimentação ideal e adequada para melhorar o efeito do treino, mas ainda se observa desconhecimento sobre hábitos alimentares adequados e grande influência da mídia.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre o interesse de utilizar suplementos nutricionais entre os frequentadores de academias.

Metodologia: Para isso realizou-se uma revisão de literatura, de caráter exploratório e descritivo. Os dados foram selecionados em banco de dados online, sendo: SciELO, PubMed e CAPES, utilizando as palavras

chaves, nutrição; suplementos alimentares; exercício físico. Foram analisados artigos que apresentaram relevância sobre esse tema.

Resultados: Quanto ao uso de suplementos, observou-se que, o instrutor é o profissional mais procurado pelos alunos, seguido do nutricionista e amigos. O treinador parece, de fato, ser a principal fonte de informação sobre o uso de suplementos nestes ambientes. Em outro estudo foi verificada do que em relação à fonte de informação quanto ao consumo de suplementos, o médico foi citado como sendo a fonte preferida de informação, seguida da literatura pertinente, revistas especializadas e informação vinda de outros atletas. A grande procura pelos suplementos pode ser devido a um dos principais objetivos dos praticantes de musculação, o aumento de massa corporal magra.

Conclusão: O consumo deste tipo de produto sem uma orientação adequada leva a excessiva ingestão proteica e também energética, influenciando no aumento do percentual de gordura corporal. Por isso é necessária uma adequação alimentar energética e de nutrientes, antes da escolha ou uso desnecessário de um suplemento alimentar.

Trab. 357 - O efeito de substâncias ergogênicas durante a realização de atividades físicas: revisão de literatura

Roberto Plotegher Steiner Santangelo, Adriane Menezes de Medeiros, Heloísa Debortoli Bornhausen, Isabelle Beatriz Freccia Nagel, Renato Vianna Botelho, João Vitor Muller Fantini, Karina Uchikawa Welter, Laura Serraglio Narciso, Rafaela Cristina Bof, Pedro Henrique Gomes Geraldini, Mercedes Gabriela R Reiter
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Os artigos revisados abordam o consumo de diversas substâncias antes ou durante a realização de atividades físicas.

Objetivo: O intuito de elucidar a possível melhora no desempenho individual de cada atleta após o seu consumo.

Metodologia: O método utilizado foi através de uma revisão bibliográfica com base em 29 artigos científicos que apresentassem a relação de nutrientes com o desempenho esportivo. Estudos compararam os efeitos do desempenho das pessoas ao realizar atividade física após o consumo de diversas formas de carboidratos, incluindo placebo.

Resultados: Os resultados mostraram uma performance positiva, mas com efeito notório apenas em atividades de longa duração. Outrossim, a cafeína é outro recurso muito utilizado antes da realização de exercícios físicos com o objetivo de postergar a fadiga e aumentar o metabolismo. Mesmo sem valor nutricional, é reconhecida como um fármaco alcaloide ativo que, por anos, integrou a lista de substâncias ba-

nidas da WADA (Agência Mundial Anti Doping). Além da cafeína também se tem a creatina, a qual é constantemente solicitada pelos músculos. Isso porque o uso contínuo dessa substância promove ganho de massa magra, além de promover a proliferação e ativação de células satélites em miócitos, que aceleram o processo de hipertrofia e se torna um suplemento seguro à medida que não há relatos de desconforto físico após a utilização desta substância. Ademais, atividades físicas promovem o aumento na produção de radicais livres de oxigênio, mas o corpo humano possui uma defesa antioxidante capaz de inativá-lo (*).

Conclusão: Portanto, já se tem o conhecimento do efeito ativo de diversas substâncias que podem interferir no desempenho dos atletas durante a atividade física, podendo trazer benefícios e/ou malefícios durante sua performance.

Trab. 358 - O eixo intestino-cérebro: o papel da microbiota intestinal na doença de Alzheimer

Pedro Henrique Avi, Maria Luisa Mazolini Soto, Lívia Marques de Brito Barbosa

Universidade São Francisco

Introdução: A Doença de Alzheimer (DA) é a causa mais comum de demência, afetando mais de 40 milhões de pessoas no mundo. O trato digestório, principalmente o intestino, constitui a maior localização de fibras nervosas fora do sistema nervoso central, o chamado sistema nervoso entérico (SNE), que mantém íntimo contato com a microbiota intestinal. Os produtos metabólicos da microbiota saudável são importantes para o metabolismo cerebral, sugerindo que a disbiose intestinal pode alterar a homeostase inflamatória e atuar diretamente na patogênese de doenças neurodegenerativas, como a Doença de Alzheimer.

Objetivo: Discutir a relação entre alterações da microbiota intestinal e sua possível associação com doenças neurodegenerativas como a Doença de Alzheimer.

Metodologia: Pesquisa bibliográfica nos bancos de dados Pubmed, Scielo e Lilacs com os descritores “Doença de Alzheimer”, “Microbiota Gastrointestinal” e “Microbiota”. Os critérios para inclusão dos textos foram: 1) artigos publicados nos últimos 4 anos; 2) artigos com dados pertinentes sobre o tema abordado.

Resultados: O eixo microbiota-intestino-cérebro é um sistema de comunicação bidirecional, ainda não totalmente compreendido e que inclui vias nervosas, imunológicas, endócrinas e metabólicas. A disbiose da microbiota intestinal contribui para o aumento da permeabilidade da barreira intestinal e hematocéfálica, propiciando a produção e disseminação sanguínea de LPS e outras toxinas, levando à ativação do sistema imunológico, promoção de neuroinflamação, lesão neural e neurodegeneração, o que se relaciona

à patogênese da DA e outros distúrbios neurodegenerativos. Além disso, bactérias que povoam a microbiota intestinal podem secretar grandes quantidades de amilóides e lipopolissacarídeos, o que pode contribuir para a modulação das vias de sinalização e a produção de citocinas pró-inflamatórias associadas à patogênese da DA.

Conclusão: As evidências atuais sugerem que a alteração da microbiota intestinal podem contribuir para a patogênese de doenças neurodegenerativas como a Doença de Alzheimer. Entender os mecanismos envolvidos com a modulação da inflamação pela microbiota intestinal podem prover informações pertinentes para novas terapêuticas e também para a prevenção da Doença de Alzheimer.

Trab. 359 - O envelhecimento e algumas de suas alterações e consequências: uma revisão da literatura

Rita de Cássia de Araújo Bidô, Camila Maria Sousa de Andrade Nascimento, Thalia Amannara Melo Da Costa, Marcelo Wesley da Silva Barbosa, Maciel da Costa Alves, Robson Galdino Medeiros, Rafaella Charllany Araújo de Menezes, Andrezza Moraes Duarte, Diego Elias Pereira, Mikaelle Albuquerque de Souza, Juliana Kessia Barbosa Soares

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O envelhecimento é um fenômeno natural inerente à existência humana, caracterizado como um processo dinâmico, progressivo e irreversível que traz consigo uma série de alterações intimamente ligadas a fatores biológicos, psíquicos e sociais.

Objetivo: Objetivou-se, por meio desse trabalho, realizar uma análise da literatura sobre algumas das principais alterações que ocorrem com o envelhecimento e suas consequências.

Metodologia: Trata-se de um estudo de análise descritiva sobre as principais alterações que ocorrem com o envelhecimento e suas consequências, coletados a partir de uma busca em artigos internacionais dos últimos 10 anos na base de dados ScienceDirect, através das seguintes palavras chaves: old; body composition; muscle mass.

Resultados: Dentre as alterações que acompanham o envelhecimento, as mudanças na composição corporal têm papel relevante nesse processo, pois com a idade, há uma diminuição progressiva do peso corporal como resultado da diminuição da massa livre de gordura e um aumento na massa de gordura. Além de que, com a idade também ocorrem perdas na massa muscular esquelética que tem como implicação perda da força e da potência muscular. Como consequência dessas alterações, a pessoa idosa fica sujeita a uma perda progressiva da autonomia e inde-

pendência levando a uma série de consequências que impactam negativamente o bem-estar e a qualidade de vida desses indivíduos.

Conclusão: Diante das informações apresentadas, pode-se concluir que o processo de envelhecer, por ser dinâmico e contínuo, é acompanhado de uma série de alterações que podem comprometer algumas atividades cotidianas da pessoa idosa e, por esse motivo, exige cuidado e atenção especializadas para que as consequências sejam minimizadas e a qualidade de vida garantida.

Trab. 360 - O estado nutricional de adolescentes está relacionado com comportamentos ortoréxicos?

Samira da Cás, Agnes Mantese de Carvalho, Caroline Barbosa Schmitz, Elza Daniel de Mello
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução: A adolescência é uma fase em que ocorrem diversas transformações na vida do indivíduo e também sabe-se que nesse momento podem ocorrer problemas no comportamento alimentar, levando a quadros mais graves, como por exemplo a ortorexia, que é caracterizada principalmente pela obsessão pela alimentação saudável.

Objetivo: Correlacionar a presença de ortorexia com o estado nutricional em adolescentes do ensino médio de escolas privadas em cidades do estado do Rio Grande do Sul, Brasil.

Metodologia: Participaram do estudo 379 adolescentes, após os responsáveis e os próprios consentirem em participar através de termo de consentimento e assentimento respectivamente, regularmente matriculados em escolas privadas de Cachoeira do Sul, Porto Alegre e Novo Hamburgo - Rio Grande do Sul, Brasil. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul sob CAAE 91719618.4.0000.5347. Foram coletados dados como sexo, idade, estágio de maturação sexual, questões de cunho socioeconômica, peso e altura para cálculo do IMC e questionário sobre ortorexia (Orto-15).

Resultados: A amostra foi composta, em sua maioria, por meninas 54,2% (n=206), 35,8% (n=136) pertencentes à classe socioeconômica A. A média de idade foi de $15,8 \pm 1,14$ anos e maior parte dos adolescentes 73,2% (n=278) encontrava-se no período puberal. Quanto à classificação do peso, 68,4% (n=260) estavam eutróficos e 31,6% (n=120) com excesso de peso (sobrepeso e obesidade). A prevalência de Ortorexia foi de 73,6% (n=279). Os adolescentes que apresentavam excesso de peso estiveram associados significativamente com maiores atitudes ortoréxicas ($p=0,04$) de acordo com o teste estatístico Qui-quadrado.

Conclusão: Houve associação entre a pontuação para ortorexia e a classificação de excesso de peso

em adolescentes. A presente pesquisa foi financiada pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

Trab. 361 - O impacto da amamentação no desenvolvimento infantil: uma revisão sistemática

Gabriela Coelho Couto Rocha Corrêa, Stephania Neves Scapim, Giovanni Henrique Silva Lima, Marina Martins de Oliveira, Alberto Vinícius de Almeida Gomes, Igor Raphael Guillarducci Cerqueira, Kayan Felipe de Oliveira Andrade, Lorraine Medeiros Rodrigues, Maurício Leonardo Da Silva Paiva, Camila Resende Neves
Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: O leite humano é benéfico para a saúde infantil, conseguindo exclusivamente fornecer os principais macro e micronutrientes necessários para o desenvolvimento da vida.

Objetivo: Avaliar o impacto da alimentação de leite materno em recém-nascidos.

Metodologia: Buscou-se estudos acerca do assunto nos últimos 17 anos, através do Medline, utilizando as palavras chave “amamentação”, “saúde infantil”, “desenvolvimento”, obtendo suas variações através do MeSH. Após aplicação do filtro Ensaios Clínicos Controlados e Randomizados, oito estudos foram selecionados.

Resultados: A composição do leite materno é variável e depende de fatores fisiológicos da mãe. Entretanto o leite, de mães de recém-nascidos prematuros ou não, é a melhor fonte nutricional para o bom desenvolvimento infantil. Porém, a imprecisão da composição do leite pré-maturo e a menor disponibilidade de macronutrientes, indica a necessidade de fortificação nutricional concomitante para esse grupo. A prematuridade afeta o teor de proteína do leite materno: o teor torna-se maior do que no leite produzido por mulheres que amamentam nascidos a termo, [com diferenças médias de até 35% (0,7 g / dl)]. Após o terceiro dia pós-natal, a maioria das diferenças de proteína entre leite prematuro e a termo é menor que 0,2 g / dL. Da mesma forma, a concentração de certos aminoácidos livres, incluindo valina, treonina e arginina e IgAs é maior no leite de mães prematuras mas é deficiente em leptina. Além disso, percebe-se a diferença do perfil microbiano do intestino de bebês amamentados exclusivamente e os

Conclusão: O aleitamento materno apresenta vantagens no desenvolvimento infantil, observando marcos motores e cognitivos previamente quando comparados com grupo de bebês que não receberam o leite materno exclusivamente. Ademais, lactentes alimentados com fórmula têm implicações para o desenvolvimento subsequente indicando maior risco de desenvolver doenças, incluindo eczema, sibilância re-

corrente, sensibilização alérgica e dermatite atópica, entretanto a associação da fórmula na dieta torna-se fundamental certos casos.

Trab. 362 - O impacto fisiológico da adoção de dietas vegetarianas

Leonardo Ceconello, Camila Schultz Klitzke, Eduarda Beatriz Zanluca Borges, Emelly Gabriele Erbs, Karina Brandt, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela R Reiter

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A adesão a dietas vegetarianas, por motivos ideológicos, culturais, religiosos ou pela busca de alternativas à redução do impacto ambiental promovido pelo consumo de carne, ganha espaço na sociedade atual. A disseminação desses hábitos alimentares promove importante debate na comunidade científica, gerando controvérsia a despeito dos impactos fisiológicos desta adoção.

Objetivo: O objetivo foi compilar, através de revisão bibliográfica, dados obtidos para elucidar aspectos referentes a influência dessas práticas no organismo humano.

Metodologia: Foram utilizados 11 artigos das plataformas Scielo e CAPES/MEC, com temática similar e com palavras-chave: vegetarianismo; dieta; risco (*).

Resultados: Alguns artigos trazem que o vegetarianismo acarretaria em déficit energético e nutricional, com redução dos níveis séricos de minerais, aminoácidos essenciais e vitaminas, como B12 – e a carência desta resultando em anemia megaloblástica. Já, em maior número, autores referem que dietas equilibradas com restrição de carne constituem-se como mecanismos de manutenção das funções orgânicas. Devido a privação de colesterol nessas práticas, DV são valiosos instrumentos no controle lipídico. Estudos apontam forte relação entre essas e diminuição do colesterol total, LDL e triglicérides. Também fora reportado que as DV contribuem à redução da pressão arterial, promovendo equilíbrio na relação sódio/potássio. A maior oferta calêmica, oriunda de vegetais, reduz a ocorrência de doenças cardiovasculares, visto que é vasodilatador, minimizando o risco de afecções vaso-oclusivas. Em DV tem-se vasta gama de itens ricos em antioxidantes e micronutrientes, como grãos integrais, frutas, verduras e cerea (*).

Conclusão: A adesão a DV contribui com o exercício sadio de atividades orgânicas, evitando afecções frequentes em populações com ingestão regular de carne, todavia, interesses financeiros da indústria restringem sua difusão.

Trab. 363 - O papel da dieta nutricional no câncer de mama

Alberto Vinícius de Almeida Gomes, Giovanni Henrique Silva Lima, Gabriela Coelho Couto Rocha Corrêa, Marina Martins de Oliveira, Camila Resende Neves, Igor Raphael Guillarducci Cerqueira, Kayan Felipe de Oliveira Andrade, Lorraine Medeiros Rodrigues, Maurício Leonardo da Silva Paiva

Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: A dieta nutricional desempenha papel importante na prevenção e tratamento do câncer de mama atuando na redução de citocinas inflamatórias que predispõem essa neoplasia maligna e pioram o prognóstico do paciente.

Objetivo: Investigar na literatura o papel dos alimentos funcionais no controle e prevenção do câncer de mama.

Metodologia: Realizou-se uma pesquisa na base de dados MEDLINE, utilizando os descritores “breast cancer” e “nutrition” e suas variações, obtidas através do MeSH. Foram estabelecidos como critérios de inclusão: ensaios de língua portuguesa e inglesa, com ênfase para trabalhos epidemiológicos e estudos experimentais. Analisaram-se ainda manuais do Ministério da Saúde e livros acadêmicos. Foram excluídos estudos não relacionados diretamente com o objetivo da revisão e estudos com intervenções pouco claras.

Resultados: A intervenção dietética utilizada na prevenção e controle da neoplasia mamária é baseada em uma alimentação rica de frutas, vegetais, grãos integrais e plantas. Essa tem-se apresentado como uma boa alternativa em relação aos tratamentos convencionais, como quimioterapia e a radioterapia, já que esses podem gerar efeitos tóxicos e resistência aos próprios medicamentos. Além disso, os alimentos ricos em polifenóis e o padrão alimentar do Mediterrâneo reduzem a inflamação do organismo, inibindo citocinas inflamatórias como fator de necrose tumoral (TNF) e fator nuclear kappa B (NF- κ B) além de induzirem a apoptose das células tumorais e inibirem o ciclo celular das mesmas. Enquanto isso, padrões alimentares do tipo ocidental, baseados em excesso de carboidratos e carnes estão positivamente associados com uma inflamação crônica de baixo grau o que é considerado um fator predisponente para todas as neoplasias no geral, inclusive a mamária. Portanto, as perspectivas futuras apontam p (*).

Conclusão: Os alimentos funcionais emergem como um importante instrumento na prevenção e controle do câncer de mama, por meio de mecanismos de ação anticarcinogênicos, antioxidantes, antiinflamatórios, anti-hormonais.

Trab. 364 - O papel da microbiota intestinal no desenvolvimento da asma

Maitê Sanfins Marrelli, Mariane Grandi de Ávila, Lívia Marques Pereira de Brito Barbosa
Universidade São Francisco

Introdução: A microbiota intestinal é um complexo de microrganismos que colonizam o trato gastrointestinal em simbiose com o nosso organismo. De grande relevância, esta é formada no início da vida e participa do processamento de constituintes da dieta, desenvolvimento da função imunológica, manutenção da barreira epitelial e resposta a antígenos alimentares. A disbiose pode ter papel fundamental na gênese de alergias alimentares e doenças alérgicas mediadas por IgE como a asma, dermatite atópica e rinite alérgica.

Objetivo: Esse estudo visa correlacionar a disbiose intestinal como fator predisponente para asma.

Metodologia: Esta é uma revisão bibliográfica feita a partir da base de dados do PubMed, Scielo, Lilacs e ScienceDirect. Foram selecionados artigos relacionados ao tema entre 2007 e 2019, em português e em inglês.

Resultados: A asma é uma das doenças crônicas mais prevalentes do mundo e o risco de desenvolvê-la é maior durante a infância. Atualmente, a disbiose intestinal é apontada como um importante vetor para o curso de doenças atópicas. Essa teoria é sustentada através de fatores que incluem a exposição à antibióticos no início da vida, parto cesárea, uso de fórmula alimentar, falta de exposição materna a animais e consumo materno de antimicrobianos durante a gravidez. Esses eventos influenciam na diminuição e desequilíbrio da biodiversidade intestinal, levando a um erro de imunomodulação e exacerbação da resposta inflamatória.

Conclusão: Considerando a elevada prevalência e morbimortalidade da asma, a compreensão de fatores que podem alterar o risco de desenvolvê-la é fundamental, uma vez que a microbiota intestinal interfere no funcionamento do intestino como órgão imunológico.

Trab. 365 - O papel da suplementação de leucina na ativação na via mTOR para a hipertrofia no treinamento resistido de adultos jovens

Washington Moura Braz, Marcelo Alves Monteiro, Francisco Jaime de Araujo Filho, Leonardo Tavares Pereira, Dionizio Gonçalves Bezerra Neto, Mário Gustavo Lúcio Albuquerque da Nobrega, Thereza Maria Tavares Sampaio
Universidade Federal do Ceará

Introdução: A ingestão adequada de proteínas é de fundamental importância para a manutenção e bom funcionamento da massa muscular esquelética. Desta forma, uma adequada ingestão de proteínas é subsídio para o anabolismo, principalmente em sua

forma mais facilmente absorvível, como aminoácidos. Dentre eles, a Leucina, que é um dos aminoácidos essenciais, é contribuinte ao processo de hipertrofia muscular, alegadamente por sua relação com a via mTOR de sinalização hipertrófica muscular.

Objetivo: Analisar a relação entre a suplementação de Leucina na dieta alimentar e seus impactos na hipertrofia muscular.

Metodologia: Realizou-se uma pesquisa a partir dos descritores “Leucine” (DeCS) e “Hypertrophy” (DeCS), nas bases de dados PUBMED e BVS, para artigos nas línguas inglesa, portuguesa e espanhola, do ano de 2015 a 2019, sendo rastreados, ao total, 28 artigos, dos quais 11 foram utilizados e foram excluídos, dos quais 11 não se adequaram aos objetivos deste trabalho e 6 destes estavam presentes em ambas as bases de dados.

Resultados: Na maioria dos artigos analisados, a suplementação de Leucina aliada ou não a outros aminoácidos essenciais, quando consumida após os exercícios, promoveu a hipertrofia dos grupos musculares analisados e aumentou o desempenho dos indivíduos durante as sessões de treinamentos resistidos. Provavelmente, esse incremento muscular está relacionado ao efeito ativador que a Leucina aparentou ter sob a via mTOR, com base nos resultados alcançados. É válido ressaltar que os indivíduos analisados nestes estudos eram homens habituados ao treinamento resistido, com média das idades indo de 22,0 a 27,8 anos. Em contrapartida, outros quatro artigos analisados apontaram que além do aumento de força e hipertrofia muscular proporcionados isoladamente pelos treinos resistidos, a suplementação proteica de leucina ou seus metabólitos não interferiu no anabolismo muscular ou no desempenho dos atletas

Conclusão: Assim, conclui-se que a pesquisas sobre o tema precisam ser estimuladas, tendo em vista as complexas nuances que envolvem a sinalização anabólica da Leucina e seus controversos resultados nos grupos musculares analisados. Também são necessárias não só maiores investigações dos efeitos da suplementação desse aminoácido em indivíduos mais velhos, mas também de seu efeito em outros tecidos musculares.

Trab. 366 - O papel do exercício físico no controle da pressão arterial em idosos

Maria Luiza Alves Souza, Elen Carla Alves da Silva, Thales Daniel Oliveira de Lima E Silva, Josiclea Gomes da Silva, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Maria Elizangela Ferreira Alves, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Mikaelle Albuquerque de Souza
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O aumento da expectativa de vida contribui bastante para a transição demográfica da

população brasileira. Atualmente, a maior parcela da população é representada por idosos e foi neles que observou-se a maior prevalência de doenças crônicas. É comprovado que indivíduos acima de 65 anos de idade apresentam no mínimo um tipo de doença crônica, entre elas, a principal causa é a doença cardiovascular. Há forte relação entre o avanço da idade com o aumento da pressão arterial (PA), isso se dá devido a redução da complacência arterial e aumento da espessura da parede das arteríolas, diminuindo a passagem do sangue no vaso e aumentando a pressão arterial sistólica (PAS) com crescente prevalência da hipertensão arterial. Um dos efeitos da atividade física é a redução da pressão arterial pós-exercício em relação ao níveis pré-exercício, sendo essa diferença mais acentuada em indivíduos hipertensos do que em normotensos.

Objetivo: Realizar uma pesquisa em periódicos eletrônicos a fim de avaliar o papel do exercício físico na pressão arterial de idosos.

Metodologia: Foram realizadas pesquisas em base de dados eletrônicas Periódicos CAPES/MEC, Redalcy e Scielo, nos últimos 5 anos, utilizando-se as palavras chaves: Pressão arterial, idosos e exercícios físicos.

Resultados: Pessoas sedentárias apresentam maior probabilidade de desenvolver hipertensão, fato comprovado também em idosos. Sabe-se que o fator de risco mais prevalente em idosos com doença cardiovascular estabelecida, é o sedentarismo. Dessa forma, observou-se que a prática de atividade física regular está associada à proteção do risco cardiovascular. Além disso, o combate ao sedentarismo pode atuar em outros fatores de risco, aumentando os níveis de HDL, diminuindo os níveis de triglicérides, da PA e do peso corporal e corrige a distribuição da gordura. A atividade física aumenta a densidade óssea, o que constitui um benefício importante em idosos com osteoporose, além de contribuir para a flexibilidade e a força muscular. A melhora da coordenação e do equilíbrio pode diminuir quedas e, por conseguinte, reduzir a morbidade e melhorar a qualidade de vida.

Conclusão: Por fim, o tratamento não medicamentoso da PAS é importante e necessário, assim como uma mudança no estilo de vida, incluindo uma dieta adequada, o controle do estresse e a exclusão do tabagismo, mudanças essas que devem ser feitas por uma equipe multidisciplinar.

Trab. 367 - O própolis e sua abrangência terapêutica

Natália Hanisch Ferraz

Universidade Regional De Blumenau

Introdução: O uso medicinal de produtos apícolas, como mel, geleia real e própolis, é tradicionalmente adotado em diversas culturas ao redor do mundo, inclusive no Brasil. Tais produtos mostram-se excelen-

tes para a manutenção da saúde, bem-estar e redução de doenças crônicas. Estudos tem demonstrado que o própolis, por sua vez, possui propriedades antisséptica, anti-inflamatória, antioxidante, antibacteriana, antimicótica, antifúngica, antiulceradora, anticâncer e imunomoduladora, agindo, desta forma, no combate e prevenção de inúmeras patologias.

Objetivo: O trabalho teve como objetivo analisar e sintetizar a literatura atual quanto aos efeitos terapêuticos do própolis, contribuindo, desta forma, para a ampliação da divulgação deste produto.

Metodologia: Foram utilizados quatro artigos, encontrados nas bases de dados Scielo e PubMed, publicados em língua portuguesa e inglesa. A palavra chave utilizada foi: Própolis (Propolis).

Resultados: Nos estudos analisados, houve comprovação da eficácia do uso de própolis, em diferentes níveis, em patologias no trato gastrointestinal (giardíase e ulceração gástrica), no cuidado ginecológico (vaginose bacteriana e candidíase vulvovaginal), na higiene oral (gingivite e halitose), no tratamento oncológico e no cuidado dermatológico (acne). Um dos experimentos analisados avaliou o controle de giardíase em crianças e adultos comparando o uso de própolis com medicamentos convencionais. O resultado observado foi um controle da doença em 60% dos pacientes do grupo que utilizou própolis, valor significativamente superior ao outro grupo, cujo resultado de controle foi de 40%. O poder terapêutico demonstrado pelo própolis está em sua constituição, onde há compostos fenólicos, ésteres, flavonóides, terpenos, beta-esteróides, aldeídos aromáticos, álcoois, vitaminas B1, B2, B6, C e E e minerais úteis, como magnésio (Mg), cálcio (Ca), potássio (K), sódio (Na), cobre (Cu), zinco (Zn), manganês

Conclusão: Após a análise de diferentes artigos, conclui-se que, apesar de ainda haver lacunas quanto à sua exata ação terapêutica, o própolis mostra-se amplamente eficaz no tratamento e na prevenção de diversas patologias.

Trab. 368 - O que os diabéticos atendidos em uma UPA sabem sobre alimentação?

Everton A Souza, Vanessa Borges Prinehiro, Aline Chipola de Andrade Nascimento, Jessica Bezerra Ferreira, Letícia Cristine Andam de Barros, Ana Flavia da Silva Correa, Diana Perea Negreiros

Faculdades Integradas Aparício Carvalho

Introdução: O diabetes Mellitus (DM) é uma doença crônica que atinge 14 milhões de pessoas no Brasil (4º país com mais casos). O tratamento do DM consiste em uma correta assistência médica, baseada em mudanças de estilo de vida, com uma adequação alimentar, prática de atividades físicas e tratamento farmacológico. Tais medidas visa ao bem estar do pa-

ciente objetivando retardar a evolução para complicações e prolongar a vida do paciente. Neste cenário a Estratégia de Saúde da Família (ESF) figura como principal porta do Sistema Único de Saúde com capacidade para resolver 80% dos problemas de saúde de uma dada população e deve conciliar ações de assistência com prevenção e promoção da saúde da população assistida.

Objetivo: Avaliar o grau de conhecimento dos pacientes diabéticos atendido na UPA SUL de Porto Velho, Rondônia, sobre a doença e a alimentação, por meio de um roteiro de entrevista dirigido.

Metodologia: Critérios de inclusão: 1 - Pacientes de ambos os sexos atendidos na UPA SUL, entre abril de 2016 e abril de 2017; 2 - Paciente com diagnóstico e tratamento prévio de DM; 3- Paciente em acompanhamento prévio por uma ESF; 4 - Pacientes que aceitaram participar do projeto e que assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). Os pacientes que atendiam a todos critérios foram entrevistados (após a consulta e alta médica) por acadêmicos do curso de medicina.

Resultados: Um total de 423 pacientes participaram do estudo. 100% (N=423) dos pacientes indicaram que foram orientados a não consumir açúcar branco. 98% (N=414) foram orientados a consumir adoçantes artificiais em vez de açúcar branco. 48% (N=203) acreditam que o açúcar mascavo não é tão prejudicial a saúde. 67% (N=283) desconhecem as complicações do diabetes. 59% (N=249) informaram que não foram incentivados a praticar atividades físicas. Quando questionados quais alimentos deveriam evitar, 78% (N=330) informaram arroz, macarrão e pão. 11% (N=46) informaram arroz e macarrão. Quando questionados quais alimentos poderiam consumir sem alterar de forma substancial a glicemia 87% (N=368) responderam carne e salada. No final de entrevista foi solicitado que cada participante desse uma nota de 0 a 10 sobre o seu conhecimento sobre o diabetes e a alimentação que deveria seguir. A média ficou em 4,3 pontos.

Conclusão: A maioria dos pacientes demonstraram pouco conhecimento e segurança acerca do DM e sobre a alimentação que deveriam seguir, evidenciando uma deficiência na prevenção e promoção de saúde por parte da ESF.

Trab. 369 - O uso de extratos naturais na conservação de carnes

Ivania Samara dos Santos Silva, Rubiamara Mauricio de Sousa, Jefferson Romáryo Duarte da Luz, Maria Tereza Lucena Pereira, Amélia Ruth Nascimento Lima, Januse Míllia Dantas de Araújo

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Nos últimos tempos os índices de doenças relacionada a aspectos psicológicos vem

apresentando um alarmante crescimento. Por se tratar de um problema multifacetado é necessário observar o indivíduo como um todo. O sistema nervoso central e sistema nervoso entérico apresenta uma comunicação bidirecional, havendo grande interação do lúmen intestinal com o cérebro, desta forma os microorganismo da microbiota intestinal parece exercer efeitos também sobre o sistema nervoso central, o seu desequilíbrio pode estar ligado a ansiedade, depressão e outras doenças da mente (*).

Objetivo: Demonstrar a importância e possíveis efeitos da microbiota intestinal em doenças de cunho psicológico.

Metodologia: O levantamento de dados foi baseado na literatura especializada através de consulta de artigos científicos e teses, publicados nos últimos 5 anos, entre os anos 2015 e 2019 no banco de dados do Scielo, Periódicos CAPES e Google Acadêmico e Pub Med, utilizando as palavras chaves, psicobióticos, modulação da microbiota, eixo cérebro intestino.

Resultados: Os achados inferem que a disbiose intestinal, ou seja, o desequilíbrio da microbiota intestinal parece estar relacionado com diminuição da produção de serotonina. Alguns metabólicos como os derivados indólicos produzidos por bactérias desempenha função antiinflamatório, responsiva aos danos ocasionados pelo estresse. Os estudos também mostraram que as terapias nutricionais de modulação da microbiota intestinal demonstraram efeitos promissores, com melhora do nível de estresse, produção de hormônios de bem estar, recuperação da bainha de mielina.

Conclusão: Sendo assim evidências demonstram que o desequilíbrio da microbiota intestinal, pode estar interligada a problemas psicológicos, e que a comunicação entre o cérebro intestino parece ser mais profunda do que se imaginava, sendo assim, são necessários estudos mais aprofundados, assim como melhores formas de averiguar o estado da microbiota individual, para então poder atuar na modulação da mesma, de maneira eficaz.

Trab. 370 - O uso de poli vitamínicos e a hipervitaminose A

Raquel Meurer, Bruna Caroline Nichelatti, Mercedes G. R. Reiter

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: As vitaminas são substâncias essenciais para o organismo e a grande maioria é obtida através da alimentação. Estas desempenham seu papel em pequenas concentrações, por isso são chamadas micronutrientes. A vitamina A ou retinol auxilia no crescimento celular, nas funções imunológica e reprodutiva e no aparelho fotossensível da retina. O retinol faz parte dos suplementos vitamínicos difundidos atualmente em nosso país. Nos últimos anos, o

consumo destes produtos tem aumentado consideravelmente, por este motivo, as hipervitaminoses A são recorrentes e repercutem em prejuízos a saúde da população.

Objetivo: Identificar os aspectos relevantes do uso indiscriminado de medicamentos poli vitamínicos e as principais consequências da hipervitaminose A ao organismo.

Metodologia: O estudo foi construído através de uma revisão de literatura nas plataformas de dados Scielo, PubMed e Google Acadêmico, utilizando as palavras-chave “hipervitaminosis A”, “vitamin A” e “vitamin supplementation”.

Resultados: Na atualidade, a busca por uma alimentação adequada e completa, aliada a propaganda, prescrição sem diagnóstico e facilidade de aquisição dos medicamentos tem resultado na elevação do consumo dos poli vitamínicos. Diversos estudos mostram que a suplementação vitamínica antes vista como algo benéfico ao organismo favorece a ocorrência de hipervitaminoses na população. A vitamina A ou retinol tem papel fundamental na manutenção da visão, na imunidade, no sistema antioxidante, na função reprodutiva e no crescimento e desenvolvimento corporal. A hipervitaminose A é facilitada pela alta lipossolubilidade da vitamina e por consequência o seu acúmulo nos tecidos. Os sinais e sintomas comumente encontrados nas hipervitaminoses A incluem vômitos, visão turva, alopecia, pele seca, hipercalemia, vertigem, glossite, problemas reprodutivos, alterações hepáticas e déficits na reposição mineral óssea.

Conclusão: As vitaminas são micronutrientes essenciais ao organismo, portanto devem ser obtidas através da alimentação e em alguns casos suplementadas a dieta. Contudo, o desejo de uma pela ingesta completa de vitaminas associada a facilidade de aquisição de medicamentos sem prescrição e diagnóstico colaboram para o alto consumo de poli vitamínicos em nosso país. Por este motivo, as hipervitaminoses A estão se tornando comuns e levam a sérios efeitos adversos. Assim, o uso racional de poli vitamínicos deve ser estimulado, acompanhado de diagnóstico e monitorado por um médico.

Trab. 371 - O uso de suplementação proteica por adolescentes no Brasil

Priscila Cristian do Amaral, Ingrid Morselli Santos, Rafaela Candian Filgueiras Silva, Daniela Carvalho Siqueira, Vinicius Azevedo Dias

Universidade Federal de São João Del Rei

Introdução: A utilização de suplementos alimentares tem sido uma estratégia para o aprimoramento do desempenho físico. Os suplementos mais consumidos são os preparados proteicos, principalmente o whey protein, nos quais as proteínas são obtidas após a extração da caseína do leite desnatado. Possui alto

valor nutricional por conter aminoácidos essenciais e de cadeia ramificada, alto teor de cálcio e peptídeos bioativos do soro. Como alguns autores indicam a prática de atividades físicas na adolescência como mecanismo de prevenção de patologias na idade adulta, a suplementação surge como potencial para melhorar o desempenho durante o exercício nessa população. No entanto, ainda é assunto de difícil manejo, já que muitos adolescentes influenciados por fatores psicossociais buscam por mudanças estéticas e visuais rápidas e muitas vezes utilizam os suplementos sem orientação adequada e/ou sem considerar seus efeitos nocivos.

Objetivo: Discutir o uso de suplemento proteico por adolescentes no Brasil.

Metodologia: Revisão da literatura nas bases eletrônicas Google Acadêmico e Scielo dos últimos 5 anos, e seleção de 5 artigos. Foram utilizados os seguintes descritores: hipertrofia, adolescente, proteína.

Resultados: Os suplementos proteicos são indicados em casos de restrição calórica, com o objetivo de compensar uma dieta inadequada, melhorar a imunidade e prevenir doenças e melhorar o desempenho físico e competitivo. Para adolescentes que realizam atividade física intensa, faz-se necessária orientação sobre a suplementação apropriada à prática esportiva escolhida. De acordo com a Sociedade Brasileira de Pediatria, a suplementação visando à hipertrofia muscular, deve utilizar uma associação de 10 g de proteínas com 20 g de carboidratos. No entanto, a ingestão além das recomendações diárias, não proporciona um ganho extra de massa muscular e nem melhora no desempenho ao exercício, mas pode acarretar uma sobrecarga da função renal.

Conclusão: O consumo de suplementos alimentares é amplamente difundido, principalmente nos adolescentes praticantes de atividade física. A carência de estudos com adolescentes limita a discussão sobre benefícios e indicações do uso de tal suplemento, sendo portanto necessário mais estudos para definir sua segurança nessa população. Haja vista, é preciso conhecer o risco do uso exacerbado de whey protein por adolescentes, principalmente quando o consumo é superior às doses e fracionamento do suplemento.

Trab. 372 - O uso dos derivados da soja para o tratamento da síndrome climatérica: uma alternativa a terapia de reposição hormonal

José Passos de Oliveira Júnior, Maria Thereza Patury Galvão Castro, Amália Gabriela Oliveira Rolim Tavares, Maria Júlia Gadelha Xavier Martins, Carine Vilarins de Souza, Antônio Fernando Silva Xavier Júnior

Universidade Tiradentes

Introdução: A Síndrome Climatérica é caracterizada pela presença de sintomas decorrentes do estado de hipostrogenismo, iniciado, geralmente, em

mulheres a partir dos 35 anos de idade. Os principais sintomas são: vasomotores, ressecamento vaginal, fogachos, osteoporose, dispareunia, urgência miccional e instabilidade emocional. A Terapia de Reposição Hormonal (TRH) pode ser recomendada para alívio destes sintomas, entretanto, apesar de vantajosa, trata-se de uma terapia limitada e traz riscos para a saúde da mulher, sendo pertinente o conhecimento das vias alternativas para a abordagem desse transtorno.

Objetivo: Realizar uma revisão sistemática da literatura sobre os benefícios do uso dos derivados da soja para o tratamento da Síndrome Climatérica.

Metodologia: Trata-se de um estudo observacional retrospectivo, com dados secundários obtidos pelo website Scientific Electronic Library Online – Scielo. Incluíram-se os artigos que continham os seguintes descritores: “climatério”, “terapêutica”, “soja” e “isoflavonas” por meio da busca manual de publicação nacional. Foram excluídos os artigos com texto incompleto ou que não foram conseguidos na íntegra. Dos 17 artigos encontrados, 5 foram analisados.

Resultados: As isoflavonas, encontradas na soja e seus derivados, representa uma forma de fitoestrogênio com função e estrutura muito semelhante ao estradiol. Apresentam ação seletiva, tendo efeito antiestrogênica em alguns tecidos, tornando uma alternativa segura para as pacientes com contraindicações ao uso de TRH. Há evidências de que a isoflavona diminui os sintomas vasomotores em mulheres na menopausa; eleva os níveis de colesterol HDL, diminui o LDL, dilatação coronariana e reduz a agregação plaquetária, tendo efeito benéfico sobre o sistema cardiovascular; possui efeito antiproliferativo, antioxidante e inibe o sistema tirosinoquinase, prevenindo contra os cânceres de mama, cólon, endométrio e ovário.

Conclusão: Os derivados da soja representam uma alternativa terapêutica benéfica para mulheres na Síndrome Climatérica.

Trab. 373 - O uso não-supervisionado de suplemento proteico por adolescente esportista

Livia Rodrigues Dias de Paiva

Faculdade da Saúde e Ecologia Humana

Introdução: A nutrição é um recurso importante para melhorar o desempenho atlético, essencial em qualquer programa de exercício físico. Porém, cada vez mais, percebe-se que há pouca informação sobre uma dieta adequada. Muitos produtos são fabricados e vendidos livremente com a promessa de melhorar o desempenho físico e proporcionar um corpo atlético. Os suplementos nutricionais são produtos alimentícios, acrescidos à dieta, justificáveis quando o indivíduo não consegue, através da alimentação, atender as necessidades nutricionais. A utilização como recurso ergogênico é empregada com intensão de retardar o

aparecimento da fadiga, aumentar o poder contrátil do muscular e aprimorar o desempenho. Sua procura torna-se cada vez mais comum entre adolescentes frequentadores de academias, principalmente motivados pelo desejo do ganho rápido de massa muscular e um físico atlético. O soro do leite é um alimento de alto valor nutricional, com rápida digestão e absorção intestinal, eleva concentração de a (*).

Objetivo: Relatar o caso de adolescente esportista e o uso não-supervisionado de suplemento de proteínas.

Metodologia: Revisão da literatura em site de busca - Scielo e PubMed - com descritores: adolescente, suplemento de proteínas, esportistas, pediatria, whey protein.

Resultados: A.R.S., 16 anos, sexo masculino, procura atendimento de hebiatria para avaliação do uso de suplementos proteicos. Afirma praticar musculação 5 vezes na semana e natação 2 vezes na semana. Peso 72kg, altura de 1,65m e IMC 26,4, pele acneica, sem outras alterações. Em recordatório alimentar, percebe-se quantidade adequada de macronutrientes nas 5 refeições diárias que realiza. Segundo a Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos - TACO, o adolescente ingere média de 2,29g/proteína/kg/dia, muito além das 0,85g/kg/dia recomendadas pela OMS. Portanto, não há necessidade de suplementação protéica.

Conclusão: O consumo desses produtos sem supervisão médica ou de profissional de nutrição pode interferir na saúde física e emocional do adolescente. As necessidades dietéticas de esportistas, crianças, adolescentes podem ser contempladas por uma alimentação saudável e equilibrada.

Trab. 374 - Obesidade de causa secundária: dificuldade diagnóstica

Daniel Trahtman de Boer, Bernardo Rivera Fernandes Severo, Maria Paula Dutra Ciocari, Flávia Rech Guazzelli, Ignacio Salonia Goldmann, Eduardo Walker Zettler, Tiele Nogueira

Universidade Luterana do Brasil

Introdução: A obesidade é uma síndrome multifatorial que consiste em alterações não só fisiológicas, bioquímicas, metabólicas. Por outro lado, há também fatores ambientais que a influenciam, como a dieta hipercalórica aliada ao sedentarismo. Por sua vez, a obesidade de causa secundária tem como principais causas a síndrome de Cushing, síndrome dos ovários policísticos, hipotireoidismo, deficiência de hormônio do crescimento e uso de medicamentos.

Objetivo: Relatar um caso atípico de obesidade.

Metodologia: Descrição de um caso atípico de obesidade.

Resultados: L.S.A. (43), feminina, portadora de varizes em membros inferiores, dislipidemia, hiper-

tensão e intolerância à lactose. Vem a consulta para perda de peso. A paciente de 1,59m de altura pesava 70,3 kg com IMC de 27,8 e circunferência abdominal de 102cm com queixas de estufamento acompanhado de diarreias ao ingerir determinados alimentos. Faz musculação 1 vez na semana. Apresenta insônia terminal. Nutróloga indica aumentar para 3 vezes de atividade física por semana, ingestão de melatonina e indicação de dieta hipocalórica sem lactose e teste de dieta sem FODMAPs (para investigação de intolerância). 3 meses depois, refere piora das varizes, presença de hemorróidas e pólipos diagnosticados em colonoscopia e encaminhada para cirurgia. Apresentava hematoma em membros superiores e endoscopia evidenciando esofagite de grau A e gastrite erosiva moderada. Continua com queixas de indisposição, fadiga para atividades físicas e sentimento de que o peso aumentou. A paciente relata continuar estufad

Conclusão: Trata-se de um caso de obesidade secundária ocasionada por um adenoma de glândula suprarrenal com síndrome de Cushing que obteve melhora de todos os sintomas depois da ressecção. Por fim, após a cirurgia, obteve-se uma redução de 21% do peso em 9 meses, além de ser orientada a realização de uma dieta equilibrada e de atividades físicas.

Trab. 375 - Obesidade é o maior fator de risco e de mau prognóstico modificável para câncer de mama: a importância do nutrólogo para a prevenção

Jussara Munareto Silva

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução: O câncer de mama é o mais frequente e a principal causa de morte por câncer entre mulheres no mundo, se configurando em um dos maiores desafios a ser vencido no século XXI. Os dois maiores fatores de risco potencialmente modificáveis, para este tipo de câncer, são a obesidade e o uso de álcool. Apesar da obesidade ser uma grande causa evitável de câncer, pouco se observa o alerta à população feminina quanto a esse risco.

Objetivo: Identificar evidências na literatura sobre obesidade, risco de desenvolver câncer de mama e sua prevenção.

Metodologia: Revisão de artigos científicos publicados nas bases PubMed, Scielo e Medline, entre 2010 e 2019, utilizando-se dos descritores “câncer de mama”, “obesidade” e “fatores de risco” ou “breast cancer”, “obesity” e “Health Risk Behaviors”

Resultados: Foi explorado o impacto da obesidade para o risco de câncer de mama em mulheres e a importância da redução do peso para mudar a incidência, o prognóstico e resultado do tratamento. No Brasil, segundo o INCA, o câncer de mama corresponde à 29% dos casos novos de câncer a cada ano. Enquanto, o fator de risco hereditário para esse cân-

cer corresponde a 5% a 10% do total de casos, fatores ambientais e estilos de vida pouco saudáveis são responsáveis pelos 90% restantes. A massa corporal excessiva aumenta o risco de ocorrência de câncer de mama entre 20 a 40% nas mulheres na pós-menopausa e piora o prognóstico na pré-menopausa, mais associada a tumores histologicamente triplo-negativos. O risco aumenta em 18% para cada ganho de 5 kg / m² na massa corporal. Os adipócitos desempenham papel ativo no processo de desenvolvimento, progressão, metástase e resposta ao tratamento do câncer de mama, com microambiente favorável ao câncer: produção de leptina, TNF- α , a proteína quimiotática de mon (*).

Conclusão: O combate à obesidade é missão primordial do nutrólogo. É o especialista que, no seu dia-a-dia, pode facilitar a compreensão sobre a relação entre o excesso peso e o câncer de mama. Pode auxiliar na mudança de peso e hábitos das pacientes, bem como, no tratamento da obesidade, para vencer um desafio maior: o câncer.

Trab. 376 - Obesidade infantil e seus diversos impactos

Josiclea Gomes da Silva, Elen Carla Alves da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza, Suedna da Costa Silva
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A fase que compete a infância tem se caracterizado como uma condição de preocupação e de questionamentos frequentes do ministério da saúde, isso devido ao fato que através de análises no âmbito social, as crianças tem apresentado incidência crescente para o desenvolvimento de sobrepeso e obesidade, provocando desta forma insatisfação corporal, bem como complicações no estado de saúde devido ao surgimento de outras Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), como hipertensão arterial e diabetes. Estas complicações inviabilizam um bom estado de saúde, mantendo relação com o estilo de vida adotado pelos indivíduos que, na sua grande maioria, apresenta condições de alimentação inadequada, principalmente devido as influências midiáticas e sedentarismo.

Objetivo: Realizar um breve estudo sobre o impacto do sobrepeso e da obesidade infantil associado as complicações biopsicossociais.

Metodologia: Trata-se de um estudo exploratório descritivo visando analisar os efeitos provocados pelo sobrepeso e obesidade. Para tanto, realizou-se uma revisão na literatura em plataformas digitais, sendo estas: SciELO, PubMed, CAPES e Google acadêmico no período de junho de 2019. Para encontrar os

artigos que tratavam sobre o tema utilizou-se alguns descritores como: “escolhas alimentares”, “obesidade infantil” “complicações da obesidade” priorizando as publicações dos últimos 5 anos.

Resultados: O excesso de peso ou obesidade se configura como um desencadeante de complicações metabólicas que pode ser entendida como um processo de epidemia mundial envolvendo fatores fisiológicos, genéticos e metabólicos. Porém, alguns fatores ambientais configuram também este processo, sendo eles os hábitos alimentares e o sedentarismo, que, por sua vez, sofre influência de propagandas midiáticas, com alto poder de persuasão, que atendem na realidade as razões empresarias incentivando o consumismo em grande escala, usando como moeda de troca a praticidade e a comodidade. Além do mais, alguns estudiosos já relacionam o excesso de peso com outras DCNT, condicionando a criança a situações precoces de adoecimento. Vale ressaltar que indicadores impactam a autoestima de forma negativa, sendo precursor para o desenvolvimento de bullying e exclusão social no âmbito escolar.

Conclusão: Percebe-se que a obesidade pode representar riscos nos mais diversos campos, gerando complicações tanto metabólicas como também sociais e psicológicas.

Trab. 377 - Obesidade infantil: equilíbrio corporal

Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Elen Carla Alves da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Josiclea Gomes da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Exclusivamente na infância é notado um aumento no número de crianças com obesidade. Fato preocupante, pois nessa fase da vida acontece o desenvolvimento da celularidade adiposa, que é determinante para os padrões de composição corporal de um indivíduo adulto. A obesidade não influencia apenas as características físicas externas dos indivíduos, mas tem uma grande intervenção com relação a fatores fisiológicos, estando ligada ao desenvolvimento de vários problemas como diabetes mellitus do tipo II, doença coronária, aumento da incidência de câncer, complicações respiratórias e osteoartrite de articulações.

Objetivo: O estudo procurou apontar, por meio de uma revisão bibliográfica, os conhecimentos relacionados ao equilíbrio corporal causados pela obesidade na infância.

Metodologia: Para realizar o presente estudo, foi feito uma busca bibliográfica, em artigos indexados em três bases de dados: LILACS, CAPES e SCIELO.

Utilizados os seguintes descritores: crianças, controle postural, obesidade. Os critérios de inclusão foram artigos cujos objetivos fossem a identificação do equilíbrio corporal/controlado postural de crianças com obesidade.

Resultados: A obesidade é um dos fatores responsáveis não só pelo aumento de massa gorda corporal, mas também pelo desenvolvimento de várias patologias. Na infância, os problemas gerados pelo sobrepeso são mais críticos. As estruturas mecânicas do organismo, em especial as articulações, são regularmente desgastadas (artrite e artrose) em razão dos estresses sofridos ao longo da vida de pessoas com massa corporal normal. Logo, um indivíduo que, desde criança, carrega uma massa extra em seu corpo, aumenta tais estresses, podendo antecipá-los e agravá-los.

Conclusão: A obesidade afeta a vida dos indivíduos em diferentes idades. Quanto mais prévio for seu surgimento, haverá mais riscos para a preservação de uma vida saudável e para a ocorrência de patologias associadas. Com isso, o presente estudo permitiu perceber essa lacuna literária e recomenda novos estudos com crianças obesas, para que seja possível determinar os efeitos desse sobrepeso sobre as estruturas corpóreas para a manutenção da estabilidade.

Trab. 378 - Obesidade infantil: políticas públicas brasileiras a fim do seu controle

Maria Luiza Alves Souza, Elen Carla Alves da Silva, Thales Daniel Oliveira de Lima E Silva, Josiclea Gomes da Silva, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Maria Elizângela Ferreira Alves, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal De Campina Grande

Introdução: À medida que vamos entrando no mundo moderno, o consumo de alimentos básicos é substituído por produtos processados. Essa mudança se dá devido a vários fatores, como a urbanização, que mudou a rotina das pessoas e, conseqüentemente, a criação de novos hábitos alimentares. Diante desse cenário, observou-se a transição nutricional, no qual houve uma redução no número de pessoas com desnutrição e um aumento no número de pessoas com obesidade. É notório que a obesidade infantil vem crescendo constantemente, além de ofertar várias complicações. Na infância, o controle pode ser ainda mais difícil, pois além de mudanças de hábitos existe também a disponibilidade dos pais e uma não consciência da criança quanto as conseqüências da obesidade. Segundo a Organização Mundial de Saúde, a prevalência da obesidade infantil tem crescido em torno de 10 a 40% nos últimos 10 anos, e está presente principalmente nas faixas de classe alta.

Objetivo: Discutir as políticas públicas para o controle da obesidade.

Metodologia: Foram realizadas pesquisas em artigos base de dados eletrônicas Periódicos CAPES/MEC, Redalcy e Scielo, nos últimos 5 anos, utilizando as palavras chaves: políticas públicas, nutrição em saúde pública, obesidade infantil.

Resultados: A prevenção da obesidade deve começar em casa, sendo iniciadas antes da idade escolar e perdurar durante a infância e adolescência para um envelhecimento saudável, mas para que isso aconteça é necessário um conhecimento dos pais, já que a criança não possui ainda discernimento sobre o assunto. Nas prevenções do governo, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), está inserida nas políticas públicas, e mesmo ela apresentando programas e ações focalizados e seletivos, ela percebe a complexidade da obesidade e define ações na saúde, educação e outros setores para assegurar ambientes propícios a padrões saudáveis de alimentação e nutrição para todos. Ademais, há repasse de recursos federais para realização de ações específicas de promoção a alimentação saudável e atividade física nos municípios, regulamentação da publicidade pela ANVISA e a integração do Programa Nacional de Alimentação Escolar, o que trouxe resultados positivos.

Conclusão: Portanto, é visível que há pouco investimento nesse setor e que para continuar com resultados positivos, é necessária uma equipe de profissionais de saúde treinada, opções para mudança de hábitos de vida, levando a alterações de comportamento por meio da combinação de educação e motivação.

Trab. 379 - Obesidade na infância e complicações associadas

Beatriz Vitoria de Souza, Sabrina Duarte de Oliveira, Gabriela Duarte de Oliveira, Rita Najila Alves Coelho, Francisco Bruno da Silva Sousa, Kelli Costa Souza, Rayanne Dantas dos Santos, Júlia de Carvalho Silva Neta, Louise Iara Gomes de Oliveira, Mikaelle Albuquerque Souza

Faculdade Santa Maria

Introdução: A obesidade é uma condição caracterizada pelo acúmulo excessivo de tecido adiposo, que utiliza como parâmetro de diagnóstico o Índice de Massa Corporal (IMC). No Brasil, devido a cultura disseminada de uma alimentação cada vez mais industrializada, a incidência de pessoas obesas tem aumentado progressiva e rapidamente nos últimos anos. Essa condição vem atingindo também a população infantil de forma alarmante e, a Organização Mundial de Saúde (OMS) estima que aproximadamente 40 milhões de crianças na primeira infância (entre 0 e 5 anos) já estejam acima do peso.

Objetivo: Encontrar na literatura as complicações relacionadas à obesidade desenvolvida em crianças.

Metodologia: Foi realizada uma revisão integrativa da literatura, através das bases de dados LILACS, SciELO e MEDLINE. Os Descritores em Ciências da Saúde utilizados na busca foram: "Obesidade", "Crianças", "Associação" e "Complicações", interligados através do booleano "and". Na primeira etapa da pesquisa, foram encontrados 103 estudos. À estes, foi aplicada a filtragem das publicações realizadas nos últimos cinco anos, restando 16 artigos. Na segunda etapa, foram lidos os resumos dos 16 trabalhos, dos quais foram incluídos quatro relevantes para este estudo.

Resultados: Crianças obesas são frequentemente acometidas por complicações cardiovasculares. Ganham destaque a Hipertensão Arterial Sistêmica, intimamente associada ao desenvolvimento de aterosclerose, que tende a ser um desfecho da condição de obesidade. Doenças respiratórias e musculoesqueléticas também têm sido observadas como complicações frente a cronicidade da obesidade infantil. Além disso, a criança obesa se qualifica susceptível ao desenvolvimento de resistência insulínica, promovendo a Diabetes mellitus tipo II.

Conclusão: A obesidade infantil predispõe a criança a vários prejuízos de saúde, sobretudo cardíacos, de caráter crônico. Frente a isso, torna-se indispensável a busca de uma equipe profissional em conjunto com a família na reversão desse quadro, que vem crescendo globalmente, formando jovens e adultos com doenças cardíacas crônicas e aumentando a mortalidade infanto-juvenil por causas evitáveis.

Trab. 380 - Obesidade na infância: um verdadeiro pesadelo para a sociedade

Guilherme Silva Freire de Souza, Elen Carla Alves da Silva, Ana Paula Melo da Silva, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Eloizakeylla Guimarães de Moraes, Kamilalaysa Bezerra de Araujo, Maria Elizangela Ferreira Alves, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: É consenso que a obesidade infantil vem aumentando de forma significativa e que ela determina várias complicações na infância e na idade adulta. Na infância, o manejo pode ser ainda mais difícil do que na fase adulta, pois está relacionado a mudanças de hábitos e disponibilidade dos pais, além de uma falta de entendimento da criança quanto aos danos da obesidade. Esse aumento de crianças com obesidade pode ter como causas, fatores ambientais, sociais, genéticos e outros. O padrão dietético dos pais também corrobora para a obesidade da criança, uma vez que a falta de tempo para preparar uma alimentação de qualidade, pode levar a escolha de comidas prontas ou fastfood. Por isso é necessário analisar como pode ser diminuída a obesidade.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura a respeito dos dados existentes sobre a obesidade infantil, características gerais e riscos para saúde.

Metodologia: Para isso realizou-se uma revisão de literatura, de caráter exploratório e descritivo. Os dados foram selecionados em banco de dados online, sendo: SciELO, PubMed e CAPES, utilizando as palavras-chaves, obesidade infantil; doenças crônicas não transmissíveis; indicadores da obesidade infantil. Foram analisados artigos que apresentaram relevância sobre esse tema.

Resultados: A obesidade já na infância está relacionada com uma maior taxa de mortalidade e a manutenção desta nas fases seguintes da vida está relacionada com maior chance de complicações, principalmente cardiovasculares ocorrerem. O ganho de peso na criança é acompanhado por aumento de estatura e aceleração da idade óssea. O excesso de gordura no tronco ou região abdominal e o excesso de gordura visceral são três aspectos da composição corporal associados à ocorrência de doenças crônico-degenerativas. O aumento do colesterol sérico é um fator de risco para doença coronariana, e esse risco é ainda maior quando associado à obesidade. Além disso, o sobrepeso triplica o risco de desenvolvimento de Diabetes Mellitus.

Conclusão: A obesidade infantil deve ser prevenida através de uma alimentação equilibrada, sendo necessário o cuidado desde o nascimento e se estendendo ao longo da vida. A aplicação de programas educacionais em escolas e ação conjunta com a família da criança pode contribuir para redução da obesidade infantil.

Trab. 381 - Obesidade no climatério

Anna Cyntia Brandão Nascimento Maniçoba, Luis Fernando Costa Aragão

Universidade Federal do Maranhão

Introdução: O climatério configura-se em uma etapa ímpar na vida da mulher e, em decorrência desse período, as mulheres podem apresentar um conjunto de sinais e sintomas desagradáveis. Na fase do climatério a mulher, além de sofrer influência com relação aos aspectos psicológicos, hormonais e físicos, sofre também com o aumento do consumo alimentar e, conseqüentemente, o aumento do índice de massa corporal, levando as mulheres à obesidade.

Objetivo: O objetivo desse estudo foi analisar a relação entre o climatério e a obesidade e, levantar as principais referências bibliográficas que abordem o climatério e a obesidade entre as mulheres.

Metodologia: Estudo do tipo exploratório e descritivo, pesquisa de natureza revisão bibliográfica, tendo como local de busca os bancos de dados virtuais Lilacs, Scielo, Bireme e Medline, sendo considerados os artigos publicados após o ano de 2008 em revistas indexadas.

Resultados: Verificou-se que a idade média para ocorrência do climatério é de 51 anos, mas pode ocorrer precocemente decorrente de vários outros fatores tais como histerectomia, falência ovariana, hiperprolactinemia, dentre outros. A privação estrogênica que ocorre no climatério associa-se também a uma piora do perfil lipídico e a uma tendência ao aumento de peso e deposição central de gordura, levando a alterações na composição corporal, caracterizada pelo aumento no peso e na massa gordurosa, além de diminuição da massa muscular.

Conclusão: Conclui-se que existem evidências de que a ansiedade e o ganho de peso no período do climatério estão relacionados com as oscilações estrogênicas comuns nesta fase, onde as situações de estresse são frequentes e desencadeiam compulsões alimentares, levando a obesidade.

Trab. 382 - Occurrence of refeeding syndrome in sarcopenic patients submitted by digestive tract surgery in hospital do Servidor Público de Estadual de São Paulo, Brazil

Leandro Silva Figueredo, Kamila Santana Teles, Shuaib Houssam El Boustani, Luciana Marques Stocco de Souza, Elmenio de Oliveira Rodrigues Junior, Edvaldo Guimarães Junior, Natgália Leite Barros, Lucas Alexandre Vanderlei, Audie Nathaniel Momm, Paula Pereira Fernandes, Maria Angela de Souza

Outros

Introdução: Sarcopenia can be a predictive factor for the occurrence of refeeding syndrome (RS). Therefore, new methods of diagnostic analysis of sarcopenia should be explored to prevent this syndrome.

Objetivo: Sarcopenia can be a predictive factor for the occurrence of refeeding syndrome (RS). Therefore, new methods of diagnostic analysis of sarcopenia should be explored to prevent this syndrome.

Metodologia: A cross-sectional, retrospective study was carried out in the second half of 2018 at Hospital do Servidor Público Estadual de São Paulo (Brazil) in patients undergoing digestive surgery. The psoas muscle area and its index (psoas muscle area by squared height) were evaluated by computed tomography, for the diagnosis of sarcopenia and review of charts for the analysis of the occurrence of RS.

Resultados: Fifty-two patients were evaluated, of which 13.4% presented RS at some time during the surgical hospitalization, of which 57.1% had psoa index equivalent to sarcopenia. Regarding the occurrence of RS in the Sarcopenic group (SG), this represents 16% of the group, and the incidence of RS in the non-sarcopenic group (NSG), is equivalent to 11.5%. It was not statistically significant the occurrence of SR in the SG and NSG.

Conclusão: There is no way to state that sarcopenia is an isolated factor for the occurrence of RS in the studied group, but it is possible to infer that this syndrome has a range that goes beyond the nutritional state. Thus, even groups of patients who do not present sarcopenia may evolve with RS. Further studies with larger samples are needed to confirm these findings and their statistical significance, although the SG has a non-statistical trend of higher RS incidence.

Trab. 383 - Ocorrência de cólica em lactentes por consumo materno de alimentos

Anna Paula de Castro Teixeira, Gustavo Fernandes Queiroga Moraes, Francisco Patrício de Andrade Júnior, Italy Heibe Mendes Aciole, Thiago Willame Barbosa Alves, Brenda Tamires de Medeiros Lima, Daniella Isla Medeiros Dantas, Januse Míllia Dantas de Araújo, Júlia Beatriz Pereira de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Cólica é uma síndrome clínica com dor abdominal intermitente caracterizada por início e fim repentinos comumente observada em crianças. Nos primeiros seis meses de vida o leite materno é alimento exclusivo, visto que contém todos os nutrientes necessários para a manutenção vital, o crescimento e o fortalecimento do neonato. Nesse período, são frequentes os relatos do surgimento de sintomas da cólica nos recém-nascidos, a qual pode se manifestar por meio de irritação, inquietude, choro excessivo e inconsolável com ocorrência de no mínimo três vezes por semana, fato preocupante para os pais. Dentre os fatores para o surgimento desses sintomas, a alimentação materna durante a gestação e a fase lactante, vem sendo analisada, associando os maus hábitos alimentares durante esses respectivos períodos ao desenvolvimento dessa manifestação clínica.

Objetivo: Diante disso, esse trabalho objetivou verificar a influência da alimentação materna no período da gestação e da amamentação com a incidência de cólica em lactentes.

Metodologia: Houve a busca de artigos sobre a temática no banco de dados Science direct com os descritores em inglês “feeding in pregnancy”, “fooding during breastfeeding”, “infantile colic” e suas combinações. A busca levou em consideração os dez últimos anos de publicações, priorizando a leitura de artigos mais recentes.

Resultados: Os resultados encontrados apontam que o consumo materno de vegetais como o repolho, couve-flor e brócolis de forma crucíferas, cebola, feijão, café, chocolate, refrigerante, evidenciam a ocorrência de cólicas, além do leite de vaca, em alguns casos em que o recém-nascido apresenta sensibilidade à proteína presente desse leite. Como alternativa para evitar o surgimento da cólica, pode-se minimizar ou excluir o consumo dos alimentos citados da dieta materna.

Conclusão: Diante disso, ainda são escassos os estudos sobre esse tema, sendo necessário estudos posteriores para analisar por completo a influência da alimentação materna com a cólica infantil.

Trab. 384 - Ortorexia e atitudes alimentares transtornadas em adolescentes: é sobre obsessão pelo saudável ou pelo peso?

Samira da Cás, Agnes Mantese de Carvalho, Caroline Barbosa Schmitz, Elza Daniel de Mello

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução: Há poucos estudos que avaliam o comportamento alimentar, considerando os transtornos alimentares sub clínicos como atitudes alimentares transtornadas (AAT) e a ortorexia, principalmente na adolescência, que é considerada uma fase de risco. A ortorexia é caracterizada principalmente pela obsessão pela alimentação saudável. Já as atitudes alimentares transtornadas são sobre crenças, pensamentos, sentimentos, comportamentos e relacionamento com comida de maneira disfuncional.

Objetivo: Analisar a relação entre atitudes alimentares transtornadas e ortorexia de adolescentes.

Metodologia: Participaram do estudo 379 adolescentes, com média de idade de $15,8 \pm 1,14$ anos, matriculados em seis escolas privadas do Rio Grande do Sul, Brasil. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRGS sob CAAE: 86487218.4.0000.5347. Foram coletados dados como sexo, idade, estágio de maturação sexual, questionário socioeconômico, atitudes alimentares transtornadas por meio da Escala de Atitudes Alimentares Transtornadas e ortorexia através do questionário Orto-15.

Resultados: A amostra foi composta, em sua maioria, por meninas 54,2% (n=206), sendo 83,6% (n=316) de cor branca e 35,9% (n=136) da classe socioeconômica A. A maioria dos adolescentes 73,2% (n=278) encontravam-se no período puberal. A pontuação média das atitudes alimentares foi de $63,25 \pm 16,68$ pontos, no geral, considerando as atitudes pouco transtornadas. Ainda, 73,6% (n=279) apresentaram ortorexia segundo o questionário Orto-15. No cruzamento entre AAT e Ortorexia, observou-se que adolescentes com ortorexia possuem maiores médias em algumas subescalas das AATS, diferindo significativamente dos que não possuem ortorexia, especificamente nas subescalas: relacionamento com alimentos (p=0,01), preocupações com o consumo e ganho de peso (p=0,000), práticas restritivas e compensatórias (p=0,006) e no escore total de atitudes alimentares transtornadas (p=0,025).

Conclusão: Existe uma relação entre atitudes alimentares transtornadas e atitudes ortoréxicas em adolescentes. Adolescentes com maiores pontuações para ortorexia parecem mais transtornados com sua alimentação, especificamente nos domínios:

relacionamento com alimentos, preocupações com o consumo e ganho de peso e práticas restritivas e compensatórias. Assim, suscita um novo debate sobre o conceito de ortorexia, que nos parece mais sobre gerenciamento de peso do que a obsessão pela alimentação saudável, na presente amostra.

Trab. 385 - Os benefícios a indivíduos celíacos em detrimento do consumo de farinha de banana verde

Thales Daniel Oliveira de Lima E Silva, Elen Carla Alves da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Josiclea Gomes da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Jessica Carolyne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A doença celíaca consiste em uma doença autoimune envolvida com reação adversa ao consumo de glúten, o qual é encontrado em diversos alimentos base, como amido, centeia, cevada e o trigo. A sintomatologia varia de dores abdominais, vômitos, náuseas, anemia, fraqueza, dilatação abdominal e diarreia. Cotidianamente, portadores da enteropatia celíaca apresentam dificuldades na substituição de alimentos que envolvam o glúten, seja pela falta de conhecimento ou pela falta de acesso.

Objetivo: O presente estudo abre uma investigação a respeito dos benefícios da utilização de farinha de banana verde em preparações para celíacos.

Metodologia: Trata-se de uma revisão literária utilizando-se das bases de dados “Scielo”, Periódicos capes e “PubMed” e dos descritores “banana green flour”, “benefits” e “celiac disease”, aliado dos operadores booleanos “AND” e “OR” combinados. Foi utilizado o critério de exclusão artigos publicados a mais de 10 anos, foram selecionados 13 artigos, todos na língua inglesa.

Resultados: Preparações realizadas com farinha de banana verde obtiveram consistência similar as realizadas com farinha de trigo, além de que a farinha não apresenta valor de mercado elevado. Estudos demonstram que preparações envolvendo a farinha de banana verde tende a ter menor índice glicêmico e alta digestibilidade. Há grande diversidade de preparações que funcionam com a utilização dessa farinha, que além de apresentarem bom rendimento, possuem alto teor de fibras dietéticas, as quais podem aumentar a saciedade em celíacos, como também aos que possuem sobrepeso ou obesidade. Outros trabalhos demonstram a redução de pressão arterial sistólica e glicemia em indivíduos com síndrome metabólica. Se no processo de fabricação da farinha, a casca não for removida, haverá aumento do número de antioxidantes.

Conclusão: A utilização de farinha de banana verde é uma alternativa de extrema viabilidade, tendo em

vista o baixo custo em comparação a outros produtos direcionados ao público celíaco aliada a preservação da consistência em diversas preparações, semelhantes as utilizadas com farinha de trigo tradicional.

Trab. 386 - Os benefícios da utilização da Bauhinia Forficata no tratamento do paciente diabético tipo II

Karolyne Senna Duarte, Vanessa Oliveira do Amaral, Robson Prazeres de Lemos Segundo, Jessica Pereira da Silva, Gabriel Barbosa Câmara, Amélia Ruth Nascimento Lima, Tamires da Cunha Soares

Instituto De Educação Superior da Paraíba

Introdução: A história do uso de plantas medicinais, tem mostrado que elas fazem parte da evolução humana e foram os primeiros recursos terapêuticos utilizados pelos povos. Pois tinham o hábito de recorrer às virtudes curativas de plantas. A Bauhinia Forficata (Pata-de-Vaca) é utilizada na medicina popular como hipoglicemiante tônica renal, possuindo ação analgésica, depurativa, diurética, laxante, purgativa e vermífuga.

Objetivo: Analisar as abordagens sobre as plantas medicinais; evidenciar a contribuição da erva medicinal Bauhinia Forficata no tratamento da Diabetes Mellitus tipo II.

Metodologia: A metodologia utilizada foi por meio de uma pesquisa bibliográfica, em que as fontes utilizadas para a realização dessa pesquisa foram em livros, anais e periódicos científicos como: Scielo, Latindex, Lilacs entre os anos de 2015 a 2019.

Resultados: A fitoterapia é caracterizada pelo uso de plantas medicinais em suas diferentes formas farmacêuticas, sem a utilização de substâncias ativas isoladas, ainda que de origem vegetal e o uso delas se dá na cura ou no tratamento de doenças. A Bauhinia Forficata possui, em sua composição química, proteínas e esteróis nas folhas, os alcaloides e flavonoides nas folhas e flores, os álcoois nas folhas, já os poliálcoois estão nas flores e terpenos nas folhas, caules e cascas. A Pata-de-Vaca é uma das plantas nomeadas para intervir no tratamento da Diabetes Mellitus, patologia que gera um desequilíbrio entre o nível de glicose no sangue e o pâncreas não produz ou produz uma quantidade insuficiente de insulina responsável por distribuí-la para as células do corpo. Verificou-se que a presença de moléculas de tipo insulina foi demonstrada nas folhas de Bauhinia Variegata, e foi encontrada uma proteína que possui uma sequência de aminoácidos parcial idêntica à da insulina bovina. Esta proteína pode (*).

Conclusão: A Bauhinia Forficata é um tratamento indicado para pacientes portadores de Diabetes Mellitus tipo II podendo atuar como adjuvante do controle glicêmico, pelo fator hipoglicemiante sem efeitos colaterais, melhorando a qualidade de vida em pacientes diabéticos.

Trab. 387 - Os benefícios do aleitamento materno

Isabella França Pena

Universidade Federal de São João Del Rei

Introdução: A amamentação é importante para a criança, a mãe, a família e a sociedade em geral. Ela funciona não só como fonte de alimento, mas também como fonte de proteção contra doenças.

Objetivo: Demonstrar os benefícios do aleitamento materno.

Metodologia: Trata-se de revisão bibliográfica que abrangeu consulta nas bases de dados Scielo, Lilacs, bem como monografias sobre o tema durante o ano de 2018 e 2019. Foram analisados estudos observacionais descritivos publicados nos últimos 20 anos, nas línguas portuguesa, espanhola e inglesa, e, que apresentam como palavras chave: aleitamento materno, benefícios do leite humano e amamentação.

Resultados: O leite materno é o alimento ideal para o lactente. Vários são os seus benefícios. Seu efeito mais dramático se dá sobre a mortalidade de crianças pequenas. Além de diminuir a mortalidade, o leite materno protege contra incidência e gravidade das diarreias, pneumonias, otite média e outras diversas infecções neonatais. Ele também propicia uma nutrição de alta qualidade para a criança, promovendo o seu crescimento e desenvolvimento adequados. O aleitamento materno também contribui para a saúde da mulher, uma vez que pode proteger contra o câncer de mama e de ovário. Sua eficácia como anticoncepcional é de 98% nos primeiros seis meses após o parto, desde que a amamentação seja exclusiva ou predominante e que a mãe se mantenha em amenorreia. Outra vantagem é a involução uterina mais rápida e diminuição do sangramento pós-parto e, como consequência, da anemia. De fundamental importância para as famílias mais carentes é o fator econômico. As crianças que recebem leite materno adoecem muito (*).

Conclusão: A amamentação pode beneficiar não somente as crianças e suas famílias, mas também a sociedade como um todo. Assim, pode-se dizer que o leite humano é o melhor alimento para o lactente.

Trab. 388 - Os desafios da introdução alimentar em bebês intolerantes à lactose

Priscila Pegoretti, Beatriz Manzke, Ingrid Emanuelle Kleinschmitt, Caroline Fontes, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela Ratto Reiter

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A introdução alimentar a lactentes, por si só é um processo que exige cautela do pediatra ou de todo profissional que realiza acompanhamento da dieta dessa faixa etária. O manejo torna-se ainda mais peculiar e exige mais aprofundamento em se tratando de lactentes com restrição de alimentação

por lactose. Desde o princípio, essas crianças não se alimentam de uma substância completa que seria o leite materno - que contém lactose - e, portanto, estas apresentam certo déficit nutricional. Nesse contexto, buscam-se alternativas para elaboração de um plano de dieta que forneça o essencial, o que inclui macro e micronutrientes, com o intuito de manter o lactente em condições adequadas de crescimento e desenvolvimento em um período crucial da vida, que é a primeira infância.

Objetivo: Apontar medidas que garantam a nutrição adequada de crianças em primeira infância com intolerância a lactose.

Metodologia: As informações obtidas para a construção da revisão bibliográfica foram adquiridas através de pesquisas com bases de dados CAPES, SciELO, Google Acadêmico e PubMed. As palavras chave digitadas para as buscas foram: dieta, intolerância, lactose, bebês, lactentes e introdução.

Resultados: A substituição do leite materno em casos de bebês com intolerância a lactose deve ser cautelosa, ao passo que a interrupção da amamentação pode resultar em carências nutricionais que poderão perdurar por toda vida. Deste modo torna-se essencial que o diagnóstico seja bem estabelecido. Existem várias opções para substituição do leite materno, como o leite de cabra e bebidas à base de arroz ou soja, todavia a maioria não garante a nutrição adequada desta faixa etária. Fórmulas infantis isentas de lactose, mas com substrato lácteo são as opções mais indicadas, ao passo que fornecem vitaminas necessárias para o desenvolvimento. Mesmo assim é fundamental que os pais busquem um acompanhamento nutricional que os auxilie na formulação de uma dieta sólida para o bebê na sua segunda infância.

Conclusão: A questão da introdução alimentar a bebês com restrição de dieta que contém lactose é certamente um desafio. Desse modo é fundamental que exista um cuidado de um médico pediatra que procure os componentes mais adequados para a dieta de cada paciente, além de fornecer toda a instrução necessária aos pais que são os responsáveis por orientar acerca dos cuidados com a alimentação do bebê. É relevante ressaltar a necessidade de evitar carências nutricionais que possam deixar sequelas irreversíveis nessa parcela da população.

Trab. 389 - Os efeitos da radiação ionizante na conservação dos alimentos

Amanda da Silva Schmitt, Sávio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Nos últimos anos, consumidores priorizaram alimentos mais próximos dos naturais, demonstrando maior preocupação com a saúde e a qualidade de vida. A ionização, é uma técnica de

processamento, não térmica, que visa conservar alimentos utilizando doses controladas de radiação com consequente redução nas alterações das características sensoriais e nutricionais. Pode ser aplicada em alimentos que já estão envasados, elimina a possibilidade de recontaminação após o tratamento. Além disto, é um método capaz de destruir microrganismos patogênicos em alimentos crus e congelados.

Objetivo: Este trabalho teve como objetivo avaliar o efeito do processo de ionização na conversação de alimentos.

Metodologia: Revisão bibliográfica utilizando artigos relacionados a verificação da eficiência da ionização na eliminação de micro-organismos em diversos produtos e desta metodologia nas características sensoriais e nutricionais dos alimentos.

Resultados: A dosagem mínima de radiação, permitida para alimentos, é suficiente para obter seu objetivo inicial e a máxima, deve ser inferior ao comprometimento das propriedades do alimento. A dose utilizada para inativar microrganismos também pode causar alterações sensoriais indesejáveis no alimento. Como exemplos práticos, podemos citar testes em abacaxis, goiabas brancas e em mandiocas. Aplicando-se doses de irradiação de 1 KGy e 2 KGy em abacaxis, observou-se em testes sensoriais notas inferiores quando comparados a abacaxis que não sofreu irradiação. Em goiaba, estudos onde aplicou- 0,3 KGy, 0,6 KGy e 0,9 KGy, demonstraram a manutenção da qualidade de atributos sensoriais e a intenção de compra do produto, por 21 dias de armazenamento sob refrigeração (4°C). Verificou-se que doses de 8 KGy e 10 KGy, foram suficientes para inibir o escurecimento enzimático de mandioca em até 9 dias de armazenamento, enquanto que a não irradiada apresentou sinais de escurecimento a partir do segundo dia de ar (*).

Conclusão: No geral, o processo de ionização em doses comerciais não altera as características sensoriais e nutricionais de alimentos, estatisticamente significativas, demonstrando melhores resultados quando comparado a outros métodos de conservação de alimentos.

Trab. 390 - Os efeitos da suplementação de creatina na composição corporal de atletas: uma revisão bibliográfica

Antônio Lucas Dias Meirelles Formiga Barros, Ruy Formiga Barros Neto, Ednaldo Queiroga Filho, Nicole Almeida Ventura Queiroga, Cláudio Galeno de Oliveira Queiroga de Lima, Maysa Kevia Linhares Dantas Queiroga, Ednaldo Queiroga de Lima
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Recursos ergogênicos são substâncias capazes de potencializar o desempenho atlético de um indivíduo. Entre os variados recursos disponíveis, a suplementação de creatina (Cr) tem ganha-

do destaque, devido ao seu potencial em aumentar a performance e massa muscular. A Cr é uma substância produzida principalmente pelo fígado, através dos aminoácidos arginina, glicina e metionina. Também pode ser adquirida de forma exógena, pela alimentação com carnes vermelhas e peixes.

Objetivo: Este estudo objetiva avaliar, por meio de uma revisão bibliográfica, os efeitos ergogênicos da suplementação de creatina na composição corporal e desempenho físico de atletas.

Metodologia: Consiste em uma pesquisa descritiva, baseada em métodos de revisão bibliográfica, através das plataformas SciELO e PubMed para embasamento teórico. Utilizou-se uma combinação das seguintes palavras-chave: “creatina”, “atleta” e “suplementação”, sendo contemplados os artigos publicados entre 2011 e 2017.

Resultados: Segundo a bibliografia, diversos são os mecanismos na construção de massa magra pela Cr. Efeitos hipertróficos creditados à suplementação de Cr estão associados ao aumento no conteúdo intracelular de água das células musculares, influenciando a atividade das proteínas contráteis. Ademais, a Cr é estimuladora da biossíntese de proteínas miofibrilares e da captação de aminoácidos pelas proteínas contráteis, culminando no aumento da massa magra. Ainda, o edema celular causado, reduz a liberação de aminoácidos de cadeia ramificada (leucina, isoleucina e valina), diminuindo a taxa de degradação proteica. Quanto à performance, a suplementação de Cr aumenta sua concentração corporal, facilitando a geração intramuscular de fosfocreatina (PCr), uma molécula que atua na regeneração do trifosfato de adenosina (ATP), especialmente em fibras musculares de contração rápida, por meio da enzima creatina quinase, aumentando a capacidade atlética anaeróbica. Associa-se à renovação acelerada de ATP, um (*).

Conclusão: Pode-se inferir que a suplementação de creatina aliada à prática de exercícios físicos contribui através de diversos efeitos ergogênicos para a construção da massa corporal e performance de atletas. Dentre esses efeitos, os principais envolvidos são: a regeneração acelerada de ATP, retenção hídrica e aumento na massa magra.

Trab. 391 - Os riscos da utilização de edulcorantes para gestantes e conceptos

Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Elen Carla Alves da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Josiclea Gomes da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Os sabores dos alimentos constantemente são realçados com a utilização de duas subs-

tâncias, sal e açúcar. Indivíduos com restrições dietéticas ou que visam melhorar o estilo de vida reduzindo o consumo de açúcar, utilizam-se dos edulcorantes para atingir palatabilidade semelhante a preparações que utilizam açúcares tradicionais. Os edulcorantes classificam-se em não nutritivos e nutritivos, os quais além do sabor doce, apresentam uma quantidade de energia.

Objetivo: Objetiva-se investigar os malefícios para os conceptos com consumo de edulcorantes pela mãe durante o período gestacional.

Metodologia: Realizou-se uma pesquisa nas bases de dados “PubMed”, “Lilacs” e “ScienceDirect”, utilizando-se dos descritores “pregnancy”, “sweeteners” e “impact”, aliado aos operadores booleanos “AND” e “OR” combinados. Utilizou-se como critério de exclusão artigos publicados a mais de 10 anos e todos sendo na língua inglesa. Com isso, foram obtidos no total 10 artigos.

Resultados: Os edulcorantes sacarina e ciclamato não devem ser consumidos por gestantes, pelo potencial carcinogênico apresentados em animais. A estévia demonstrou ter seu uso seguro. Em estudo in vivo com utilização do aspartame, a prole aumentou a tendência a obesidade e síndrome metabólica tardiamente na vida. Há poucos estudos envolvendo seres humanos por ser perigoso sujeitar a mãe a situações de risco ao feto. O uso de edulcorantes pelas gestantes deve ser moderado, pois alta ingestão de edulcorantes pode provocar cáries maternas. Portanto, deve-se preservar o máximo os sabores naturais do alimento.

Conclusão: O uso de alguns edulcorantes na gestação deve ser evitado, e se necessário, dar preferência a estévia a fim de manter uma gestação sem riscos no desenvolvimento do concepto. É necessário realização de mais estudos que envolvam análises de cardápio e questionários de frequência alimentar, auxiliando em maiores esclarecimentos.

Trab. 392 - Óleo de coco: mitos e verdades

Adriana Akemi Takahara, Viviane de Paula Acosta Iglesias, Mahyara Markievicz Mancio Kus-Yamashita, Thais Fukui de Sousa
Instituto Adolfo Lutz

Introdução: O óleo de coco é derivado da polpa do coco (*Cocos nucifera* L.), composto em sua maioria de ácidos graxos saturados de cadeia média, sendo o ácido láurico o mais abundante. Este pode ser refinado ou virgem dependendo do seu processo de fabricação, sendo a extração a frio o processo mais comum no Brasil. O seu mercado vem crescendo significativamente e essa ascendência pode ser explicada principalmente por suas propriedades químicas que são de grande valor para a indústria alimentícia e pela preocupação da população por ter um estilo de vida

saudável. Devido suas características, ele tem se mostrado uma opção aos demais óleos vegetais, uma vez que mantém suas propriedades nutricionais após ser aquecido, além de não possuir gorduras trans.

Objetivo: Tendo em vista o aumento deste mercado, o objetivo do trabalho foi avaliar se os rótulos dos óleos de coco comercializados estavam de acordo com a legislação.

Metodologia: Para isso, foram avaliadas 7 amostras de 3 marcas diferentes, onde foram analisados a denominação de venda e outras informações obrigatórias no rótulo.

Resultados: Foram encontrados na denominação de venda: 4 rótulos com a expressão “extra virgem”, 1 rótulo com a expressão “virgem” e 2 rótulos sem classificação. Entretanto, essa classificação não está prevista na Resolução RDC Nº270/05 e no Codex Alimentarius, não existindo parâmetros físico-químicos que possam diferenciar um óleo de coco virgem de um extra virgem. Tal denominação viola o Código de Defesa do Consumidor, uma vez que pode induzir o consumidor ao erro, remetendo-o ao azeite de oliva extra virgem, que possui esta classificação e parâmetros mais restritos em relação ao azeite de oliva virgem, o que não acontece com o óleo de coco. Além disso, apesar de alguns estudos apontarem que o óleo de coco pode ser utilizado como um aliado na redução do triglicérides e do colesterol LDL, no aumento do colesterol HDL e ser indicado para perda de peso e redução da circunferência abdominal, a recomendação de seu uso pode ser questionada, uma vez que apresenta composição rica em gordura saturada, su (*).

Conclusão: Por isso, é necessária a realização de novos estudos para a orientação de seu consumo, e também a regulamentação dos parâmetros do óleo de coco em relação às expressões “virgem” e “extra virgem”, a fim de fornecer informações importantes que permitam ao consumidor estar ciente sobre o produto que está consumindo.

Trab. 393 - Óleos essenciais contra biofilmes em superfícies em contato com alimentos

Carolina Krebs de Souza, Tuany Gabriela Hoffmann, Betina Louise Angioletti, Mercedes Gabriela Ratto Reiter
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A capacidade dos microrganismos para aderir, formar biofilmes e persistir em superfícies em contato com alimentos é um problema para muitas indústrias de alimentos. De fato, a formação de biofilmes pode levar tanto a perdas econômicas em virtude da redução na eficácia operacional de alguns processos tecnológicos e problemas de caráter sanitário. Os procedimentos utilizados na indústria alimentar com o objetivo de inibir os biofilmes microbianos são inúmeros, mas a resistência bacteriana à

desinfetantes comuns e seu alto impacto ambiental despertam o interesse no uso de óleos essenciais (OE) como “agentes anti-biofilme”.

Objetivo: Dado o crescente interesse do meio acadêmico e industrial por estas questões, este trabalho apresenta resultados sobre a eficácia de óleos essenciais no controle da formação de biofilmes em superfícies contato com alimentos.

Metodologia: Revisão bibliográfica a partir de publicações recentes sobre o tema (artigos e teses).

Resultados: A ação dos óleos essenciais na inibição do biofilme tem sido cientificamente comprovada, contra vários micro-organismos deteriorantes e patogênicos como *Pseudomonas fluorescens*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.* e *Staphylococcus aureus*. As superfícies de adesão mais frequentemente examinadas são de poliestireno e aço inoxidável, por serem materiais comumente encontrados na indústria de alimentos. O efeito anti-biofilme dos OEs pode ser verificado em diferentes gêneros, como *Origanum*, *Thymus*, *Cinnamomum*, *Lippia* e outros. Trabalhos mostram que as concentrações necessárias para obter o efeito inibidor do biofilme dependem do microrganismo, do tempo de contato, do OE utilizado e tipo de tratamento. Pesquisa sobre biofilme formado por *P. pigmentata* fluorescente, demonstra que a aplicação de OE do *Origanum vulgare* (5 µL / mL) apresenta maior eficiência na inibição da formação de biofilme que na remoção de biofilme pré-formado. No entanto, combinar vários óleos essenciais pode contribuir (*).

Conclusão: Resultados mostram que OEs podem ser considerados uma alternativa eficaz e ecológica no controle de biofilme em superfícies em contato com alimentos. A composição destes óleos permite a formulação de anti-biofilmes capazes de atuar simultaneamente em inúmeros microrganismos.

Trab. 394 - Óleos essenciais e aplicações no setor alimentício: revisão

Betina Louise Angioletti, Tuany Gabriela Hoffmann, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela Ratto Reiter
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Óleos essenciais (EO) são misturas de numerosos compostos, principalmente terpenos, álcoois, ácidos, ésteres, epóxidos, aldeídos, cetonas, amins e sulfetos, que provavelmente são produzidos pelas plantas em resposta ao estresse. EOs têm sido utilizados em alimentos como aromatizantes, bem como agentes conservantes, devido às propriedades antimicrobianas e antioxidantes.

Objetivo: Apresentar aplicações de óleos essenciais em alimentos.

Metodologia: Revisão sobre histórico e tendências da aplicação de OE em alimentos com base em pesquisas científicas na área.

Resultados: A segurança microbiana dos alimentos é uma grande preocupação para os consumidores, agências reguladoras e indústrias de alimentos. Contaminação e deterioração de alimentos ainda não foram resolvidas e a contribuição dos OEs é altamente valiosa em um cenário de crescente demanda por alimentos minimamente processados e conservados naturalmente. Pesquisas estão sendo realizadas sobre a aplicação de OEs em alimentos e a interação estes com diferentes matrizes alimentares, as quais podem afetar a atividade dos OEs. Desenvolvimentos recentes utilizando OEs em alimentos apontam para sua inclusão em sistemas de múltiplas tecnologias de barreira que garantem a segurança do alimento. Alguns exemplos são o desenvolvimento de filmes comestíveis com Eos; encapsulamento de OE; incorporação de OE em embalagens ativas ou sua combinação com outros compostos naturais para melhorar a função na preservação, reduzindo as alterações sensoriais que estes podem causar nos alimentos.

Conclusão: Verifica-se a tendência de novas aplicações em alimentos (como nutracêuticos) ou novos compostos ativos, concomitantemente a estudos sobre o mecanismo e o impacto da introdução de OE na microbiota de alimentos.

Trab. 395 - Paciente pós trauma ortopédico: o papel da nutrição

Ingrid Morselli Santos, Priscila Cristian do Amaral, Daniela Carvalho Siqueira, Rafaela Candian Filgueiras Silva, Vinicius Azevedo Dias
Universidade Federal de São João Del Rei

Introdução: O trauma ortopédico apresenta forte impacto no aumento da morbidade e mortalidade da população brasileira. Forças mecânicas causam distorção e cisalhamento dos tecidos que desencadeiam alterações inflamatórias, neuroendócrinas e celulares caracterizadas por estado hipercatabólico, que geram necessidades nutricionais aumentadas, o que podem levar rapidamente um organismo saudável do ponto de vista nutricional, a estado de desnutrição aguda grave. Não há diretrizes específicas para terapia nutricional (TN) em pacientes vítimas de trauma, no entanto avaliação por equipe multiprofissional, introdução precoce do suporte nutricional e uso de formulações nutricionalmente equilibradas parecem modificar positivamente os desfechos dos casos.

Objetivo: Apresentar uma revisão atualizada sobre o impacto do trauma na resposta endócrino-metabólica e o papel da nutrição nesse quadro.

Metodologia: Revisão bibliográfica utilizando a base de dados PubMed, entre os anos 2009 a 2019, utilizando os descritores: terapia nutricional; nutrição; trauma ortopédico.

Resultados: Muitas vezes o paciente vítima de trauma é uma pessoa saudável até o momento da

injúria. Após o trauma observa-se aumento acentuado na produção de citocinas pró-inflamatórias associado a liberação de hormônios contra-regulatórios, como cortisol e glucagon, o que gera maior demanda energética, ocorrendo aumento do catabolismo proteico e consequente perda de massa magra. Na sequência, a liberação de citocinas anti-inflamatórias leva a imunodepressão, que propicia o aparecimento de infecções. O início da TN deve ser precoce para evitar a desnutrição e reduzir a incidência de complicações infecciosas, bem como facilitar o processo de reabilitação do paciente, diminuição do tempo de internação e melhora da qualidade de vida. Para a maioria dos autores, deve-se iniciar alguma abordagem nutricional entre 24 a 48 horas após a admissão do paciente, desde que o mesmo esteja hemodinamicamente estável. A suplementação proteica pode ser utilizada, mas não há evidências científicas suficientes para (*).

Conclusão: O emprego de TN tem impacto significativo na melhora do quadro nutricional dos pacientes e, conseqüentemente, na sua recuperação. Evitar a carência proteica reduz risco de infecções, fraqueza muscular e demais complicações. Os cuidados com pacientes vítimas de traumas ortopédicos devem envolver o uso da dieta como meio de imunomodulação da resposta inflamatória e reavaliações frequentes com a individualização do tratamento.

Trab. 396 - Pacientes com graves queimaduras e a utilização de glutamina: uma revisão

Eloiza Keylla Guimarães de Moraes, Ana Paula Melo da Silva, Elen Carla Alves da Silva, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Guilherme Silva Freire de Souza, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Gabriela Micherlandia dos Santos, Fernanda da Silva Santos, Robson Medeiros Galdino, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A Glutamina é um aminoácido não essencial comumente utilizado como suplemento esportivo, porém muitos desconhecem a função clínica dessa substância. A glutamina é um dos principais aminoácidos do organismo, em situações homeostáticas, entretanto torna-se necessária a suplementação quando há uma demanda maior do seu uso como em lesões causadas por queimaduras, visto que a glutamina exerce diversas funções no organismo tais como: Manutenção do pH, gliconeogênese, transporte de amônia entre os tecidos e homeostasia do sistema imune.

Objetivo: Esse trabalho teve como objetivo a realização de uma busca literária a respeito da utilização da glutamina em pacientes com graves queimaduras, e o papel da suplementação desse aminoácido no tratamento dessas agressões teciduais.

Metodologia: Foi realizado um apanhado bibliográfico nas plataformas de dados: PubMed, Scielo, Periódicos Capes e Lilacs.

Resultados: Através desse apanhado pode-se afirmar que o consumo da glutamina traz inúmeros benefícios a esses pacientes tais como: Diminuição de complicações infecciosas, favorecem as células de proliferação rápida responsáveis pela cicatrização, melhora a sensibilidade a insulina, ajuda no metabolismo energético, reintegração da homeostasia do sistema imune, diminuição do catabolismo, melhora a permeabilidade intestinal e apresenta efeito antioxidante, auxiliando na recuperação mais rápida do mesmo.

Conclusão: De acordo com os dados supracitados, fica perceptível que a utilização da glutamina no tratamento de pacientes com queimaduras é de extrema relevância, devido aos benefícios bioquímicos obtidos no tratamento das agressões teciduais, as quais, influem na redução do tempo de internação hospitalar, sendo essenciais para o reestabelecimento da qualidade de vida do paciente.

Trab. 397 - Papel da terapia nutricional no processo de cicatrização das lesões por pressão

Edith Monielyck Mendonça Batista, Fernanda Vieira Moraes, Francisca Luzia Soares Macieira de Araujo

Universidade Federal do Maranhão

Introdução: Um aporte nutricional adequado permite uma melhor multiplicação, crescimento e diferenciação celular em todas as fases da cicatrização. As lesões por pressão ocorrem, principalmente, em pessoas com idade avançada, doenças crônicas/comorbidades que acarretam um perfil de nutrientes deficiente.

Objetivo: Analisar o papel da terapia nutricional no processo de cicatrização das lesões por pressão em pacientes hospitalizados.

Metodologia: Este estudo constitui-se de uma revisão da literatura especializada na língua inglesa e portuguesa nos bancos de dados do Scielo, PUBMED e Lilacs no período de 2013 a 2019. As palavras-chave foram lesão por pressão, terapia nutricional, cicatrização e ferida e nutrição, totalizando 109 artigos deduplicados.

Resultados: Estudos vem demonstrando que uma ingesta proteica com aporte entre 1,0-1,8/kg/dia pode gerar um processo de recuperação mais rápido, havendo uma redução de área lesional, se comparado com dietas mais restritas nesse nutriente. Ao associar doses de arginina e zinco diário há uma potencialização do processo de cicatrização, porém não está estabelecido um consenso de qual esquema de doses deve ser utilizado. Não há consenso quanto ao uso de vitamina C e seu real impacto na produção de colágeno.

Conclusão: Um cuidado nutricional apropriado e criterioso é ser importante no tratamento das feridas, sendo fator de melhora de prognóstico, minimizando tempo de internação e redução de custos.

Trab. 398 - Percepção da autoimagem corporal entre estudantes da área da saúde

Ana Paula Melo da Silva, Elen Carla Alves da Silva, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Guilherme Silva Freire de Souza, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Gabriela Micherlandia dos Santos, Eloiza Keylla Guimarães de Morais, Mikaelle Albuquerque de Souza
Universidade Federal da Paraíba

Introdução: A imagem corporal é uma construção complexa que abrange atitudes e percepção do próprio corpo. Esta construção é influenciada por diversos fatores, tais como fatores sociais, ambiental e cultural. Desta forma, com o passar dos anos, o entendimento sobre o corpo passou por algumas transformações, estabelecendo, assim, um padrão hegemônico corporal a ser seguido. Em decorrência disto, a busca pelo corpo perfeito tem ganhado destaque, principalmente entre os jovens, ocasionando então alguns distúrbios relacionados à percepção da imagem corporal.

Objetivo: Investigar a percepção da autoimagem corporal entre estudantes universitários da área da saúde.

Metodologia: Trata-se de uma revisão da literatura científica, contendo 15 artigos, nos idiomas português e inglês, disponíveis nas bases de dados SCIELO, PUBMED e Google Acadêmico, correspondente aos últimos 3 anos. Os descritores adotados na busca foram: percepção corporal, imagem corporal, universitários, peso corporal, estudantes de ciências da saúde.

Resultados: Foi constatado nos estudos altos índices de insatisfação corporal entre os universitários da área da saúde. Alguns fatores como os midiáticos, redes sociais, estado nutricional e autoestima baixa foram relacionados a tal insatisfação. Assim, o estabelecimento de padrões sociais, estéticos e econômicos constituem um agente de risco para o aparecimento de transtornos alimentares nos estudantes universitários. Neste sentido, foi constatado que o grau de percepção distorcida da autoimagem corporal é prevalente no sexo feminino, quando comparado com o sexo oposto. Escalas de silhuetas e questionários (como o Body Shape Questionnaire, Body Checking Questionnaire, Escala de Satisfação com a Imagem Corporal e Escala de Silhuetas Brasileiras) foram os instrumentos mais utilizados para medir a insatisfação corporal.

Conclusão: A percepção distorcida da autoimagem corporal é um fenômeno prevalente entre os universitários da área da saúde. No entanto, os resultados finais são abrangentes e variam conforme o objetivo do estudo, instrumento utilizado, método, sexo, ren-

da e estado nutricional. Desta forma, apesar de existir escalas nacionais, padronização na avaliação da percepção corporal e novos estudos são necessários para melhor discussão do problema. Ações de educação em saúde durante a vida acadêmica, mostraram-se como positivas para evitar possíveis problemas relacionados à autoceitação e distúrbios alimentares.

Trab. 399 - Perfil alimentar e avaliação do índice de qualidade da dieta de atletas do sexo feminino

Hugo Salvador Pazin, Ana Beatriz Sakakisbara Yamaguchi, Barbara Aparecida Klafke Zambelli, Luca Borghi
Centro Universitário Padre Albino

Introdução: Uma alimentação balanceada é aquela que fornece ao organismo nutrientes necessários ao seu bom funcionamento, como exemplo os minerais, as vitaminas, as fibras, as proteínas, as gorduras e os carboidratos. Dessa forma, uma alimentação balanceada é aquela em que não existe ausência de nenhum desses grupos de nutrientes e ainda mantém o peso corporal do indivíduo estável. Esse tipo de alimentação é de extrema importância para os humanos pois consegue prevenir várias enfermidades decorrentes de uma alimentação incorreta. No caso de atletas, a alimentação deve possuir uma maior atenção, visto que é parte essencial das estratégias para obter ótimos resultados, variando de acordo com a modalidade praticada, a intensidade dos treinos, os horários e a aproximação das datas das competições. Para que se avalie corretamente a qualidade da dieta ingerida pelos atletas, utiliza-se como base o Índice de Qualidade da Dieta, que é um exemplo de padrão alimentar a priori, proposto por KENNEDY et al.

Objetivo: Avaliar o perfil nutricional através do índice de qualidade da dieta de acadêmicos-atletas do sexo feminino de Faculdade de Medicina do noroeste paulista.

Metodologia: Estudo transversal com uma amostra de 117 atletas, do sexo feminino, com idade entre 18 e 25 anos. O consumo alimentar das atletas foi medido por meio do método Recordatório 24 horas e, para avaliação, foi utilizado o Índice de Qualidade da Dieta (IQD).

Resultados: Das atletas avaliadas, 13% apresentaram dieta saudável, 65% dieta que necessita de melhora e 22% dieta inadequada. Apresentaram maior pontuação os componentes do Índice de Qualidade da Dieta: cereais, hortaliças, leguminosas e variedade da dieta.

Conclusão: A maioria das adolescentes estudada não segue as recomendações dietéticas preconizadas, fato que pode comprometer a saúde futura desses indivíduos. Os resultados encontrados mostram que é necessário estabelecer estratégias efetivas para gerar mudanças de comportamento em relação ao hábitos alimentares.

Trab. 400 - Perfil de consumo alimentar em infectados pelo HIV sob terapia antirretroviral regular

Ana Claudia de Moura Moreira Alves, Lívia Bertazzo Sacilotto, Fernanda Lopes Conte, Lenice Do Rosário de Souza, José Maurício Sforzin, José Eduardo Corrente, Karen Ingrid Tasca

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Introdução: Apesar da terapia antirretroviral (TARV) ter melhorado a qualidade e expectativa de vida das pessoas vivendo com HIV/aids (PVHA), alguns efeitos degenerativos os tornam mais vulneráveis às doenças que afetam a população em geral, tais como, as doenças crônicas não transmissíveis. Este fenômeno depende não só da influência da infecção e de TARV, mas também, de fatores genéticos e do estilo de vida.

Objetivo: Avaliar o perfil do consumo alimentar de PVHA.

Metodologia: Trata-se de um estudo longitudinal realizado no Serviço de Ambulatório especializado de Infectologia “Domingos Alves Meira” (SAEI-DAM), em Botucatu/SP. Para avaliar o consumo alimentar, os participantes foram orientados a anotar três registros alimentares mensais durante três meses, totalizando nove registros (foram considerados três dias não consecutivos – domingo, terça e quinta-feira). Os cálculos foram realizados pelo aplicativo Dietbox®, considerando as recomendações de carboidratos, proteínas e gorduras totais, fibras, vitamina A, vitamina E, vitamina C, vitamina B12, zinco, selênio ferro e cálcio.

Resultados: Ao final foram avaliados 34 PVHA com a média da idade de $40,6 \pm 7,9$, sendo a maioria (64,7%) do sexo masculino. A análise da composição das dietas mostrou que a maioria dos indivíduos atingiu as recomendações da Ingestão Diária Recomendada (IDR) de macronutrientes, sendo 79,4% de carboidratos, 100% de proteínas e 73,5% de gorduras totais, mas nenhum indivíduo atingiu a recomendação diária de fibra alimentar. Em relação aos micronutrientes, foi identificada alta taxa de inadequação, tal como, ferro, zinco, vitamina C e vitamina E (44,1%, 76,4%, 82,4 e 97%, respectivamente). Nenhum indivíduo atingiu as recomendações de cálcio e vitamina A. Quanto ao selênio, 11,8% atingiram a recomendação, e para a vitamina B12, esse percentual foi de 35%.

Conclusão: Torna-se evidente a necessidade de investir em iniciativas de prevenção e tratamento dos desvios nutricionais apresentados nesta população. A orientação nutricional de dieta adequada e balanceada pode promover manutenção do peso, prevenção das infecções, melhora na resposta ao tratamento, melhora na função imunológica e, dessa forma, impacta positivamente na qualidade de vida desses indivíduos.

Trab. 401 - Perfil de demanda em nutrologia na atenção primária à saúde: estudo transversal dos dados de uma equipe de saúde da família

Washington Luiz Abreu de Jesus

Universidade Federal de São Carlos

Introdução: A estratégia de saúde da família se configura como porta de entrada do sistema de saúde, sendo responsável pela Atenção Primária à Saúde (APS), com seguimento clínico em longitudinalidade da maioria da população moradora da periferia das cidades brasileiras. Em municípios de pequeno porte, configura-se como o mais importante recurso de saúde, contando com equipes multidisciplinares e programas de acompanhamento sistemático das pessoas, famílias e comunidades.

Objetivo: Este estudo buscou analisar o perfil da demanda de uma equipe de saúde da família, considerando o diagnóstico nutrológico das necessidades.

Metodologia: Realizou-se um levantamento de dados em prontuário eletrônico de pacientes atendidos por uma equipe de saúde da família, em município de pequeno porte do interior do Estado de São Paulo. Foram sistematizadas as medidas clínico-laboratoriais disponíveis e os diagnósticos dos pacientes selecionados, configurando o diagnóstico nutrológico na APS, como se preconiza no âmbito da Vigilância Nutrológica.

Resultados: Foram analisados 735 prontuários, tendo sido encontrados como diagnósticos nutrológicos de maior importância o Sobrepeso/Obesidade (43%), Hipertensão Arterial Sistêmica (14%), Diabetes Mellitus isolada ou associada (8,5%), Multimorbidade (7%), outros diagnósticos (37,5%). O seguimento clínico desses pacientes se dá exclusivamente pela equipe de saúde da família em 75% dos casos, sendo demandado cuidado especializado em nível secundário a 1/4 desses pacientes, geralmente em consultas de referência ou na modalidade de matriciamento. O sucesso terapêutico dos pacientes, aferido a partir do levantamento dos dados laboratoriais foi medido em 56%, ficando na dependência da interdisciplinaridade e nas limitações da equipe, do sistema, do paciente e de sua própria família. Orientações nutricionais configuram mais de 50% da demanda clínica dos pacientes assistidos, que possuem dificuldade de acesso à consulta com nutricionistas. Quando disponível, o cuidado nutricional contribui para o sucesso (*).

Conclusão: Percebe-se que neste cenário no que concerne a serviços de APS, o perfil da demanda nutrológica está configurado e que é necessário um esforço de aproximação da Nutrologia com a Saúde da Família para contribuir com a melhoria do estado de saúde das populações assistidas.

Trab. 402 - Perfil de perda de peso nos 5 anos pós cirurgia bariátrica

Leticia Maria de Carvalho Cesar Leite, Ana Luiza de Mattos Telles, Alexandre Gabriel Garcez Monteiro da Silva, Stefani de Paula Souza dos Santos, Rafaela Ciarlini Campbell, Julia Mey Lin Wo, Catarina Lee Moraes, João Regis Ivar Carneiro, Fernanda Cristina Carvalho Matto Magno, Joana Rodrigues Dantas Vezzani

Universidade Federal do Rio De Janeiro

Introdução: A perda de peso é descrita como um dos mecanismos responsáveis pela melhora do perfil metabólico no paciente submetido à cirurgia bariátrica.

Objetivo: Avaliar evolução do peso durante 5 anos após cirurgia bariátrica, comparando indivíduos segundo idade (<40 anos vs. >40 anos) e IMC (<50 kg/m² vs. IMC > 50 kg/m²) pré-operatórios.

Metodologia: Estudo retrospectivo a partir da revisão de prontuários dos pacientes submetidos à cirurgia bariátrica em hospital universitário no período de outubro/2002 a agosto/2015. Foram avaliados os pesos antes do procedimento e anualmente até 5 anos de pós-operatório. Análise estatística realizada no programa Stata 10.1, com resultados descritos como média±desvio padrão e frequência (%), utilizando o teste de correlação de pearson e o teste t de student. Significância estatística considerada quando p<0,05.

Resultados: Foram avaliados 103 pacientes com idade média de 39,8 (±10,6) anos, sendo 83,5% do sexo feminino, 46,6% com IMC pré-cirúrgico > 50 kg/m² e 90% submetidos ao Bypass Gastrico em Y-de-Roux. A média±DP da perda de peso para os anos 1, 2, 3, 4 e 5 pós cirurgia bariátrica foi, respectivamente, 42±14, 47±16, 44±14, 40±13 e 38±13 kg. Nos primeiros 3 anos de pós-operatório houve correlação estatisticamente significativa e de força moderada entre perda de peso e o IMC pré-operatório (r = 0,41, 0,49 e 0,44, respectivamente), assim como as médias de perda de peso acumulado foram maiores entre os pacientes que fizeram a cirurgia com IMC > 50 kg/m² quando comparadas aos que tinham IMC < 50 kg/m² (48±15 vs.37±10, p<0,001; 55±17 vs. 41±12, p<0,001 e 50±15 vs. 40±12, p=0,001). A partir do quarto ano pós cirurgia, foi observado correlação significativa e inversa entre perda de peso e idade (r = -0,43 e -0,37 para os anos 4 e 5, respectivamente). Aqueles pacientes submetidos à cirur (*).

Conclusão: O período de melhor perda de peso pós cirurgia bariátrica é aos 2 anos, sendo compatível com o descrito na literatura. Até esse momento, a perda de peso acumulada apresenta relação com o IMC pré cirúrgico. Após esse período, é iniciado reganho de peso e a idade aparenta estar relacionada com melhor resultado ponderal em longo prazo.

Trab. 403 - Perfil dos pacientes oncológicos suplementados oral em hospital geral

Manoela Moreira de Sousa, Rubens Sergio da Silva Franco, Walter Carlos Girardelli Baptista, Amauri Francisco de Marchi Bemfica, Aline Ribeiro Moreira, Maria Cristina Cesar, Indira Valade de Carvalho, Mariana da Silva Leite, Debora Oliveira Monteiro Bueno

Outros

Introdução: A desnutrição está associada a maior número de complicações e óbito hospitalar. Pacientes oncológicos estão mais susceptíveis aos deficits nutricionais.

Objetivo: análise descritiva de pacientes oncológicos suplementados via oral em hospital geral.

Metodologia: revisão de prontuário no período de abril de 2017 a abril de 2019 e análise estatística. Foram analisados 1626 prontuários, destes 295 pacientes se tratavam de pacientes oncológicos.

Resultados: pacientes analisados: 52,9% sexo feminino e 47,1% sexo masculino. 50,8% hipertensos, 25,1% diabéticos, 10,8 % doentes renais crônicos e 4,1% renais agudos, 2,4% realizaram terapia substitutiva renal. 8,1% com doença neurológica degenerativa (AVC, Alzheimer, Demência e Parkinson). Os pacientes foram submetidos a triagem nutricional NRS 2002 e avaliação nutricional com avaliação subjetiva global - ASG. 6,8% não apresentavam risco nutricional, 46,8% apresentavam risco 3 e 44,4% risco acima de 3. Na ASG 67,1% dos pacientes estavam nutridos, 22,4% desnutridos moderados e 2,7% desnutridos graves. Foram prescritos suplementos normoprotéicos em 56,3 %, hiperprotéicos em 19,7 % e 21 % especializados. Houve significância estatística (p 0,00) ao comparar pacientes desnutridos e óbito e pacientes com baixo peso e desnutrição. Não houve significância estatística (p 0,13) quando comparamos pacientes desnutridos moderados ou graves com risco nutricional e tipo de suplemento com óbito.

Conclusão: A desnutrição apresenta impacto negativo no desfecho final da internação hospitalar e o uso do suplemento nutricional é um dos instrumentos utilizados para minimizar seus efeitos.

Trab. 404 - Perfil etiológico de pacientes em terapia renal substitutiva (TRS) hemodiálise (HD)

Amanda Pellanda Cordeiro Bertoldi, Susane Fanton Adam, Mercedes Gabriela Ratto Reiter

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A doença renal crônica consiste em lesão renal e perda progressiva e irreversível da função do rim/rins (glomerular, tubular e endócrina). Em sua fase mais avançada (chamada de fase terminal de insuficiência renal crônica - IRC), os rins não conseguem mais manter a normalidade do meio interno do paciente.

Objetivo: O objetivo deste trabalho é apresentar quais as principais causas de IRC em pacientes atendidos em uma clínica de rins na cidade de Blumenau/SC.

Metodologia: Participaram deste estudo indivíduos que realizaram sessões de HD na Associação Renal Vida de Blumenau em janeiro de 2019. Os pacientes foram ordenados em turnos - segunda, quarta e sexta sendo primeiro (06h00min), segundo (11h00min) e terceiro turno (16h00min) e terça, quinta e sábado, sendo primeiro (06h00min), segundo (11h00min) e terceiro turno (16h00min) - e, para caracterização da amostra, foram recolhidos de prontuários eletrônicos dados como idade, sexo, período de HD, etiologia e convênio.

Resultados: Participaram desta análise 87 indivíduos, 57% adultos (n=50) e 43% idosos (n=37), sendo 46% (n=40) do sexo feminino e 54% (n=47) do sexo masculino. A partir dos dados coletados, compreende-se que 9% dos pacientes realiza hemodiálise por menos de 12 meses (n=8), 24% realiza de 13 a 35 meses (n=21), 28% de 36 a 60 meses (n=24) 22% de 60 a 119 meses (n=19) e que 17% dos pacientes realiza hemodiálise por mais de 120 meses (n=15).

Conclusão: Com os dados obtidos, conclui-se que a Hipertensão e Diabetes representam a causa de quase metade dos casos de IRC na unidade. Esse achado pode contribuir para a criação de programas de prevenção da insuficiência renal, focados em mudanças para uma alimentação e estilo de vida saudáveis, triagem de fatores de risco ou diagnóstico prévio das doenças além do incentivo ao tratamento precoce da patologia.

Trab. 405 - Perfil nutricional de idosos assistidos em instituições de longa permanência na cidade de São José do Rio Preto-SP

Ana Sílvia Vechiato Apolonio, Letícia Gomes Marcelino, Amanda de Arruda Nunes Zanelato, Durval Ribas-Filho
Centro Universitário Padre Albino

Introdução: Sabe-se que o envelhecimento é um processo fisiológico multifatorial que sofre influência biológica e social, caracterizando-se como uma degeneração generalizada e gradativa do organismo, com diminuição das capacidades motora e cognitiva, resultando no aumento dos riscos de doenças e morte. Nas últimas décadas, o Brasil passou por diversas mudanças demográficas que levaram a um drástico envelhecimento da população. Consequentemente, observa-se uma institucionalização cada vez maior dos idosos em decorrência da falta de tempo e condições familiares para efetuar os cuidados necessários para uma maior longevidade, com destaque para o plano alimentar. Por isso, frente a esse crescimento populacional e à vulnerabilidade nutricional em tal faixa etária,

cabe às instituições de longa permanência criarem um padrão alimentar adequado e balanceado, de modo a proporcionar condições que levam a um envelhecimento saudável, diminuindo o risco de doenças crônicas e proporcionando o bem estar físico e mental dessa (*).

Objetivo: Traçar, por meio de levantamento de dados, o perfil nutricional dos idosos de ambos os sexos residentes numa Instituição de Longa Permanência na cidade de São José do Rio Preto-SP, o Instituto Anos Dourados.

Metodologia: Trata-se de um estudo transversal, descritivo com abordagem quali-quantitativa. O trabalho foi desenvolvido de março a junho de 2019. Foram entrevistados 25 idosos ao todo. Os participantes foram submetidos à aplicação da Mini-Avaliação Nutricional (MAN) associada a dados antropométricos, como peso e estatura, para a obtenção do índice de massa corpórea e avaliação do estado nutricional.

Resultados: A amostra constituiu-se de 25 idosos e, com base nos dados obtidos, observou-se que existe uma prevalência considerável de idosos desnutridos. Nos questionários MAN, a pontuação menor que 17 pontos evidencia um quadro de desnutrição e entre 17 e 23,5 pontos evidencia um quadro de risco de desnutrição. Os resultados obtidos confirmam que a grande maioria (72%) apresenta um quadro de desnutrição e 20% apresenta um risco de desnutrição. Apenas 8% dos idosos apresentam um estado nutricional saudável.

Conclusão: Mostra-se evidente a necessidade de um cuidado nutricional especializado para os idosos, buscando, dessa forma, atender as demandas nutricionais, fisiológicas e funcionais que a idade impõe. Dessa forma, torna-se indubitável a necessidade da melhora nutricional, visando impedir que a deficiência nutricional provoque uma maior debilidade fisiológica.

Trab. 406 - Perfil nutricional de médicos atuantes no noroeste paulista

Letícia Remonte Righini, Marcela Prado Salesse, Naam Oliveira Lopes de Lima, Rodrigo Gonçalves Botaro, Guilherme Guimarães Coelho, Durval Ribas Filho
Centro Universitário Padre Albino

Introdução: A classe dos profissionais médicos é caracterizada pela alta carga horária de trabalho e grande dedicação à profissão, o que pode comprometer a boa alimentação diária. Assim, é necessário voltar atenção a esse grupo.

Objetivo: O presente artigo tem como objetivo realizar uma análise do perfil nutricional dos médicos atuantes na região Noroeste do Estado de São Paulo.

Metodologia: Como critério metodológico de análise foi realizado um estudo transversal, descritivo, de abordagem quali-quantitativa com 140 médicos,

dos quais 83 homens e 57 mulheres. Na abordagem, foi coletado o recordatório alimentar de 24h dos profissionais, além de informações correlacionadas com o dia a dia dessa classe como especialidade, carga horária diária de trabalho, frequência de prática de atividades físicas e hábitos como uso de álcool e tabaco. Para avaliação dos recordatórios, foi usado como base a pirâmide alimentar estabelecida e adaptada à realidade brasileira pela nutricionista e pesquisadora Sônia Tucunduva Philippi (PHILIPPI, 1999), na qual divide-se a dieta nas seguintes classes de alimentos: pães, cereais, raízes e tubérculos (PCRT), hortaliças, carnes, frutas, leguminosas, laticínios, gorduras e óleos e açúcar e doces. Tendo em vista essa divisão, a pirâmide estabelece uma margem entre um número mínimo e um máximo de porções que devem ser consumidas diariamente de cada classe (*).

Resultados: Em relação aos resultados, obteve-se que 56% dos profissionais avaliados possuem uma carga horária de trabalho igual ou superior a 10 horas diárias, 26,5% não praticam atividades físicas, 83,8% fazem uso de álcool e 10,3% de tabaco. No tocante ao perfil nutricional dos entrevistados, observou-se uma deficiência significativa no consumo de PCRT, visto que 83,5% apresentou ingestão insuficiente; frutas, onde 72,1% mostrou deficiência; hortaliças com 79,3% e laticínios com 80,7% dos entrevistados avaliados em consumo insuficiente. Já na classe das carnes, tem-se 50% dos entrevistados ingerindo-as em excesso frente a 47,8% consumindo-as nas proporções corretas. Por fim, gorduras e óleos e açúcar e doces apresentaram majoritariamente um consumo adequado de 53,5% e 55% dos participantes, respectivamente.

Conclusão: Visto isso, conclui-se que a dieta dessa classe de profissionais mostra-se predominantemente inadequada, além de apresentar carga horária de trabalho excessiva e alta porcentagem de uso de álcool.

Trab. 407 - Perfil nutricional dos pacientes em hemodiálise do Hospital Universitário Ciências Médicas - Minas Gerais.

Renata Silva Machado, Patricia Vasconcelos Lima, Glauber Adriano Rodrigues Costa, Fernanda Amaral Giaccott, Thiago Abramo Alves, Bruno Porto Pessoa
Faculdade de Ciências Médicas de Minas Gerais

Introdução: A doença renal crônica (DRC) é um problema mundial de saúde pública com incidência e prevalência crescentes. A desnutrição energética (DEP) é caracterizada pela redução da massa muscular, anormalidades no metabolismo de aminoácidos e reduzidas concentrações de proteínas séricas. A prevalência de desnutrição em pacientes em hemodiálise (HD) é elevada, sendo considerada um marcador de mau prognóstico na DRC. O método capaz de melhor identificar DEP em pacientes em HD

ainda está em debate. Diversos métodos podem ser utilizados para a avaliação do estado nutricional tais como métodos clínicos, bioquímicos e antropométricos, além de bioimpedância elétrica. No entanto, a utilização de vários parâmetros se faz necessária para que seja realizado diagnóstico mais preciso.

Objetivo: Avaliar o estado nutricional de todos os pacientes em HD do Hospital Universitário Ciências Médicas utilizando parâmetros como indicadores antropométricos, bioquímico e clínicos.

Metodologia: Estudo transversal realizado em todos os pacientes em hemodiálise de um único centro

Resultados: Foram estudados 72 pacientes, sexo masculino (57%) e 45,8% entre 45-64 anos. A etiologia mais frequente foi hipertensão arterial sistêmica (50,0%) e diabetes (20,8%). O KT/V >1,2 foi encontrado em 88,8% dos pacientes e nível de fósforo acima de 5,5mg/dL em 25%. Os desnutridos classificados pelo índice de massa corporal (IMC) <25Kg/m² (66,67%), índice de circunferência muscular do braço (CMB) (84,72%) e albumina (≤4,0 g/dL) (28,8%), sendo que 22,22% utilizam suplemento nutricional oral específico para paciente dialítico hiperprotéico hipercalórico, fornecido pelo serviço de hemodiálise. O Ganho de peso interdialítico médio (GPIDm) foi < 2,5kg em 58,3% e o Ganho de peso interdialítico relativo (GPIDr) <4,5% em 75,0% dos pacientes. Houve associação significativa entre o GPIDm e a CMB, pacientes com menor GPIDm (≤ 2,5 Kg) tendem a ter mais desnutrição leve ou moderada (p = 0,003). Não foram observadas diferenças por tempo em hemodiálise em relação à idade, ganho de peso interdialítico (*).

Conclusão: Avaliação nutricional pelo IMC esteve de acordo com a literatura brasileira. Pela CMB, a maioria foram classificados como desnutridos, o que difere da albumina que apontou que os pacientes são nutridos em mais de 70%. Os resultados mostram a importância da suplementação para esse público. Vimos que mais de 75% dos pacientes, estão dentro do GPIDr ideal <4,5% do peso seco.

Trab. 408 - Possível correlação entre a microbiota intestinal e doenças psiquiátricas

Patricia Marins Freire Teberga, Marina Albino de Oliveira, Mellina Stoianov Rocha, Livia Marques Pereira de Brito.

Universidade São Francisco

Introdução: Evidências em expansão demonstram que comunicações bidirecionais acontecem entre a microbiota intestinal e o cérebro. Esta comunicação mostra ser importante, exercendo influência na saúde do hospedeiro

Objetivo: Investigar a existência da influência da microbiota intestinal na fisiopatologia de doenças psiquiátricas.

Metodologia: Pesquisa bibliográfica realizada por meio de artigos do PubMed e Google Scholar no período de 2014 a 2019.

Resultados: Pesquisas apontam que além dos sintomas neurológicos, pacientes com patologias psiquiátricas como Transtorno do Espectro Autista (TEA), anorexia nervosa, ansiedade, depressão, esquizofrenia, transtorno bipolar, apresentam frequentes sintomas gastrointestinais, acompanhado de alterações na composição da microbiota intestinal, implicando uma possível relação na fisiopatologia destes distúrbios. Algumas alterações semelhantes da microbiota foram observadas em pacientes com depressão, ansiedade, transtorno bipolar e anorexia nervosa, sendo que estes pacientes apresentaram menor quantidade de bactérias do filo Firmicutes. Contrariamente, pacientes com TEA e esquizofrenia foram encontrados maior relação deste filo. Uma mudança na composição da microbiota pode ter consequências bioquímicas e funcionais no hospedeiro, como na alteração da permeabilidade intestinal, extravasamento de células imunológicas, redução da produção de neurotransmissores e vitaminas do complexo B, podendo influenciar nos (*).

Conclusão: Evidências relacionam a alteração da microbiota intestinal com distúrbios psiquiátricos específicos, sugerindo uma potencial modificação do microbioma para proporcionar benefícios clínicos a estes pacientes.

Trab. 409 - Potencial antioxidante do maracujá

Aline Gonçalves, Jennifer Peters, Maria Alice Spengler, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Savio Leandro Bertoli

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: O Brasil apresenta uma rica diversidade de árvores frutíferas em sua flora, que se destaca por apresentar alto potencial alimentar, tanto na comercialização quanto no desenvolvimento de novos produtos. As frutas, na forma integral ou de suco, são nutricionalmente importantes para a alimentação humana, uma vez que são fontes de vitaminas, minerais e fibras alimentares. O plantio e consumo de várias frutas tropicais aumentam cada vez mais no país, sendo uma delas o maracujá, que apresenta gera problemas na indústria causados pelo resíduo de sementes, que representam 12% do fruto, e pela casca que não há aplicação industrial.

Objetivo: O Objetivo do trabalho é apresentar o potencial do maracujá na sua utilização como antioxidante natural.

Metodologia: Foi realizada uma revisão bibliográfica sobre diversas espécies de maracujá e seu poder antioxidante com potencial substituto de antioxidantes sintéticos.

Resultados: Várias pesquisas avaliam o potencial antioxidante proveniente da casca e das sementes desse fruto a fim de propor aplicações. A presença de ácidos fenólicos pode agregar valor e conferem às frutas, ação antioxidante, eficaz no combate das moléculas pró-oxidantes, quando há consumo com certa frequência. O consumo de antioxidantes naturais é associado à prevenção e tratamento da obesidade, doenças cardiovasculares e diabetes. Os compostos antioxidantes são definidos como substâncias que, quando presentes em baixas concentrações em relação ao substrato oxidável, são capazes de inibir ou retardar significativamente a oxidação daquele substrato. Eles podem agir na neutralização da ação dos radicais livres ou participar de sistemas enzimáticos com essa função. O método do radical DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazil) é de grande relevância nesse estudo onde seis dos artigos o utilizaram para testes. Além destes métodos, um dos artigos utilizou o método de descoloração do radical livre catiônico (*).

Conclusão: Os artigos estudados para o desenvolvimento deste resumo comprovam a importância do consumo da fruta e sua relevância para uma vida mais saudável pois o consumo de antioxidantes naturais ajudam em tratamentos e prevenção de doenças.

Trab. 410 - Potencial aplicação do sequenciamento de DNA na caracterização de kochkäse

Priscila Pegoretti, Marian Natalie Meisen, Lisiane Fernandes de Carvalho, André Freitas, Savio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reitter, Carolina Krebs De Souza

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: O kochkäse é obtido basicamente por uma etapa de fermentação, onde o leite cru é transformado em coagulada e uma segunda fermentação conhecida por maturação, resultando em aspecto grumoso amarelado e intenso aroma peculiar. Por ser um produto artesanal, é influenciado pela microbiota natural do leite e do meio onde é produzido, e a caracterização da microbiota resultante, é importante para análise da qualidade. A microbiota de um queijo desempenha papel fundamental na determinação de suas propriedades organolépticas e físico-químicas. É essencial entender as várias contribuições, positivas ou negativas, desses componentes microbianos para promover o crescimento dos que definem características desejáveis.

Objetivo: Esta revisão visa analisar pesquisas da metagenômica em queijos, destacando potencial aplicação em kochkäse.

Metodologia: recente aplicação do sequenciamento de DNA facilita a identificação ainda mais precisa de microrganismos e suas propriedades funcionais,

apresentando potencial de qualificar e quantificar micróbios, responsáveis por características favoráveis ou desfavoráveis. Esta tecnologia permite a análise detalhada da composição e do potencial funcional da microbiota, do kochkäse e do ambiente de processamento, que contribuem para a microbiota final e suas características. São informações úteis para os produtores garantirem a qualidade, a segurança e o valor comercial de seus produtos.

Resultados: Estudos demonstram que a caracterização detalhada em diferentes estágios de fermentação é importante para avaliar e identificar biomarcadores de qualidade ou deterioração do produto, e compreender como manipular as condições de fermentação para melhorar o controle do processo. Em muitos casos, o estudo da microbiota destacou possíveis relações entre estrutura/dinâmica da comunidade microbiana e parâmetros físico-químicos, como: pH, atividade de água, concentração de sal e temperatura. Em outros, a microbiota estava relacionada à origem da matéria-prima ou qualidade inicial do leite. Foram estudados alimentos que abrigam uma microbiota residente, benéficamente envolvida com fermentação alcoólica e lática, embora a presença de potenciais deteriorantes também tenha sido enfatizada em alguns casos.

Conclusão: O conhecimento adquirido ajudará a entender como fazer uso de recursos genéticos microbianos e modular as principais atividades dos organismos benéficos, para garantir a eficiência do processo, a qualidade do produto e sua segurança. Agradecemos à FAPESC por financiar esta pesquisa.

Trab. 411 - Potencial do ácido ascórbico como auxiliar na prevenção e tratamento de doenças

Márcia Lombardo, Jaqueline Kalleian Eserian
Instituto Adolfo Lutz

Introdução: O ácido ascórbico é um suplemento vitamínico que possui indicação terapêutica no tratamento do escorbuto, a forma grave de sua deficiência, a qual é caracterizada por sintomas como sangramento, cicatrização lenta, lesões teciduais, perda dental e fraqueza dos ossos. Apesar das Agências Reguladoras não declararem qualquer outro uso aprovado para o ácido ascórbico, inúmeras pesquisas exploram os seus benefícios clínicos.

Objetivo: Este trabalho teve como objetivo discutir dados da literatura relacionados ao potencial farmacológico do ácido ascórbico.

Metodologia: Foi realizada uma análise documental, com foco em informações obtidas de revisões sistemáticas sobre o tema, disponibilizadas na base de dados Micromedex.

Resultados: Estudos mostram que o ácido ascórbico pode auxiliar no tratamento de infecções e inflamações e na profilaxia de diversas doenças,

como câncer e Alzheimer. O uso tópico do ácido ascórbico é também considerado, principalmente no tratamento da queratose folicular, na cicatrização de feridas e na redução de eritemas. Neste trabalho, foi possível contabilizar 37 diferentes aplicações do ácido ascórbico na medicina. Destas, somente o uso como adjunto na terapia de suplementação de ferro teve evidências que comprovaram a eficácia. Além disso, as evidências favoreceram a eficácia do ácido ascórbico em seis tipos de aplicação: como auxiliar no tratamento da hipertensão arterial, da infecção por HIV associada à gravidez, da queimadura severa e da anemia em pacientes com falência renal crônica, bem como na profilaxia da nefropatia causada por agente de contraste radiográfico e da falência múltipla de órgãos. Para as demais aplicações terapêuticas mencionadas nos estudos, as evidências de eficácia foram classificadas como inconclusivas ou os estudos foram considerados insuficientes.

Conclusão: Devido à sua poderosa ação antioxidante, o ácido ascórbico pode ser útil no tratamento e prevenção de inúmeras doenças, especialmente em processos infecciosos e degenerativos. Entretanto, a sua eficácia ainda não foi totalmente comprovada para muitas de suas possíveis aplicações terapêuticas.

Trab. 412 - Potencial do uso da romã (punica granatum) sobre o estresse oxidativo na prática da atividade física mediante a análise do malonaldeído

Nayara Salgado Vieira Sette, William César Bento Régis
Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais

Introdução: Indivíduos em condições de estresse oxidativo têm os níveis de Malonaldeído aumentados no plasma, peroxidação lipídica resulta no acúmulo de múltiplas mutações no genes reguladores do crescimento. Os benefícios dos polifenóis presentes na romã demonstrou efeito terapêutico, por possuírem propriedades capazes de eliminar radicais livres e inibirem a oxidação lipídica. O MDA é um marcador para danos no DNA e mutação que é produzida endogenamente via peroxidação lipídica. O estresse oxidativo pode ser detectado pela análise do MDA. O MDA é um aldeído de cadeia curta, e sua formação decorre da degradação dos hidroperóxidos lipídicos.

Objetivo: Averiguar cientificamente o impacto da suplementação com a romã (*Punica granatum*), na diminuição dos níveis séricos de MDA.

Metodologia: Busca de artigos nas bases de dados Scielo PUBMED e Google acadêmico com os termos: Pomegranate (romã) e biomarker malonaldehyde (Biomarcador Malonaldeído). Foram encontrados um total 194 artigos, foi feita a exclusão de duplicatas e selecionou-se ensaios clínicos em humanos, que demonstravam efeito positivo da romã, frente aos níveis

séricos de MDA. Dentre os quais foram selecionados 7 artigos para a elaboração da revisão, após reunião de consenso entre os dois autores.

Resultados: Em indivíduos ativos, obteve-se efeito positivo sobre o estado oxidativo, observado pela redução do níveis sérios de MDA. No público praticante de atividade física o efeito benéfico da Romã foi demonstrado frente à melhora da atividade antioxidante e anti-fermatória, conferiu-se também melhora da vasodilatação, potencializando a atividade do Óxido Nítrico e sua biodisponibilidade, limitando a eliminação de (NO) por espécies reativas de oxigênio conferindo potencial na melhora de desempenho na força muscular. Pode ser observada redução imediata do cansaço e; dor pós-exercício, além de uma maior atividade de enzimas antioxidantes, como a Catalase e Glutathione peroxidase. Outros achados, estão na melhora da disfunção mitocondrial, através da regulação da mitofagia. Houve também efeito positivo sobre as concentrações séricas de colesterol. O principal mecanismo, aponta-se para redução dos altos níveis de peroxidação lipídica, que levam a mutações e condições patológicas.

Conclusão: A ingestão da romã mostrou ser eficaz; por reduzir o estresse oxidativo através de seus fenólicos; como: antocianinas e flavonóis que foram considerados possíveis componentes funcionais; por exercerem atividades antioxidante e anti-inflamatória, diminuindo os níveis séricos do MDA.

Trab. 413 - Potencial próbiotico e funcional da bebida fermentada kombucha: uma revisão

Louise Iara Gomes de Oliveira, Sabrina Duarte de Oliveira, Gabriela Duarte de Oliveira, Beatriz Vitoria de Souza, Júlia de Carvalho Silva Neta, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal da Paraíba

Introdução: “Kombucha” é uma bebida feita por fermentação de chá (geralmente chá preto ou chá verde e oolong) e açúcar, com uma cultura simbiótica de bactérias e levedura (SCOBY), geralmente por 7-10 dias. O chá resultante da fermentação tem apresentado efeitos benéficos sobre o colesterol, diabetes, regulação das atividades gastrointestinais e glandulares, aumento da excreção de toxinas, entre outros benefícios.

Objetivo: O objetivo deste estudo foi fazer um levantamento da literatura sobre o potencial próbiotico do Kombucha e os possíveis efeitos benéficos do seu consumo sobre a saúde.

Metodologia: Esta pesquisa foi feita usando bases de dados eletrônicas de pesquisa (Pubmed, Science Direct e Scielo). As informações foram obtidas entre 04 a 20 de agosto do ano de 2019, artigos publicados entre os anos de 2010 a 2019 foram avaliados de acordo com seus respectivos título e resumo.

Resultados: O kombucha é um coquetel de componentes químicos, incluindo açúcares, polifenóis do chá; ácidos orgânicos; fibras, etanol, aminoácidos incluindo lisina, elementos essenciais como Cu, Fe, Mn, Ni e Zn, vitaminas solúveis em água, como vitamina C e várias vitaminas B, dióxido de carbono, substâncias antibióticas e enzimas hidrolíticas. Alguns estudos demonstraram a eficácia de seu consumo, Villarreal-Soto et al. (2019), observaram que a fermentação do chá preto com o kombucha aumentou seu potencial bioativo e promoveu a atividade antineoplásica, contra a linhagem humana de carcinoma de cólon humano após 21 dias de fermentação. Zubaidah et al. (2019) comparou a atividade antidiabética de Kombucha de frutos de serpente e metformina em ratos diabéticos induzidos por estreptozotocina e observou que a Kombucha de frutos de serpente foi tão eficaz quanto a metformina na controle do diabetes induzido. Vázquez-Cabral et al. (2017) demonstraram que os análogos do kombucha do carvalho apresentaram (*).

Conclusão: Desta forma, pode-se concluir que, que a estrutura e dinâmica da comunidade microbiana da Kombucha desempenham um papel importante na bioquímica da fermentação da bebida e a quantidade de compostos bioativos presentes podem ser os responsáveis pelas suas propriedades benéficas.

Trab. 414 - Práticas parentais durante a refeição e sua relação com o comportamento alimentar da criança: revisão sistemática

Kelly de Freitas Santos

Universidade Federal de São João Del Rei

Introdução: O ambiente familiar pode influenciar no crescimento e desenvolvimento da criança. Ainda não estão claros, porém, os mecanismos familiares que envolvem o comportamento alimentar da criança. Importa estudar, no entanto, a relação entre o ambiente familiar, especialmente a associação e os mecanismos envolvidos entre as práticas parentais durante a refeição e o comportamento alimentar da criança.

Objetivo: Identificar, na literatura atual, a relação entre as práticas parentais durante a refeição e comportamento alimentar da criança.

Metodologia: Trata-se de uma revisão sistemática da literatura. A pergunta de estudo foi delineada por meio da estratégia PECOS e a seleção dos dados foi implementada de acordo com o PRISMA. Realizou-se a pesquisa nas bases de dados Lilacs (Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde), MEDLINE (Medical Literature Analysis and Retrieval System Online) e Ibics (Índice Bibliográfico Espanhol de Ciências da Saúde). Utilizaram-se os portais PubMed (US National Library of Medicine National Institutes of Health) e BVS (Biblioteca Virtual em Saúde). Os descritores integram a lista de

Descritores em Ciências da Saúde (DeCs) e da Medical Subject Headings (MeSH) A busca bibliográfica foi feita utilizando-se o operador booleano AND, mesclando os seguintes descritores: comportamento alimentar, criança, família, psicologia. Os critérios de inclusão constaram a faixa etária entre um a cinco anos, publicados no período de 2013 a 2018.

Resultados: Vinte e três estudos compuseram a presente revisão, sendo 52,2% transversais, 21,7% de coorte, 17,4% de revisões sistemáticas, e 8,7% longitudinais experimentais. Dos estudos, 83% possibilitaram observar diretamente as práticas parentais durante a refeição, encontrando associação estatisticamente significativa entre o uso de pressão para alimentar pelos pais e alimentação seletiva pela criança. Dentre os estudos, 17% mostraram que o comportamento alimentar dos pais interfere no comportamento alimentar das crianças, tornando-os similares. Dos artigos avaliados, 100% utilizaram questionários validados. A maioria dos artigos são internacionais, sendo apenas um realizado no Brasil.

Conclusão: Condutas dos pais de pressão alimentar aos filhos no momento da refeição favorecem que as crianças tenham um comportamento seletivo frente à alimentação. Pesquisas nacionais sobre o comportamento alimentar infantil são imperativos, visando uma maior compreensão sobre o tema e ampliando os fatores relacionados.

Trab. 415 - Preditores do estado nutricional em pacientes com hepatite viral crônica

Felipe Spezapria Barreto, Gustavo Scaramuzza dos Reis, Arthur Fernandes Cortez, Vivian Pinto de Almeida, Bruno Bordallo Corrêa, Bruno Cezário Costa Reis, Phillipe Rodrigues Bastos, Carlos Eduardo Brandão-Mello
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

Introdução: O estado nutricional de pacientes com doença hepática crônica (DHC) está diretamente associado à morbidade e mortalidade. No entanto, ainda não há um consenso sobre o melhor método de avaliação nutricional pela grande variabilidade da composição corporal e pelos diversos estágios da doença.

Objetivo: Comparar diferentes métodos de avaliação nutricional de indivíduos com hepatites virais crônicas (HVC), incluindo a força de prensão manual (FPM), espessura do músculo adutor do polegar (EMAP) e antropometria clássica.

Metodologia: Estudo transversal em Hospital Universitário que arrolou sessenta e nove pacientes com HVC pelos vírus B ou C não cirróticos e estáveis. Os sujeitos foram avaliados e classificados através de avaliação subjetiva global (ASG), antropometria, FPM e EMAP. Cada parâmetro foi comparado entre os gêneros pelo teste Qui-quadrado e pelo teste T dentro das categorias de ASG. Por fim, foram realizadas

correlações simples e regressão linear multivariada para obter a força de associação das variáveis coletadas para a FPM.

Resultados: De acordo com ASG, um terço foi considerado em risco nutricional (ASG-B). O risco nutricional foi encontrado em 59,4%, 65,2% e 88% com base na FPM, EMAP e circunferência muscular do braço (CMB), respectivamente. A EMAP dominante obteve uma média de $17,2 \pm 5,4$ mm contra $16,2 \pm 4,6$ mm da mão não dominante, tendo relação com os parâmetros musculares como a CMB. Por outro lado, a FPM dominante apresentou média de $27,3 \pm 11,2$ vs $24,2 \pm 11,0$ da FPM não dominante (normal mão dominante: $27,3 \pm 11,2$ Kgf para mulheres e $27,3 \pm 11,0$ Kgf para homens). Os valores de EMAP e FPM para qualquer membro foram significativamente maiores no sexo masculino, mas abaixo dos padrões limiares descritos para qualquer gênero. A FPM de ambas as mãos foi correlacionada com sexo, idade, peso, altura, CMB, prega tricípital (PT) e EMAP ($p < 0,05$). Na regressão linear multivariada, o modelo que mais se ajustou a uma análise exploratória incluiu: idade, sexo, altura, CMB, PT e EMAP dominante.

Conclusão: Houve maior risco nutricional em pacientes com HVC estável quando variáveis dependentes de massa muscular foram analisadas. A EMAP foi um parâmetro independente para prever o valor de FPM. Encorajamos a triagem de desnutrição baseada em antropometria, FPM e EMAP, uma vez que a ASG não é uma ferramenta tão confiável para a HVC.

Trab. 416 - Preferência alimentar de alunos do 7º ano da E. M. E. F. Elça Carvalho da Fonseca do município de Cuité, interior da Paraíba - relato de experiência

Ana Luiza Marinho Leite, Ilis Nogueira Mendonça, José Douglas Bernardino Domingos, Maria dos Aflitos Soares de Oliveira, Bruna Rafaela Faustino Dantas, Marília Ferreira Frazão Tavares de Melo
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: As escolhas alimentares são veículos oriundos da formação de hábitos alimentares e influenciam significativamente o estado de saúde ao longo da vida. Os estímulos sensoriais e o prazer físico e psicológico que os alimentos proporcionam, além de fatores sociais, como as estratégias e orientações práticas em alimentação e nutrição, estimulam as preferências alimentares.

Objetivo: O presente trabalho objetivou-se em relatar uma experiência de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) desenvolvida na Escola Municipal de Ensino Fundamental Elça Carvalho da Fonseca, localizada no Município de Cuité, interior da Paraíba.

Metodologia: Estudantes do 5º período do curso de Nutrição, da Universidade Federal de Campina Grande - campus Cuité, que cursam a disciplina

de Prática em Saúde Coletiva desenvolveram uma dinâmica em sala, com 22 (vinte e dois) adolescentes com idades entre 12 e 14 anos, alunos da turma do 7º ano do ensino fundamental II. Foi realizada a entrega de folhas em branco para cada adolescente, e solicitado que os mesmos desenhassem, livremente e de forma anônima, seus dois alimentos favoritos.

Resultados: Os resultados das respostas e desenhos dos alunos constatou que 47,7% preferiam frutas (abacaxi e banana sendo as preferidas), 34,1% preferiam massas (pizza, macarronada, pão e lasanha), 9,1% preferiam salgadinhos industrializados de pacote, e 9% preferiam cereais e leguminosas, como a combinação do arroz e feijão, prato típico da cultura nordestina. Estudos apontam que em nosso país, os hábitos alimentares entre os adolescentes têm sido caracterizados pelo alto consumo de produtos ultra processados, que são ricos em gorduras, açúcares e sódio, e baixo consumo de frutas e hortaliças, resultados diferentes da presente pesquisa. Foi observado também que a presença dos acadêmicos de nutrição influenciou as respostas fazendo com que alguns omitissem ou fantasiassem as mesmas, respondendo frutas, por saberem que seriam saudáveis.

Conclusão: Neste contexto, entendendo que o profissional de nutrição exerce influência e desperta a atenção dos adolescentes, principalmente na fase inicial da adolescência onde há o respeito e a confiança no adulto, torna-se importante a inserção da EAN no processo de ensino e aprendizagem, com resultados favoráveis na formação de práticas alimentares saudáveis com vistas à modificação do consumo alimentar.

Trab. 417 - Prescrição de suplementos, ergogênicos e esteroides anabolizantes

Clara Demeneck Pereira, Maria Paula Meireles Fenelon, Thaís Cristine Queiroz de Oliveira, Mariana Oliveira Santana, Guilherme Frota Carmona, Julia Pinheiro São Pedro, Lorena Tavares Ferreira, Oronides Urbano Filho, Nádia Borges Haubert
Centro Universitário de Brasília

Introdução: A alimentação vem sendo base para a preparação e aumento da resistência física há anos. Recursos ergogênicos (RE), suplementos alimentares (SA) e esteroides anabolizantes androgênicos (EAA) aparecem como substâncias ou procedimentos capazes de melhorar desempenho esportivo, paralelamente a alimentação. O uso indiscriminado, no entanto, pode gerar efeitos colaterais, negligenciados por usuários.

Objetivo: Analisar a prescrição e consequências do uso de RE, SA e EA.

Metodologia: Busca bibliográfica na base de dados Scielo e PubMed, em abril a julho de 2019, com descritores “suplementos alimentares”, “ergogênicos”, “esteroides anabolizantes” e correspondentes em inglês.

Resultados: Uma dieta equilibrada em macro e micronutrientes proporciona bom desenvolvimento fisiológico e metabólico suficiente para obtenção de resultados esperados. No entanto, com ritmos de vida incapazes de fornecer o necessário, a suplementação ganhou popularidade. Hoje, a comercialização de produtos considerados como RE, SA e EA representa uma alternativa para ganho de massa, otimizando resultados da academia. Entretanto, a orientação para compra desse tipo de produto nem sempre é prestada por profissionais da área da saúde, sendo incapazes de prever, por vezes, danos decorrentes do uso. SA são definidos como substâncias de via oral com objetivo de complementar determinada deficiência dietética, comercializados também como capazes de melhorar a performance física. São constituídos de vitaminas, minerais, aminoácidos ou combinações. RE correspondem a suplementação de nutrientes específicos com a intenção de melhorar o desempenho em atividades físicas. Dentre os mais usados, destaca-se (*).

Conclusão: A suplementação inadequada pode causar um desequilíbrio e toxicidade ao organismo, além de trazer consequências sérias e irreversíveis. É de suma importância que qualquer suplementação seja prescrita e orientada por profissionais qualificados, que tenham (*).

Trab. 418 - Prevalência de anemia ferropriva em gestantes brasileiras

Maria Luiza Alves Souza, Elen Carla Alves da Silva, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Josiclea Gomes da Silva, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Maria Elizângela Ferreira Alves, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A anemia ferropriva é o tipo de anemia decorrente da deficiência de ferro biodisponível dentro do organismo, levando a uma diminuição da produção, tamanho e teor de hemoglobina dos glóbulos vermelhos (hemácias). O ferro é essencial para a produção dos glóbulos vermelhos, e com sua ausência há um comprometimento da produção das hemácias. Isso ocorre porque dentro das hemácias contém uma proteína chamada hemoglobina e o ferro juntamente com o cobalto se fazem presentes na sua estrutura. A quantidade adequada de ferro é de suma importância para o bem-estar materno e o crescimento fetal, no entanto, o que se encontra nos dias atuais é a deficiência desse micronutriente, o que pode causar riscos à saúde, tanto para a mãe como para o feto.

Objetivo: Desempenhar uma pesquisa tendo como bases trabalhos científicos publicados em periódicos eletrônicos, a fim de analisar a prevalência de anemia ferropriva em gestantes brasileiras.

Metodologia: Foram realizadas pesquisas em artigos científicos publicados na base de dados eletrônicas Periódicos CAPES/MEC, Redalyc e Scielo, nos últimos 5 anos, utilizando-se as palavras chaves: anemia ferropriva, ferro heme e gestantes.

Resultados: Alguns estudos observaram uma associação com as gestantes que possuíam anemia ferropriva com presença de parasitas intestinais espoliadores de ferro, nível educacional e estado nutricional, assim como a prevalência em gestantes de baixo peso e menor escolaridade. Notou-se que o número de gestantes aumentava a cada trimestre, mostrando assim que o tratamento utilizado não estava sendo eficaz. Também foi visto que o risco de bebês nascerem com anemia é maior vindo de uma gestação com anemia. É recomendado que a grávida tenha conhecimento se iniciou a gestação com bons estoques de ferro ou não, porque estabelecer o diagnóstico de uma anemia ferropriva durante a gestação é muito difícil, devido à hemoglobina já ser alterada pela hemodiluição de maneira muito variável, e por, na maioria das vezes, serem assintomáticas, e quando não são, apresentam sintomas que ocorrem na gestação normal.

Conclusão: Diante da análise dos artigos, é notório que há uma prevalência da anemia ferropriva em gestantes no Brasil e que se tornou um problema de saúde pública. Acredita-se que a disseminação sobre a suplementação de sulfato ferroso ainda não tenha atingido a grande maioria das gestantes e provavelmente traria resultados positivos, caso houvesse um grande conhecimento.

Trab. 419 - Prevalência de atividade física e estado nutricional de adolescentes escolares do ensino médio

Fabiangelo de Moura Carlos, Cezenário Gonçalves Campos, Wendell Costa Bila, Luciene Aparecida Muniz, Érika Barbosa Lagares, Flaviane de Moura Carlos, Márcia Christina Caetano Romano, Joel Alves Lamounier
Universidade Federal de São João Del Rei

Introdução: Atividade física é toda ação corporal produzida pelos músculos esqueléticos que ocasione dispêndio energético superior aos níveis de repouso, englobando as atividades laborativas, o cumprimento de tarefas domésticas e as atividades recreativas. Na contemporaneidade, chama atenção os altos índices de inatividade física no público de adolescentes escolares. Esse hábito nocivo contribui para o surgimento e aumento da prevalência das doenças cardiovasculares, respiratórias, alguns tipos de câncer e a obesidade, doença multifatorial e epidêmica.

Objetivo: O objetivo dessa pesquisa foi determinar a prevalência de atividade física e o estado nutricional de adolescentes escolares do ensino médio. O presente estudo foi realizado em todas as escolas públicas

estaduais do ensino médio de um município do Centro Oeste de Minas Gerais.

Metodologia: Trata-se de um estudo transversal, populacional, realizado com adolescentes escolares de ambos os sexos, com idade entre 15 e 19 anos. A atividade física foi avaliada através do International Physical Activity Questionnaires – IPAQ e o estado nutricional pelo índice de massa corporal. O projeto de pesquisa foi submetido à análise pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos da Universidade Federal de São João del Rei - CCO. CAAE: 61665716.9.0000.5545 – Número do parecer: 1.994.948. A amostra final foi composta por 347 adolescentes.

Resultados: Desse total, 209 (60,2%) dos participantes eram do sexo feminino. Em relação ao estado nutricional, 20,7% dos escolares apresentaram excesso de peso. Sobre o nível de prática de atividade física 60,5% dos adolescentes foram classificados como suficientemente ativos.

Conclusão: Nesse estudo verificamos que adolescentes escolares do sexo masculino têm maior probabilidade de serem ativos quando comparados ao sexo feminino. Neste contexto, deve-se promover e intensificar ações de educação em saúde, buscando essencialmente a adesão das jovens aos hábitos e práticas de vida ativa.

Trab. 420 - Prevalência de excesso de peso em crianças de zona rural e fatores maternos associados

Erika Barbosa Lagares, Letícia Camilo Santos, Kelly de Freitas Santos, Paulo Henrique Alves Sousa, Karolyne Araújo Resende, Cezenário Gonçalves Campos, Wiara Viana Ferreira, Ketlyn Freitas Santos Cecoti, Luiz Henrique Rodrigues Silva, Vinícius Silva Belo, Márcia Christina Caetano Romano
Universidade Federal de São João Del Rei

Introdução: Na atualidade, a problemática da obesidade infantil tem atingido crianças de diferentes níveis socioeconômicos e locais de moradia. Investigações em zona urbana têm sido realizadas no intuito de verificar os fatores associados à obesidade infantil, mas são escassas pesquisas recentes em zona rural, especialmente que avaliem simultaneamente a relação do estado nutricional e consumo alimentar entre crianças e suas mães.

Objetivo: Avaliar a relação entre estado nutricional e hábitos alimentares de crianças e suas mães, residentes em zona rural.

Metodologia: Trata-se de estudo quantitativo de caráter transversal, realizado com 156 crianças de cinco a dez anos, cadastradas nas Estratégias de Saúde da Família da zona rural do município de Divinópolis-MG. Realizou-se avaliação antropométrica para classificação do estado nutricional das crianças

e suas mães tendo como parâmetros o Índice de Massa Corporal (IMC) para mãe, o Escore-z de IMC por idade para criança, circunferências da cintura e de braço para ambos. Foram coletadas informações referentes a dados demográficos, socioeconômicos, estilo de vida, clínicos, atividade física e dietéticos por meio de questionários validados. Regressão logística múltipla foi usada para identificação das variáveis associadas ao excesso de peso, com um nível de significância de 5%.

Resultados: Na análise de associação multivariada entre as variáveis explicativas e o excesso de peso das crianças, observou-se que a maior circunferência de cintura materna aumentou uma vez a chance das crianças apresentarem excesso de peso (OR:1,04; IC95%:1,01-1,07; $p=0,023$). O maior consumo de proteína pela criança aumentou em uma vez a chance de apresentar excesso de peso (OR:1,02; IC95%: 1,01-1,04; $p=0,001$). Crianças que relataram consumo irregular de suco natural de frutas tiveram 5,05 vezes mais chances de apresentarem excesso de peso (OR:5,05; IC95%: 2,09-12,2; $p < 0,001$). O nível socioeconômico permaneceu no modelo e observou-se que crianças alocadas ao estrato social C1 tiveram, significativamente, uma chance 3,5 vezes maior de terem excesso de peso em relação ao estrato D-E (OR:3,54; IC95%:1,21-10,38; $p= 0,021$). A prevalência de excesso de peso no presente estudo foi 27,5%.

Conclusão: Destaca-se a elevada prevalência de excesso de peso infantil na zona rural. Portanto, faz-se necessária implementação de abordagens de ordem coletiva voltadas para famílias de áreas rurais para prevenção desse agravo.

Trab. 421 - Prevalência de frangos contaminados por salmonella no Brasil: uma revisão

Francisco Patrício de Andrade Júnior, Brenda Tamires e Medeiros Lima, Thiago Willame Barbosa Alves, Bren Carla de Medeiros Lima, Laísa Vilar Cordeiro, Januse Míllia Dantas de Araújo, Vanessa Santos de Arruda Barbosa, Edeltrudes de Oliveira Lima

Universidade Federal da Paraíba

Introdução: O gênero *Salmonella* é composto de bactérias entéricas que podem ser transmitidas por rota fecal-oral por meio de água e alimentos contaminados. A ingestão desse patógeno pode ocasionar no desenvolvimento de importantes intoxicações, contudo, nota-se grande escassez literária de estudos epidemiológicos que caracterizem a contaminação dos alimentos por esse tipo de bactéria. Dentre esses alimentos é possível destacar frangos em processo de comercialização.

Objetivo: Assim, o presente estudo teve como objetivo realizar uma revisão de literatura para se conhecer a prevalência de frangos comercializados contaminados por *Salmonella* spp.

Metodologia: Tratou-se de uma revisão do tipo integrativa, em que o levantamento bibliográfico ocorreu nas bases de dados SciELO e Lilacs, havendo a recuperação de artigos publicados entre os anos de 2008 a 2018.

Resultados: Foram selecionados nove artigos para compor os resultados. Ao total, 4.180 amostras de frango foram analisadas e a prevalência média de contaminação por *Salmonella* foi de 8% ($n=334$). Das 334 amostras de frango contaminadas, 10,8% eram advindas de cortes e 89,2% de carcaças. A contaminação dessas diferentes matérias-primas podem estar relacionadas a fômites ou ao processo de manipulação após o abate. Contudo, tem sido evidenciado que até mesmo o ambiente de criação pode ser o responsável pela contaminação do frango, antes mesmo do abatimento.

Conclusão: Dessa forma, os dados apresentados nesta pesquisa evidenciam a necessidade de maior fiscalização e a utilização de medidas higiênico-sanitárias mais eficazes durante o processo de produção e comercialização.

Trab. 422 - Prevalência de obesidade em pacientes atendidos na estratégia de saúde da família no município de São José da Lapa-MG

Isabella França Pena

Universidade Federal de São João Del Rei

Introdução: A prevalência do sobrepeso e obesidade está aumentando em ritmo alarmante nos últimos anos, representando grande problema de saúde pública no Brasil e no mundo de forma geral. A etiologia da obesidade é complexa, multifatorial, resultando da interação de genes, ambiente, estilos de vida e fatores emocionais. O balanço energético pode ser alterado por aumento do consumo calórico, pela diminuição do gasto energético, ou por ambos. A diminuição dos níveis de atividade física e o aumento da ingestão calórica são fatores determinantes ambientais mais fortes.

Objetivo: Identificar a prevalência da obesidade em adultos atendidos na Estratégia de Saúde da Família Jardim Encantado do município de São José da Lapa em Minas Gerais.

Metodologia: Neste estudo foram incluídos adultos atendidos no mês de novembro de 2018 pela equipe da Estratégia de Saúde da Família Jardim Encantado, excluindo-se gestantes, crianças e idosos. As variáveis investigadas foram: idade, sexo e índice de massa corporal (IMC). Este foi calculado por meio das aferições de peso e estatura, sendo peso dividido pela altura ao quadrado. As pessoas foram classificadas em: abaixo do peso: IMC abaixo de 18,5; peso normal: IMC entre 18,5 e 24,9; sobrepeso: IMC entre 25 e 29,9; obesidade: IMC maior que 30.

Resultados: Mais da metade dos participantes tem excesso de peso. A obesidade foi de 14,2% entre os homens e 21,8% entre as mulheres. Quando comparadas por sexo, tanto a prevalência de excesso de peso como a de obesidade foram superiores no sexo feminino. O excesso de peso e a obesidade se tornam mais prevalentes com o aumento da faixa etária em ambos os sexos. Nos homens, as maiores prevalências de obesidade são encontradas na faixa de 40-49 anos de idade, e nas mulheres, na faixa de 50-59 anos.

Conclusão: Os achados enfatizam a importância necessidade de criar políticas públicas com ações multidisciplinares e intersetoriais, que valorizem a parceria entre prefeitura e população adscrita do município de São José da Lapa, na prevenção e combate à obesidade e promoção da saúde, possibilitando a participação da comunidade nesse processo, através da responsabilização e do autocuidado.

Trab. 423 - Prevalência de sarcopenia em idosos internados em um hospital de alta complexidade do norte do Rio Grande do Sul

Vanuza Burille, Iara Gaiatto, Danieli Cristina Pasqualotto Torella, Maria Cristina Zanchim, Tatiana Pacheco Rodrigues, Mariana da Silva Formigheri, Anderson Fucks
Universidade de Passo Fundo

Introdução: O rápido envelhecimento populacional acaba sendo acompanhado do aumento no número de doenças crônicas não transmissíveis e síndromes geriátricas como a sarcopenia, a qual caracteriza-se pela perda progressiva e generalizada da massa muscular esquelética, associada à redução da força e/ou desempenho físico. Essa condição é responsável por impactos negativos sobre a saúde dos idosos como risco de quedas, hospitalizações, dependência, pior qualidade de vida e mortalidade.

Objetivo: Descrever a prevalência de sarcopenia em idosos internados em um hospital de alta complexidade.

Metodologia: Trata-se de uma pesquisa transversal, realizada com idosos (≥ 60 anos), de ambos os gêneros, internados no Hospital São Vicente de Paulo (HSVP), de Passo Fundo, RS, em julho de 2019. Para o estudo, excluiu-se idosos com período de hospitalização superior a 72 horas, em estado grave ou com doenças crônicas que comprometessem o aparelho locomotor. Do prontuário eletrônico coletaram-se informações sócio-demográficas, clínicas e nutricionais. Para rastreamento da sarcopenia, aplicou-se o questionário SARC-F + CC considerando uma pontuação ≥ 11 como de risco. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo (nº 3.356.247).

Resultados: Foram avaliados 79 idosos, a maioria com 60-70 anos (55%), homens (54%), casados (62%) e com ensino fundamental incompleto (65%). Os principais motivos de admissão hospitalar foram

as doenças pulmonares, cardiovasculares e neoplásicas (21%, 21% e 17%, respectivamente) e 59% estavam internados pelo Sistema Único de Saúde. Com relação ao estado nutricional pelo IMC, observou-se maior frequência de idosos com excesso de peso (49%), seguido de eutrofia (37%) e magreza (14%). Quanto a prevalência de sarcopenia, 33% apresentaram sinais sugestivos de sarcopenia e 67% classificaram-se como não sarcopênicos. A literatura tem apontado que a sarcopenia, está presente em 5 a 15% das pessoas com mais de 60 anos de idade. Neste estudo, diagnosticou-se percentual superior, além de maior ocorrência de desvios nutricionais (excesso de peso ou desnutrição), condições que podem contribuir para esta morbidade.

Conclusão: Frente aos achados, torna-se importante o rastreamento da sarcopenia, a fim de possibilitar intervenções preventivas ou diretas para o seu manejo, favorecendo um envelhecimento bem-sucedido.

Trab. 424 - Prevalência de síndrome metabólica em crianças e adolescentes brasileiros: uma revisão da literatura

Rayane Ráisse Fernandes da Silva, Marília Ferreira Frazão Tavares de Melo, Januse Míllia Dantas de Araújo
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O aumento na prevalência de excesso de peso e obesidade em crianças e adolescentes no Brasil é um problema de saúde pública, pois pode ocasionar diversos riscos à saúde, tanto na adolescência quanto na fase adulta. Entre os fatores de risco cardiovasculares conhecidos estão os que compõem a síndrome metabólica (SM). No diagnóstico da SM estão associados o aumento da circunferência da cintura (CC), redução do colesterol ligado à lipoproteína de alta densidade (HDL-c) e elevação da pressão arterial sistêmica, dos triglicerídeos, e da glicemia. A definição de SM em crianças e adolescentes ainda não é estabelecida, no entanto, se o indivíduo apresentar pelo menos três dessas condições, considera-se com fortes chances de desenvolvimento de doença cardiovascular.

Objetivo: Este trabalho objetivou-se investigar as evidências científicas atuais em relação a prevalência de síndrome metabólica em crianças e adolescentes brasileiros.

Metodologia: Foram realizadas buscas de artigos internacionais de revista de alto impacto nas bases de dados eletrônicos do Medline, Pubmed e Scielo dos últimos 5 anos, utilizando-se os descritores: Adolescente. Síndrome Metabólica, epidemiologia. Fatores de Risco.

Resultados: As prevalências variaram de acordo com a região, sexo e idade, sem apresentar um padrão específico único. Observou-se que o principal fator de risco para a SM é a presença de triglicerídeos elevado

no plasma. De forma discreta, os mais acometidos foram os adolescentes do sexo masculino, com idades entre 15 e 17 anos, a maioria residindo em macrorregiões brasileiras. Constatou-se ainda que, a prevalência em escolas públicas foi maior que nas privadas, assim como foi maior nos obesos em comparação aos não obesos.

Conclusão: Com base nos resultados encontrados pode-se concluir que a presença de apenas um dos componentes da SM justifica intervenções não medicamentosas, tais como promoção de hábitos de vida saudáveis, prática de exercício físico e acompanhamento em serviços de saúde.

Trab. 425 - Prevalência de sobrepeso e obesidade em adolescentes escolares do município de Dourados/MS

Mateus Paniago Eccard Mateus Paniago, Silvia Aparecida Oesterreich, Monica de Souza Dantas, Natalha Bristot Paurosi

Fundação Universidade Federal da Grande Dourados

Introdução: A obesidade é um dos maiores problemas nutricionais em saúde de diversos países, sendo que nas últimas décadas houve um aumento gradativo da prevalência do excesso de peso na faixa etária infantil e na adolescência, tendo correlação direta com diversas complicações na idade adulta. A redução do tempo em atividades físicas, junto com aumento de atividades sedentárias e a ingestão de alimentos industrializados estão na gênese do desenvolvimento de ganho de peso neste período da vida.

Objetivo: Determinar a prevalência de sobrepeso e obesidade em uma amostra de adolescentes escolares da rede pública do município de Dourados, Mato Grosso do Sul (MS).

Metodologia: Trata-se de estudo transversal envolvendo 579 adolescentes escolares do município de Dourados-MS na faixa etária de 12 a 19 anos, sendo 393 do sexo feminino e 186 do sexo masculino. Os indicadores de excesso de peso corporal foram definidos a partir do cálculo do índice de massa corporal (IMC), adotando o Centers for Disease Control and Prevention (CDC), deste modo o sobrepeso foi definido entre os percentil 85 e 94 e a obesidade a partir do percentil 95.

Resultados: Na amostra analisada houve uma prevalência de excesso de peso de 23,21%, sendo 13,71% representado pela sobrepeso e 9,5% pela obesidade. O sexo feminino representou, respectivamente, 65% e 69% da parcela de sobrepeso e de obesidade. Não obstante, relativamente, tanto o sobrepeso quanto a obesidade apresentaram prevalência similar em ambos os sexos.

Conclusão: Tal estudo corrobora com os dados apresentados em outros estudos realizados no Brasil, demonstrando que a obesidade infantil é um problema

de saúde pública. Sendo necessário a intensificação de medidas de prevenção e atenção integral de adolescentes que apresentam-se acima do peso, uma vez que o manejo do excesso de peso nesta faixa etária pode se associar a transtornos dismórficos corporais, depressão e, conseqüentemente, a piora do quadro de obesidade. Além disso o excesso de peso neste período responde pior ao tratamento pois ocorre um aumento do número e do tamanho dos adipócitos, diferentemente da adulta, na qual ocorre apenas o aumento do volume do adipócito.

Trab. 426 - Prevenção da obesidade infantil no interior de São Paulo: uma comparação entre escola pública e privada

Filipe Augusto Fornari Montanholi, Durval Ribas Neto

Associação Brasileira de Nutrologia

Introdução: O aumento na prevalência da obesidade mundial e das doenças crônico-degenerativas associadas diminui a qualidade de vida e causa importante impacto socioeconômico. A obesidade dobrou nos adultos e crianças e triplicou nos adolescentes, gerando mudanças de olhar dos educadores sobre o problema. A obesidade infantil já é considerada pela Organização Mundial de Saúde (OMS), como uma das epidemias do século XXI.

Objetivo: Objetivo foi verificar e caracterizar a existência de programas de prevenção da obesidade infantil em escolas pública e particular.

Metodologia: Estudo descritivo exploratório, tipo "Estudo de Caso". Documentos disponibilizados pela Secretária Municipal de Educação interior de São Paulo permitiram delinear o desenho do estudo, cuja amostra constou uma escola pública e uma escola privada do ensino fundamental, bem como sua análise envolvendo 50 pessoas entre, professores de educação física, secretária da educação, diretores, nutricionista, alunos e pais.

Resultados: Os resultados demonstraram que na escola pública, existe merenda escolar orientada por nutricionista e transmitida em todas as disciplinas através da transversalidade. As práticas de educação física acontecem em locais apropriados assim como na escola particular, complementadas com conceitos teóricos sobre saúde. A transversalidade permite reforço dos conceitos nas diversas disciplinas, motivando as crianças a participarem na formação de hortas e aceitarem mudanças na merenda escolar, com aumento no consumo de verduras, legumes e frutas. Os pais são informados em reuniões sobre a alimentação e mudanças na merenda e relatam acompanhar em casa as reações dos filhos. Os dados revelam preferências alimentares (doces e salgadinhos) e atividades sedentárias (TV) semelhantes aos relatados nos estudos internacionais analisados.

Conclusão: Não existem programas de prevenção da obesidade infantil na escola pública e particular do município. Existem projetos relacionados indiretamente à obesidade infantil, voltado para a educação, alimentação saudável e o incentivo de atividade física. Na escola particular só existe cantina com iniciativas semelhantes à escola pública. Houve adesão da escola pública no desenvolvimento do projeto municipal de hortas escolares. Ambas as escolas possuem professores de educação física, que trabalham os conceitos saúde/atividade, onde além das orientações teóricas sobre alimentação saudável, são observadas as preferências alimentares dos alunos.

Trab. 427 - Prevenção de câncer em homens com o uso de multivitamínicos

Ednaldo Queiroga Filho, Nicole Almeida Ventura Queiroga, Cláudio Galeno de Oliveira Queiroga de Lima, Maysa Kevia Linhares Dantas Queiroga, Ednaldo Queiroga de Lima, Renato Ribeiro Susin, Antônio Lucas Dias Meirelles Formiga Barros, Ruy Formiga Barros Neto
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Os multivitamínicos estão entre os suplementos alimentares mais consumidos pela população em geral, por vezes utilizado de forma irresponsável, sem orientação de médicos e/ou nutricionistas.

Objetivo: Realizar revisão da literatura acerca do uso de Multivitamínicos no auxílio da prevenção de câncer em homens.

Metodologia: Para a realização deste trabalho fez-se uma revisão bibliográfica das bases de dados SciELO e PubMed. Utilizaram-se o uso dos seguintes descritores: “multivitamínicos”, “câncer”, “homens” e seus correspondentes em inglês, sendo contemplados os artigos publicados entre 2012 e 2019.

Resultados: A princípio estudos observacionais não conseguiriam evidenciar relação entre o consumo de multivitamínicos e diminuição da incidência ou mortalidade de câncer de forma geral ou específico, porém um estudo americano em especial merece destaque por seu desenho sério, com um acompanhamento por 11,2 anos de 2669 homens com câncer. Comparados com o grupo placebo, foi evidenciado redução estatisticamente significativa na incidência de câncer.

Conclusão: O equilíbrio dos micronutrientes no organismo sabidamente desenvolvem um cenário metabólico saudável. Apesar de determinadas vitaminas de forma isolada já terem sido alvo de estudos sobre sua importância na redução da incidência de algumas doenças, inclusive câncer, mais estudos são necessários para observação de sua administração em conjunto com outras vitaminas e minerais como no caso da composição

do multivitamínico. Observamos impacto positivo na redução da incidência de câncer com o consumo de multivitamínicos.

Trab. 428 - Primeira abordagem nutrológica de adolescente vegetariano

Livia Rodrigues Dias de Paiva
Faculdade da Saúde e Ecologia Humana

Introdução: Adolescentes vegetarianos são aqueles indivíduos que excluem todos os tipos de carne, aves, peixes e seus derivados. Por serem mais vulneráveis a desenvolver deficiência de nutrientes, devem ser adequadamente monitorados e muitas vezes suplementados, já que o risco é proporcional à menor variedade dos grupos alimentares consumidos. As dietas vegetarianas fornecem, em geral, menores quantidades energéticas e proporção de gorduras saturadas por refeição, além de maior teor de fibras, frutas e vegetais. O não consumo de alimentos de origem animal e laticínios podem contribuir para menor ingestão de ferro, vitamina B12, cálcio e zinco. Deve-se analisar com cuidado os adolescentes que resolvem utilizar dieta vegetariana, pois geralmente não são adeptos ao estilo de vida saudável (sem fumo, drogas e álcool e com prática regular de atividade física), como também não fazem uma dieta equilibrada, rica em fibras, vitaminas e minerais.

Objetivo: Relatar caso de adolescente vegetariano e abordagem inicial de seu acompanhamento nutrológico.

Metodologia: Realizado pesquisa em sites de busca científica – Scielo e PubMed – com os seguintes descritores: pediatria, adolescente, vegetarianismo, deficiência.

Resultados: S.B.L., 12 anos, masculino, procura atendimento hebiátrico para avaliação nutrológica. Diz ser vegetariano, assim como sua mãe, há cerca de 6 meses por filosofia de vida. Faz 6 refeições diárias, sendo as três principais em casa e pratica judô três vezes por semana. Diz manter alimentação variada, com grãos, castanhas e leite de vegetais, mas relata ingestão de carboidratos simples refinados em grande quantidade. Não apresentava alterações físicas em exame, peso 33,1kg; est 138,5cm; IMC 17,3 (eutrofia). Orientado a necessidade de diversificar oferta alimentar, incentivado manutenção de atividade física e orientado a provável suplementação vitamínica após resultado de exames. Em retorno, exames laboratoriais dentro dos limites da normalidade, mas optado por suplementação de nutrientes por seu grande risco de deficiência: cálcio, ferro, zinco, vitaminas D, B1, B2, B6 e B12.

Conclusão: O período da adolescência caracteriza-se por intenso crescimento físico e a nutrição pode repercutir de forma definitiva na vida adulta. Nesta faixa etária há aumento das necessidades de calorias,

de cálcio, ferro, zinco e vitaminas. Portanto, adequar a alimentação a estas recomendações pode ser um desafio, tanto para a família quanto para o profissional da saúde.

Trab. 429 - Principais sorotipos de salmonella evidenciados em frangos comercializados no Brasil

Francisco Patricio de Andrade Júnior, Brenda Tamires de Medeiros Lima, Thiago Willame Barbosa Alves, Bren Carla de Medeiros Lima, Laísa Vilar Cordeiro, Januse Míllia Dantas de Araújo, Vanessa Santos de Arruda Barbosa, Edeltrudes de Oliveira Lima
Universidade Federal da Paraíba

Introdução: O gênero *Salmonella* é considerado um dos mais importantes dentre os que compõem a família *Enterobacteriaceae* e é responsável pelo surgimento de doenças transmitidas por alimentos, que são adquiridas através da ingestão de alimentos contaminados, a exemplo da carne de frango.

Objetivo: O presente estudo teve como objetivo realizar uma revisão de literatura para se evidenciar quais são os principais sorotipos de *Salmonella* encontrados em frangos comercializados no Brasil.

Metodologia: Tratou-se de uma revisão do tipo integrativa, em que o levantamento bibliográfico ocorreu nas bases de dados SciELO e Lilacs, havendo a recuperação de artigos publicados entre os anos de 2008 a 2018.

Resultados: Foram selecionados nove artigos para compor os resultados. Observou-se a presença de 334 frangos contaminados por *Salmonella* e, a partir disso, foi possível catalogar os principais sorotipos. Ao total, foram evidenciados 550 patógenos do gênero *Salmonella* em frangos comercializados no Brasil, sendo que este número foi superior ao total de amostras contaminadas, uma vez que, em alguns casos, observou-se mais de um sorotipo em uma única amostra. O sorotipo mais prevalente foi *S. Enteritidis* (30,3%), seguido de sorotipos não especificados (26,4%) e *S. Albany* (9,4%). Tal achado mostrou-se preocupante, já que este tipo de patógeno pode causar o desenvolvimento de salmonelose, levando o indivíduo a quadros de infecções gastrointestinais, com presença de febre, diarreia, náuseas, vômitos e dores abdominais. Em casos extremos, o acometido pode chegar a óbito.

Conclusão: Assim, os dados apresentados nesta pesquisa servem de alerta para a necessidade de maior fiscalização no momento da comercialização da carne de frango.

Trab. 430 - Principais vantagens evidenciadas no consumo de alimentos orgânicos: uma revisão

Dailla Glaciely Dantas, Brenda Tamires de Medeiros Lima, Bren Carla de Medeiros Lima, Marília de Barros Cândido, Januse Míllia Dantas de Araújo, Thiago Willame Barbosa Alves, Francisco Patricio de Andrade Júnior
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Nos últimos anos tem sido evidenciado crescente interesse por parte da população mundial na busca e no consumo de alimentos orgânicos, principalmente, pela divulgação midiática e de profissionais da saúde de que a ingestão desse tipo de alimento pode contribuir para a promoção e permanência da saúde.

Objetivo: Assim, o presente estudo teve como objetivo destacar as principais vantagens no consumo de alimentos orgânicos.

Metodologia: Tratou-se de uma revisão de literatura em que houve a inclusão de artigos presentes nas bases de dados Scielo e Periódicos Capes. Para a busca de tais documentos, foram utilizados os seguintes termos combinados e isolados: 1) Alimentos orgânicos; 2) Consumo; 3) Benefícios dos alimentos orgânicos. Foram analisados 10 artigos, porém 5 foram utilizados para a construção dos resultados.

Resultados: Baseado nisto, observou-se que o consumo do alimento orgânico possui diversos benefícios e vantagens, como o seu elevado valor nutricional apresentando grandes teores de vitaminas e minerais, além de serem mais saborosos e nutritivos devido, em sua produção, não conter agrotóxicos ou produtos químicos que possam alterá-los, ademais também traz melhoria socioeconômica para comunidades rurais, uma vez que, estes alimentos servem como importante fonte de renda ao pequeno produtor rural. Assim, os consumidores preferem por optar pelos alimentos orgânicos ao invés dos convencionais, tendo o preço como o principal fator limitante, devido os produtos orgânicos apresentarem-se mais dispendiosos.

Conclusão: Desse modo, entende-se que é de suma importância a preferência pelo consumo de alimentos orgânicos para se ter uma alimentação saudável e dieta equilibrada, proporcionando a manutenção de saúde e a prevenção de doenças.

Trab. 431 - Probióticos como estratégia terapêutica para dor abdominal na população pediátrica: uma revisão sistemática

Nicole Tenenbaum Szajubok, Jamily Dombosco Daher, Ana Paula Mattos Machado, Fernanda Rodrigues Salvador, Mariana Debski Ferreira
Centro Universitário Lusíada

Introdução: Estudos atuais com ênfase nos benefícios dos probióticos na pediatria têm focado sua

atenção na prevenção e no tratamento de infecções gastrointestinais, mas com descobertas mais recentes em relação ao mecanismo de ação, outros distúrbios podem ser favorecidos com o uso desses microrganismos. A dor abdominal recorrente (DAR) é um diagnóstico clínico comum na infância e adolescência, associado a distúrbios emocionais, abstenção escolar e internações. Os mecanismos de ação atuam na inibição da dor a nível visceral, de sistema nervoso central e intestinal.

Objetivo: Proporcionar uma atualização quanto à eficácia do uso de probióticos como opção terapêutica para dor abdominal na população pediátrica.

Metodologia: Este estudo consiste em uma revisão sistemática de ensaios clínicos controlados randomizados avaliando o efeito da terapia probiótica na dor abdominal funcional em crianças. Para a seleção dos artigos foi realizada busca sistemática nas bases de dados primária MedLine, via Pubmed. Foram selecionados 53 artigos no total. Foram utilizados os filtros “ensaios clínicos randomizados” e “últimos 5 anos”, resultando em 12 trabalhos. Destes, 4 foram excluídos por não avaliarem a dor abdominal, 1 por não utilizar probiótico na intervenção e 3 por não abordar faixa etária pediátrica, totalizando 4 estudos.

Resultados: Apesar dos diferentes probióticos utilizados, nos quatro estudos selecionados, o grupo controle apresentou significativa redução da intensidade da dor, da frequência das crises e melhora da qualidade de vida, em relação ao grupo placebo.

Conclusão: Os probióticos são uma interessante opção terapêutica complementar para a dor abdominal em crianças.

Trab. 432 - Produtos desenvolvidos a partir de leite de camelo: a nova geração laticínica

Isabela Cristina Soares, Sávio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: No ramo laticínio tradicional, um considerável decréscimo de aceitação, por parte da população, está ocorrendo nos últimos anos e muitas bebidas estão ganhando popularidade, como é o caso do leite de camelo. Camelos ofereceram por muito tempo à sociedade árabe muito mais do que um simples meio de transporte. Eles também forneciam aos seus donos carne, leite e roupas, com estas utilidades voltando a receber atenção da população, não só no Oriente Médio, como ao redor do mundo.

Objetivo: Neste contexto, este trabalho trás uma revisão bibliográfica a respeito do leite de camelo, destacando os produtos desenvolvidos a partir dessa matéria-prima e seus benefícios para saúde.

Metodologia: Para tal finalidade, foram estudadas pesquisas publicadas nos últimos anos nas bases

de dados Research Gate, Science direct e Google acadêmico, com os seguintes indexadores: camel milk e camel milk products.

Resultados: Enquanto o consumo de leite de camelo é relativamente novo no ocidente, ele vem sendo consumido durante muitos séculos na África, Ásia e Oriente Médio. Segundo El Zubeir (2008) em comparação ao leite de vaca, o leite de camelo contém menos gordura e lactose, é uma rica fonte de vitamina C, ferro, ácidos graxos insaturados e vitamina B. Além disso, estudos demonstram que o leite de camelo pode ser ministrado para tratamento de diabetes (Agrawal, 2011), uma alternativa terapêutica para diminuição do estresse oxidativo em crianças autistas (Al-Ayadhi, 2013) e um grande potencial na cura de vítimas de reações alérgicas (Ehlayel, 2011). Apesar de ainda não ser muito comum, a manufatura de produtos a partir de leite de camelo já foram testadas, como sorvete, manteiga, leite fermentado e queijo. O queijo de camelo por exemplo, tem o potencial de preservar as propriedades benéficas do leite, assim como sua digestão ser tolerável por pessoas alérgicas a laticínios (El Zubeir, 2008). Atualmente, (*).

Conclusão: O consumo do leite de camelo e a manufatura com este produto vem aumentando ao longo dos últimos anos devido à seus efeitos benéficos à saúde. As principais vantagens em seu uso e aplicação estão no tratamento de alergias, diabetes e fortificador do sistema imunológico.

Trab. 433 - Programas de ensaio de proficiência brasileiros disponibilizados no EPTIS

Emy Takemoto, Marina Yumi Shimada, Roberta Moreira da Silva, Carmen Silvia Kira
Instituto Adolfo Lutz

Introdução: A segurança e a proteção dos consumidores ganharam importância crescente na última década. A participação em programas de ensaio de proficiência (PEP) é uma ferramenta que auxilia no monitoramento do desempenho do laboratório por meio de comparação com resultados de outros laboratórios, além da manutenção da confiança de todas as partes interessadas. Desta forma, serviços/ produtos mais seguros estarão sendo disponibilizados à população, assim como a ampliação do nível de aceitação nos países de destino das exportações. De acordo com a norma ABNT NBR ISO/IEC 17043, os PEPs são comparações interlaboratoriais que são organizadas regularmente para avaliar o desempenho dos laboratórios e por conseguinte a competência do pessoal. Eles são projetados e operados por organizadores privados ou públicos e, avaliados pelo organismo acreditador em cada país. No Brasil são poucos os provedores de ensaio de proficiência disponíveis para suprir a demanda crescente por ensaios de proficiência de segmen (*).

Objetivo: Levantamento de PEPs organizados por provedores brasileiros cadastrados na base EPTIS.

Metodologia: Levantamento de PEPs organizados por provedores brasileiros no banco de dados internacional EPTIS (European Proficiency Testing Information System).

Resultados: No EPTIS, consulta realizada em 22/07/19, o Brasil tem cadastrado 572 PEPs (13% do total de provedores do banco), disponibilizado por 43 provedores, públicos ou privados. Dos 572, 67 são acreditados, 415 não acreditados e 90 se classificam como “outros”. Os PEPs brasileiros estão relacionados aos escopos: água (48): potável/bruta e residual, etc.; alimentos (50): leite, farináceos, sucos, produtos cárneos, óleos vegetais, bebidas, etc.; dimensional (88): equipamentos de laboratórios; médica (193): materiais biológicos, microorganismos, toxinas, medicamentos, dispositivos médicos, etc.; veterinária (42): rações e materiais biológicos, etc.; outros (151): material para construção civil, minérios, combustíveis, etc.

Conclusão: As participações em PEPs estão adquirindo crescente importância como ferramenta de garantia da qualidade como uma medida da competência e qualidade dos laboratórios. Assim, o levantamento no EPTIS mostrou que ainda há poucos PEPs disponibilizados pelo Brasil frente às exigências do mercado. Nesse sentido, espera-se maior incentivo para a produção de materiais que destinados ao PEPs.

Trab. 434 - Propriedades e benefícios da L-citrulina

Helena Miyoco Yano, Edilene Afonso Vieira, Fernanda Fernandes Farias, Valeria Adriana Pereira Martins, Luz Marina Trujillo, Luiz Fernando Ortiz Gasparin, Marcos Paulo Guilherme, Ellen Gameiro Hilinski, Eliana Della Coletta Yudice, Blanca Elena Ortega Markman
Instituto Adolfo Lutz

Introdução: A L-citrulina é um aminoácido não essencial que se forma no interior da mitocôndria a partir da ornitina ou da glutamina. No exterior da mitocôndria, a citrulina participa do ciclo da ureia, em um processo vital para eliminar substâncias nitrogenadas do organismo, formando arginina que posteriormente se quebra através de reações enzimáticas liberando a ureia. A citrulina aumenta os níveis de arginina no sangue e atua como precursora do óxido nítrico. Na forma sintética, a Citrulina Malato é a combinação de citrulina e o ácido málico, um sal ácido utilizado para aumentar a síntese de óxido nítrico. O nome citrulina provém do latim *citrullus* que significa melancia, um fruto originário da África, cultivada há mais de 5 mil anos e isolada pela primeira vez em 1930. A citrulina é um composto bioativo encontrada em alimentos como melão, carnes variadas, clara de ovo, feijão, melancia sendo nesta em maior concentração.

Objetivo: O objetivo do presente trabalho foi pesquisar os benefícios e propriedades da citrulina.

Metodologia: Foi realizada uma busca nas bases de dados científicos dos últimos 5 anos.

Resultados: São inúmeros os benefícios da Citrulina, como diminuir a fadiga muscular e aumentar a resistência e massa muscular aos praticantes de atividade física. Reduz sintomas de demência devido à melhora da oxigenação dos tecidos. Pode ser indicada para pacientes com resistência a insulina e problemas cardíacos, uma vez que reduz a produção de amônia e ácido láctico. Contribui para melhora do controle da pressão arterial e captação de glicose. Alguns estudos demonstraram também que é eficaz para combater a disfunção erétil. Sua utilização pode ser feita por adultos que não possuam alergia ou intolerância a esse aminoácido, com dosagem mínima recomendada de 3000mg. A Citrulina não possui efeitos colaterais por ser um aminoácido natural, mas deve ser usada conforme orientação de nutricionistas e médicos e com cautela por pacientes com problemas hepáticos.

Conclusão: A administração de L-citrulina, de forma sintética ou pelo consumo de melancia, pode melhorar a função vascular através do aumento da biodisponibilidade de L-arginina e da síntese de óxido nítrico, sendo uma alternativa para tratamento com o uso de alimentos.

Trab. 435 - Propriedades terapêuticas de fitoconstituintes isolados da quebra-pedra (*Phyllanthus niruri* L) na prevenção e tratamento de doenças hepáticas

Maciel da Costa Alves, Andreza Moraes Duarte, Rita de Cássia de Araújo Bidô, Diego Elias Pereira, Mikaelle Albuquerque de Souza, Juliana Kessia Barbosa Soares
Universidade Federal De Campina Grande

Introdução: De modo geral, as hepatopatias compreendem qualquer condição que danifique o fígado e impeça seu bom funcionamento, sendo as doenças hepáticas mais comuns as hepatites A, B, C e alcoólica, cirrose e a doença hepática gordurosa não alcoólica.

Objetivo: Investigar as propriedades e benefícios da P. niruri e seus dos fitoconstituintes, quanto ao seu potencial hepatoprotetor.

Metodologia: Para a pesquisa bibliográfica foram incluídos trabalhos que relatavam resultados de estudos biológicos, consultados nas bases de dados Pubmed e Science Direct. A busca dos artigos foi realizada utilizando as seguintes palavras-chave: “*Phyllanthus niruri*”, “liver”, “hepatitis” e “liver disease”, publicados nos últimos 5 anos.

Resultados: Os extratos da quebra-pedra, através de seus fitoconstituintes, exibiram atividade hepatoprotetora contra vários agentes hepatotóxicos. Evidências científicas sugerem que as lignanas nir-

tretalina A e B suprimem efetivamente a secreção dos antígenos da hepatite B em linhagem de células hepáticas. Adicionalmente, em modelo animal, estas lignanas foram capazes de reduzir os antígenos e o DNA sérico do vírus da hepatite B (VHB). Em estudo de ancoragem molecular, taninos, flavonoides e lignanas apresentaram atividade antiviral, *In silico*, contra o VHB, demonstrada através da interação com a DNA polimerase do vírus. Em hepatites não virais a quebra-pedra apresentou efeitos preventivos e citoprotetores significativos contra agentes hepatotóxicos, através do efeito antioxidante e da modulação dos reguladores da via inflamatória e apoptótica. O flavonoide epicatequina promoveu aumento de enzimas hepáticas antioxidantes e diminuiu os níveis de marcadores hepáticos e do malondialdeído, além de pr (*).

Conclusão: Diante do exposto, fica evidente o grande potencial hepatoprotetor da quebra-pedra, tanto na prevenção como no tratamento de hepatopatias, principalmente nas hepatites.

Trab. 436 - Qual o melhor iogurte grego?

Bruna Baungarten, Betina Louise Angioletti, Savio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: O labneh (iogurte grego) é um iogurte concentrado, sendo um produto intermediário entre leites fermentados e queijos não maturados. Ele é obtido pela coagulação e diminuição do pH do leite, adicionado ou não de outras substâncias alimentícias. A fermentação láctea se realiza com cultivos simbióticos de *Streptococcus salivarius* subsp. *Thermophilus* e *Lactobacillus debrueckii* subsp. *bulgaricus*, aos quais se pode complementar com outras bactérias lácteas que contribuem para as características do produto final. No Brasil, ainda não foi definida a regulação do iogurte grego, por isso, algumas marcas utilizam outros ingredientes como espessantes e creme de leite na formulação, para garantir a consistência desejada. Para o consumidor, o iogurte grego deve ter ótimas características físicas, químicas e microbiológicas e oferecer caracterizadas sensoriais que satisfaçam suas necessidades.

Objetivo: Elaborar uma revisão bibliográfica sobre o iogurte Grego, sua composição e aceitação no mercado brasileiro. Os estudos revisados apresentam os iogurtes gregos tradicionais presentes no mercado e sua aceitação, além de definir as características de maior relevância na escolha do produto.

Metodologia: Pesquisa bibliográfica nas bases de dados Periódicos Capes, SciELO e Google Acadêmico.

Resultados: Os estudos analisaram diferentes marcas de iogurte grego disponíveis no mercado, comparando suas características como cor, acidez

total titulável, pH, e textura, análise de aceitação sensorial, análise estatística e avaliação das características físico-químicas. Além disso, foram realizadas análises sensoriais, considerando textura, sabor, cor e impressão global para aceitação do produto. Observa-se que a preferência do consumidor é por iogurtes mais firmes, com maior porcentagem de ácido láctico, teor mais elevado de proteína e teor mediano de acidez.

Conclusão: Os resultados dos estudos mostram que a textura e acidez são parâmetros de grande relevância na escolha do iogurte grego. Além disso, pode-se perceber a preferência por iogurtes de cor mais clara. Analisando as diferentes marcas, nota-se a discrepância nas composições químicas dos produtos, evidenciando a necessidade da criação de um Padrão de Identidade e Qualidade para iogurte grego no Brasil.

Trab. 437 - Qualidade físico-química de cervejas produzidas no Brasil e na Espanha

Gustavo Bartel, João Miguel Garcia Conegero, Cristina Samaniego-Sanchez, Macarena García-Rivas, José Ravier Quesada-Granados, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Cervejas são bebidas obtidas a partir de processos biotecnológicos, responsáveis por características físico-químicas e funcionais específicas, que resultam um produto único e diferenciado.

Objetivo: O objetivo desta pesquisa é analisar e comparar características físico-químicas de dez marcas de cervejas brasileiras e espanholas tipo Pilsen, para desenvolvimento de banco de dados e estudo de melhoramento de processo de fabricação.

Metodologia: As metodologias das análises físico-químicas foram baseadas no compendio de "Métodos físico-químicos para análise de alimentos" do Instituto Adolfo Lutz.

Resultados: Os resultados das análises físico-químicas demonstraram similaridade entre as cervejas. O pH ficou na faixa de 4,1 e a acidez em percentual de ácido láctico manteve um valor próximo de 0,22. Estes valores são resultados do processo de fermentação onde é produzido gás carbônico que confere a cerveja sabor levemente ácido. A densidade das amostras permaneceu próxima de 1,01 g/cm³ devido a grande quantidade de água destas bebidas. A análise do extrato seco demonstrou um percentual em entorno de 4% para as cervejas brasileiras e espanholas. O teor de cinzas ficou próximo a 0,5% e a média da viscosidade se mostrou próxima de 1,24 centipoise.

Conclusão: Os resultados demonstram semelhanças nas características físico-químicas das cervejas

analisadas dos dois países, que pode ser explicada pelas legislações que orientam a produção de cervejas nestes países serem estruturadas a partir da mesma fonte, definindo a identidade e qualidade de cervejas tipo Pilsen. Agradecemos ao CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico), Universidade de Blumenau e Universidade de Granada por financiarem e possibilitarem a realização deste estudo.

Trab. 438 - Qualidade físico-química de melancia sob refrigeração isotérmica

Fernanda Raquel Wust Schmitz, Mariana Garcia Conegero, Lisiane Fernandes de Carvalho, Savio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A exigência do consumidor quanto aos alimentos frescos e com boa aparência é grande e para isto utiliza-se a refrigeração, método intensamente utilizado, pois o armazenamento de alimentos em ambiente refrigerado faz com que as características físico-químicas, biológicas e químicas se mantenham inalteradas por mais tempo, podendo ser por dias ou até semanas. A melancia é uma fruta muito consumida e em sua composição há um grande número de vitaminas e minerais, essenciais para a saúde humana. Esta fruta, quando armazenada em condições não ideais, pode sofrer danos na sua qualidade como perda de água, diminuição dos compostos, como exemplo os antioxidantes, redução da cor e firmeza.

Objetivo: O objetivo do presente foi estudar o armazenamento refrigerado de melancia adquirida em supermercado local (Blumenau, SC) para avaliar o impacto do sistema de refrigeração isotérmico na qualidade desta fruta ao longo de 10 dias a 3,3 °C.

Metodologia: A temperatura e a umidade relativa no interior do refrigerador no período de estudo foram verificadas utilizando-se termopares e sensores de umidade no interior do refrigerador e os dados coletados com sistema de aquisição de dados. A melancia foi cortada ponta a ponta de modo que totalizasse 8 fatias, porém para as análises, foi utilizada apenas uma fatia coberta com filme de policloreto de vinila (PVC) e armazenada no refrigerador. As análises foram realizadas em triplicata quanto à perda de massa, utilizando-se balança Filizola BP 15 e a variação de cor ao longo dos dias foi avaliada através do auxílio de espectrofotômetro de esfera, SP60 Series.

Resultados: A temperatura no interior do refrigerador se mostrou estável, indicando que o refrigerador operou na temperatura selecionada, 3,3 °C, enquanto que a umidade relativa durante o mesmo período variou de 80% a 90%. A melancia mostrou-

se estável até o oitavo dia com perda de massa de 0,40%, mas a partir deste dia começou a liberar muita água, apresentando perda de massa de 1,62% no 10º dia, sendo que para este alimento a perda máxima é de 1%. Para a análise de cor, comparando o primeiro e o último dia de armazenamento da fatia de melancia (parâmetro de luminosidade), foi observada diminuição de 9,18% da luminosidade, sendo que a amostra já apresentava cor opaca, sendo pouco atraente para o consumidor.

Conclusão: Sendo assim, as condições do presente estudo trazem benefícios para a conservação de melancia, visto que este alimento manteve suas características ao longo de 10 dias de refrigeração.

Trab. 439 - Real-world clinical effectiveness of liraglutide 3.0 mg for weight management in Canada

Emanuela Mello Ribeiro Cavalari, Sean Wharton, Aiden Liu, Arash Pakseresht, Emil Nortoft, Christiane Haase, Johanna Mancini, Sarah Power, Sarah Vanderlelie, Rebecca Christensen

Outros

Introdução: The clinical efficacy of liraglutide 3.0 mg has been established in a clinical trial, but the real-world clinical effectiveness has yet to be investigated.

Objetivo: To be the first study to investigate the real-world clinical effectiveness of liraglutide 3.0 mg, in combination with diet and exercise, at 4 and 6 months post-initiation and the changes in cardiometabolic markers from baseline

Metodologia: A database of de-identified electronic medical records from the Wharton Medical Clinic, a network of clinics in Ontario, Canada, was used. All-subjects cohort: all subjects meeting the study inclusion/exclusion criteria and 4 months cohort and 6 months cohort: those persistent on liraglutide 3.0 mg for at least 4 and 6 months, respectively.

Resultados: Average age was 49.7 years and subjects were predominantly white (77.5%) and female (83.0%). Average BMI was 40.7 kg/m², and weight was 114.8 kg. At baseline, 74.9% of subjects had normoglycaemia, 19.9% had prediabetes, and 5.1% had diabetes. Average baseline values for HbA1c and blood pressure were 5.8% and 127/77 mmHg, respectively. In all subjects, regardless of persistence, there was a significant change in body weight (-7.5 kg, p<0.001) 6 months after initiation of treatment. Weight loss was also significant for subjects persistent on treatment for 4 months (-6.9 kg, p<0.001) and for those persistent for 6 months (-8.1 kg, p<0.001). All subjects achieved a mean weight loss of 6.6%, with 119 (58.6%) and 62 (30.5%) of subjects losing 5% and >10% body weight, respectively. Percentage change in body weight in

the 4 months group was -6.2%, where 117 (62.6%) and 34 (18.2%) subjects lost 5% and >10% body weight, respectively. Percentage change in body weight (*).

Conclusão: In a real-world setting, liraglutide 3.0 mg, when combined with diet and exercise, was associated with clinically meaningful weight loss and with improvements in cardiometabolic markers

Trab. 440 - Real-world medication persistence and dosing with liraglutide 3.0 mg in Canada

Emanuela Mello Ribeiro Cavalari, Sean Wharton, Aiden Liu, Arash Pakseresht, Emil Nørtoft, Christiane L Haase, Phillip A Kittel, Johanna Mancini, G Sarah Power, Sarah Vander Lelie, Rebecca A G Christensen

Outros

Introdução: The clinical efficacy of liraglutide 3.0 mg has been established in randomized control trials and a real-world study. To date, there have been no studies of the persistency and dosing of liraglutide 3.0 mg based on real-world clinical practice data.

Objetivo: To examine real-world persistence and dosing with liraglutide 3.0 mg as an adjunct to diet and exercise in a real-world retrospective study of de-identified electronic medical records (EMR).

Metodologia: This was a retrospective study using a database of de-identified EMR data from the Wharton Medical Clinic (WMC), a network of six publicly funded secondary care weight and diabetes management clinics in Ontario, Canada. Index date was defined as the date of liraglutide 3.0 mg initiation during the selection period beginning September 15, 2015 and ending September 30, 2016. Data were reported for three cohorts: all subjects (N=311), subjects persistent on liraglutide 3.0 mg for 4 months after index (N=210) and subjects persistent on liraglutide 3.0 mg for 6 months after index (N=167). Patient persistence (taking of medication as instructed by the physician) was self-reported and defined as time between index date and discontinuation of liraglutide, with discontinuation defined as the earliest last known date of liraglutide 3.0 mg treatment or a gap of >90 days between clinic visits.

Resultados: Mean age was 49.7 years and subjects were predominantly white (77.5%) and female (83.0%). Mean baseline BMI was 40.7 kg/m², and weight was 114.8 kg Mean (SD) persistency was 6.3 (4.1) months on liraglutide 3.0 mg, with a median (IQR) of 6.4 months (2.9, 9.0). More than half (n=167; 53.7%) of patients who initiated liraglutide 3.0 mg persisted on treatment for at least 6 months and 67.5% (n=210) persisted for 4 months. A smaller proportion of patients (n=24 [7.7%]) persisted on liraglutide 3.0 mg treatment for over a year, however, inclusion in the study only required an

expected 6-month follow-up period, which may have impacted these data.

Conclusão: This is the first real-world study examining persistency and dosing for liraglutide 3.0 mg. The results of this study suggest that, in a real-world setting, patients may continue taking liraglutide 3.0 mg for more than 6 months, and individuals may take longer to reach the maintenance dose of liraglutide 3.0 mg compared with label recommendations.

Trab. 441 - Redução da desnutrição com o emprego da gastronomia hospitalar

Layla Eduarda Araújo Pereira, Cecília dos Santos Silva, Mikaelle Albuquerque de Souza, Juliana Késsia Barbosa Soares, Marília Ferreira Frazão Tavares de Melo

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A desnutrição provocada pela estadia em ambientes hospitalares é um problema que prevalece em cerca de 50% dos pacientes internados em hospitais de todo o território brasileiro e está diretamente associada ao aumento da taxa de morbimortalidade. A recorrência dessa menor ingestão dietética pode estar relacionada com a patologia, com a forma com que as refeições são servidas, com o estresse provocado pelo ambiente, ou com a qualidade e quantidade oferecida pela unidade hospitalar. Logo, a utilização de alguns procedimentos gastronômicos, como uma apresentação atraente e harmoniosa, pode fornecer resultados adversos aos atuais referentes a desnutrição hospitalar.

Objetivo: Este estudo objetivou-se, a partir de uma revisão bibliográfica, esclarecer os efeitos do uso da gastronomia no âmbito hospitalar, a fim de amenizar a incidência de desnutrição devido a estadia no mesmo.

Metodologia: Desta forma, por meio de uma revisão bibliográfica dos últimos 5 anos, realizada na base de dados do Google Acadêmico, investigou-se a influência da redução da desnutrição hospitalar com o emprego da gastronomia.

Resultados: Estudo concluiu que o uso da gastronomia hospitalar surge a fim de derrubar os paradigmas negativos criados para as refeições de hospitais, trazendo modificações na textura, cor, sabor, aroma, temperatura, e apresentação, tornando-as mais agradáveis e apetitosas, além de respeitarem a oferta adequada de nutrientes a cada paciente. Autores afirmaram uma significativa diminuição no Índice Resto-Ingestão após o emprego da gastronomia em ambos os sexos, fator esse que está diretamente ligado a diminuição nas taxas de desperdício e nos custos, onde essa forma de dieta é utilizada. Outros estudos constataram que se faz necessário a junção das ciências nutricionais e gastronômicas, a fim de elaborar corretamente cardápios adequados e

munidos de técnicas atrativas para satisfação dos pacientes, além de um esforço da gestão do hospital para o emprego e treinamento correto e eficaz do procedimento.

Conclusão: Diante de todos os estudos observados, pode-se concluir que essas modificações devem ser feitas com o intuito de provocar uma maior aceitação, a partir da imagem, despertando o desejo e prazer em comer, consequentemente diminuindo as atuais taxas de desnutrição hospitalar no Brasil.

Trab. 442 - Reeducação alimentar na terceira idade: precauções e desafios

Ana Carla de Mendonça Silva, Janderly Rafaela da Costa Silva, Januse Míllia Dantas de Araújo
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Reeducação alimentar refere-se ao ato de reavaliação dos hábitos alimentares sem privações, (quando se tratando de pacientes saudáveis), preservando todos os grupos de alimentos. No entanto, por mais que o envelhecimento seja um processo natural da vida, o organismo das pessoas na terceira idade, passa a sofrer diversas alterações, que influenciam diretamente nos hábitos alimentares, no suprimento de nutrientes e, portanto na saúde do idoso.

Objetivo: Compreender as alterações que ocorrem no trato gastrointestinal de indivíduos na terceira idade e assim, saber como aplicar uma reeducação alimentar de forma a não privá-los de consumir o que a décadas consomem.

Metodologia: Através de artigos de revisão, buscou-se informações sobre os desafios encontrados pelo nutricionista ao atender pacientes nesta fase da vida, assim como a forma de implementar a alimentação destes de acordo com suas necessidades e costumes.

Resultados: Sabe-se que cada indivíduo possui seus costumes alimentares, sejam passados de pais para filhos ou alimentos que remetam a lembranças, portanto, realinhar o consumo alimentar de um paciente deve levar em conta não só as necessidades nutricionais, mas também emocionais. Tratando-se dos idosos então, jamais cabe ao profissional querer eliminar algum alimento que ele consuma desde a sua infância, pois atitudes como esta dificultarão a adesão do indivíduo ao cardápio. Outro ponto importante, é o fato da maioria deste público ir em busca da consulta nutricional ao já estar apresentando algum tipo de enfermidade, principalmente crônicas. Portanto, deve-se inicialmente incentiva-los a manter uma vida ativa, dando preferência a exercícios aeróbicos; alimentos ricos em fibra tornam-se importante pois nesta faixa etária é muito comum que haja constipação devido a mudança dos movimentos peristálticos, estes associados ao consumo de pelo menos 2 litros de água ao dia; optar por alimentos de classe (*).

Conclusão: Portanto, cabe ao profissional nutricionista, atender as necessidades individuais de cada idoso, procurando manter alimentos de classe afetiva, para facilitar a adesão.

Trab. 443 - Relação da obesidade e suas comorbidades

Marcos Paulo Silva Portes, Bianca Borges Butterby, Dayane Junqueira Vilela, Keyse Ribeiro, Danilo Sena Cotrim, Heloíse Helena Silva Medeiros, Wyara Talita Carvalho Freitas, Cybele Rodrigues de Moraes Araújo, Henrique Falcão Silva Pereira, Benjamim Franklin Milhomem Fernandes, Luciana Rocha Siqueira
Associação Brasileira de Nutrologia

Introdução: A obesidade é uma doença de elevada incidência em todas as regiões do mundo, representando um problema de saúde pública. De um modo especial, a obesidade infantil, atualmente, tem sido uma preocupação constante de entidades ligadas à saúde e à nutrição. Trata-se de uma problemática de interesse coletivo e que atinge milhares de famílias em todo o mundo. No Brasil, a obesidade infantil é percebida como um fator epidemiológico que requer atenção e cuidados, considerando-se a cultura dos fast food, que favorece ao acúmulo exagerado de gorduras no organismo humano. Portanto, Em grande parte dos casos, a obesidade está diretamente conectada com os hábitos alimentares inadequados, com o estilo de vida relacionado ao sedentarismo, bem como com a escassez de prática de atividades físicas periódicas.

Objetivo: Investigar a correlação da obesidade infantil com suas possíveis comorbidades. Evidenciar a possibilidade de comorbidades ligadas a de doenças cardíacas, complicações ortopédicas e de mobilidade, hipertensão arterial e diabetes.

Metodologia: Revisão da literatura, com estudo exploratório de textos que tratam da relação da obesidade e suas comorbidades na população infantil. A coleta dos artigos foi realizada nas bases de dados Scielo, Science e Google Acadêmico, incluindo textos publicados entre o período de 2010 e 2019.

Resultados: A realidade vivenciada por crianças e adolescentes brasileiros, principalmente nos últimos anos, no que pese a questão do avanço tecnológico – em que estes indivíduos deixam de praticar atividades físicas para ficar em frente ao computador, por exemplo, tem representado um significativo problema para a saúde humana, devido à maior propensão de obesidade para este grupo de pessoas, com consequentes comorbidades correlacionadas ao excesso de peso.

Conclusão: a realidade vivenciada por crianças e adolescentes brasileiros nos últimos anos, tem representado um problema relevante para a saúde destes indivíduos, com maior propensão para a obesidade. Em muitos casos, ainda na fase da infância,

a obesidade pode comprometer a qualidade de vida e a saúde física das crianças, gerando problemas diversos, que tendem a influenciar na ocorrência de doenças cardíacas, complicações ortopédicas e de mobilidade, hipertensão arterial, diabetes e outras.

Trab. 444 - Relação do ciclo circadiano e a resistência à insulina: revisão sistemática

Ulisses Kiskissian Martins, Gabriel Ferro Roque, Isabela Rivoli Portugal, James Lago Cunha, José da Silva Junior, Larissa Martins Cunha Resende, Letícia Franco Nano da Veiga, Mariana Domingos Miranda, Marilene Kiskissian Martins

Universidade Metropolitana de Santos

Introdução: A duração insuficiente do sono é reconhecida como um importante problema de saúde pública e foi incluída como uma prioridade nacional da saúde em pessoas saudáveis 2020. Os distúrbios do sono podem ser encontrados em até 5% da população. Nessa perspectiva, o sono quanto a sua quantidade e sua qualidade podem alterar a pulsatilidade de hormônios como a insulina, hormônio do crescimento, cortisol, testosterona, grelina, leptina e melatonina. Nesse contexto, além de distúrbios fisiológicos, fatores de estilo de vida podem desempenhar um papel importante. Dessa forma, se compararmos pessoas com trabalhos de turnos noturnos com os trabalhadores com turnos diurnos, a alimentação é através de alimentos processados, horários inadequados, com menos refeições e mais petiscos durante o dia. Esses comportamentos podem contribuir para o aumento do ganho ponderal e maior índice de massa corpórea (IMC). A falta de tempo, motivação ou energia para participar de atividades físicas também podem ser fator

Objetivo: Demonstrar correlação do ciclo circadiano, resistência à insulina e suas comorbidades.

Metodologia: Realizou-se uma revisão bibliográfica de literatura nas bases de dados dos periódicos Pubmed, Bireme e Scielo. Foram utilizados os seguintes descritores: Circadian sleep-wake; Humans; Insulin resistance. Foram selecionados 22 artigos no período entre 2009 e 2019. Houve uma restrição para utilização em estudos em humanos, Revisões sistemáticas e estudos randomizados controlados.

Resultados: Nessa perspectiva, a duração do sono esta associado a comorbidades que relacionam com à resistência insulina como obesidade, diabetes mellitus tipo 2, Síndrome metabólica, apneia obstrutiva do sono, hipertensão arterial sistêmica, portanto uma correlação com o aumento da mortalidade. Medidas como evitar grandes refeições com alto índice glicêmico no final da noite ou noturno pode prevenir a hiperglicemia pós-prandial, reduzindo assim o risco de diabetes mellitus tipo 2 a longo prazo. Desse

modo, recomendações pela Academia Americana de medicina do sono como 7 ou mais horas de sono eram provavelmente necessárias para manter a saúde e o funcionamento adequado da homeostase do corpo como à resistência insulina.

Conclusão: Sabemos da correlação do ciclo circadiano e resistência à insulina com diversos comorbidades. Entretanto, necessita de um n maior com mais evidências robustas para auxiliarmos e otimizarmos estratégias para uma higiene do sono adequada.

Trab. 445 - Relação dos níveis séricos de albumina e do IMC com o pós-operatório de pacientes submetidas a cirurgia oncológica: uma revisão de literatura

Ignacio Salonia Goldmann, Daniel Trahtman de Boer, Luana Vilagran Lacerda Silva, Julia Crossi, Bernardo Rivera Fernandes Severo, Nikollas Wendling Balen, Flavia Rech Guazzelli, Natalia Martinez Fernandes, Maria Paula Dutra Ciocari, Maria Antonia Dutra Nicolodi, Eduardo Zettler

Universidade Luterana do Brasil

Introdução: Má nutrição é um achado comum em pacientes com câncer devido o aumento da exigência por energia celular, catabolismo e inflamação dos tecidos envolvidos junto da menor absorção de nutrientes e/ou menor ingesta de alimentos por efeitos adversos de alguns tratamentos, como quimioterapia e radioterapia. O índice do prognóstico nutricional (PNI) a partir da concentração sérica de albumina e a relação entre o peso do paciente indica possíveis complicações pós-operatórias e estimula o tempo de permanência hospitalar. Assim, a má nutrição tem o poder de modificar a progressão da doença e a chance de sobrevivência dos pacientes, já que pode alterar a resposta á terapia e aumentar a probabilidade de eventos adversos.

Objetivo: Avaliar a relação dos níveis sérios de Albumina e do IMC com o pós operatório de pacientes submetidas a cirurgia oncológica.

Metodologia: Foi feita uma revisão narrativa da literatura com artigos científicos publicados nos últimos 20 anos. Utilizou-se os descritores albumina, IMC e deficiência de proteína no banco de dados da MEDLINE e da Scielo.

Resultados: Em um estudo realizado por Arends, onde foi avaliado o PNI pré e pós mastectomia em pacientes com neoplasia maligna de mama, foi constatado que mulheres que haviam o PNI maior tinham cerca de 5 anos a mais de qualidade de vida e 5 anos a mais de “câncer-free” comparado com as outras pacientes. Também, no estudo de Coates, onde se compara o nível de albumina e o hematócrito com o índice de sobrevivência, verificou-se que quanto menor os dois níveis citados acima, menor a chance de

sobrevivência. Sobre os estudos de Rocks e Jain, que avaliavam as dobras cutâneas pré-operatórias e dieta, ambos tiveram como resultado mal prognóstico e maior número de morbidades em relação ao aumento do peso. Por fim, o estudo feito por Jain relatou que maior consumo de gordura e um maior valor da espessura da dobra cutânea foram associados com maior risco de morte, enquanto, maior ingesta de carboidratos foi relacionada ao menor risco de morte após procedimentos cirúrgicos oncológicos.

Conclusão: A partir dos resultados obtidos nos últimos 20 anos, nota-se uma relação direta entre uma boa alimentação e uma maior sobrevida em pacientes oncológicos. Além disso, é possível citar também a melhor qualidade de vida entre os pacientes com o PNI mais elevado. Portanto, é de suma importância intensificarmos esforços para melhorarmos as condições de vida dos pacientes, de forma que se reduza os índices de mortalidade devido aos eventos adversos.

Trab. 446 - Relação entre a absorção de 5-hidroxitriptofano e o efeito sobre a saciedade e o humor em mulheres com sobrepeso e obesidade após administração oral de cápsulas do extrato de *griffonia simplicifolia*

Dienifer Michaela Domingos Branco, Tainara Costa
Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva

Introdução: A terapia nutricional é uma grande ajuda no tratamento da obesidade, do sobrepeso e da depressão. Dentro dos fitoterápicos emagrecedores e reguladores de apetite e humor encontra-se a *Griffonia simplicifolia*, uma planta de origem africana que possui em sua semente o 5-hidroxitriptofano (5-HTP) com função precursora da serotonina no organismo, agindo assim como um regulador de apetite e humor.

Objetivo: A presente pesquisa visa observar a relação entre a absorção de 5-HTP e o efeito sobre a saciedade e o humor em mulheres com sobrepeso e obesidade após administração oral de cápsulas do extrato de *Griffonia simplicifolia* através de questionários e avaliação nutricional.

Metodologia: A pesquisa foi realizada com 21 mulheres sobrepesas e obesas, do interior de São Paulo com idades entre 19 a 52 anos. Foram aplicados questionários para avaliar severidade da compulsão alimentar e sintomas depressivos e feitas avaliações antropométricas nas participantes. Algumas participantes receberam 30 cápsulas do extrato de *Griffonia simplicifolia* com 50 mg cada, e outras placebo para ingestão de uma unidade ao dia durante 4 semanas. Após, avaliações foram repetidas e nenhuma intervenção dietética foi utilizada neste período.

Resultados: Observou-se não haver resultados significativos em relação à mudança da composição corporal. Poucos efeitos colaterais foram relatados.

Os efeitos relatados na melhora do estado geral incluíram mudança de hábitos alimentares, melhora no sono e humor, diminuição da compulsão por doces, melhora de dores frequentes no corpo e melhora da energia para atividades do dia a dia. Algumas mulheres relataram ainda que se sentiram mais calmas no período pré menstrual e menos inchadas. Também foi relatada melhora significativa na sensação de fome, ansiedade e hábitos intestinais. Na Escala de Ansiedade e Depressão, observou-se uma melhora expressiva no Grupo 5-HTP entre as Fases Inicial e Final, com redução na classificação Provável de 72,7% para 36,4%. Enquanto na Escala de Compulsão alimentar periódica, houve aumento na porcentagem de normalidade no Grupo 5-HTP, entre as Fases Inicial e Final, de 27,3% para 54,5%, com nítida melhora na qualidade de vida dessa população. Também foi expressiva a re (*).

Conclusão: Resultados significativos quanto à melhora da compulsão alimentar e sintomas depressivos.

Trab. 447 - Relação entre a microbiota intestinal materna e autismo na prole

Letícia Gomes Rebouças, Lara Barbosa de Souza
Universidade Potiguar

Introdução: O Transtorno do Espectro Autista (TEA) ou autismo é um conjunto de manifestações do neurodesenvolvimento que cursam com padrões comportamentais característicos, dificuldade na comunicação e interação social, os quais costumam ser observados no segundo ano de vida. A etiologia desse transtorno parece ser multifatorial, no entanto sabe-se que há causas genéticas e ambientais envolvidas. Estudos apontam alterações na microbiota intestinal de indivíduos com TEA, sugerindo seu envolvimento no processo. Além do papel da microbiota intestinal do indivíduo afetado, alterações na colonização intestinal materna parecem contribuir para uma prole com anormalidades comportamentais.

Objetivo: Analisar a relação entre microbiota intestinal materna e o desenvolvimento do autismo.

Metodologia: Trabalho de uma revisão narrativa, utilizando artigos entre os anos de 2011 a 2019 na base de dados Pubmed, com os descritores: microbiota intestinal, mãe, autismo.

Resultados: Evidências indicam que mães que passaram por quadros de infecções ou problemas autoimunes são mais propensas a terem filhos com sinais de autismo, em razão da ativação imune materna desencadeada nesses processos. Apesar de pesquisas realizadas em modelos animais confirmarem essa hipótese, outros fatores podem estar envolvidos. Um estudo mostrou que mesmo quando expostos aos mesmos eventos infecciosos, os ratos prenhes colonizados por Bactérias Segmentadas Filamentosas

(SFB) apresentaram proles com maior chance de anormalidades comportamentais. A presença de SFB leva ao aumento do número de células Th17 produtoras de interleucina 17 (IL-17), a qual está envolvida no processo de distúrbios autoimunes e inflamatórios. Esse fato parece estar associado a dificuldade de maturação cerebral após ativação imune da mãe e assim, favorecer o desenvolvimento do TEA, mostrando que a colonização bacteriana no intestino da mãe pode repercutir no padrão de neurodesenvolvimento de seus filhos.

Conclusão: A ativação imune materna inadequada parece influenciar o neurodesenvolvimento da prole. Além de quadros infecciosos e inflamatórios, a presença de bactérias capazes de induzir a secreção de IL-17 e estimular o sistema imunológico materno durante a gravidez parecem interferir no desfecho da prole e favorecer o TEA. Contudo, são necessários mais estudos que evidenciem esses dados em populações humanas.

Trab. 448 - Relação entre dieta e síndrome metabólica: uma breve revisão da literatura

João Victor Farias de Oliveira, Stefani de Lima Carvalho, Tereza Cristina de Brito Azevedo
Universidade Federal do Pará

Introdução: Síndrome metabólica (SM) abrange alterações do perfil lipídico, metabolismo da glicose e pressão arterial e que, geralmente, estão associadas ao excesso de peso. Elevados índices de mortalidade cardiovascular relacionam-se a ela. O seu tratamento inclui mudanças no estilo de vida, como dieta e atividade física, assim como medicamentos.

Objetivo: Revisar artigos que evidenciem a terapia nutricional como ferramenta eficaz no tratamento da SM.

Metodologia: Realizou-se uma revisão da literatura de artigos publicados em português, disponíveis nas bases de artigos Scielo e Google Acadêmico, publicados no período de 2007 a 2019, com os descritores “dieta”, “síndrome metabólica” e “terapia nutricional”. Foram encontrados 23 artigos, que foram lidos pelos autores e então selecionados os 4 que mais correspondiam ao objetivo deste trabalho.

Resultados: Em geral, as medidas preventivas relacionadas à alimentação são avaliadas em relação a cada um dos componentes da SM de forma independente. Quanto à obesidade, dietas hipocalóricas que variam entre 800–1500 kcal/dia podem reduzir cerca de 8% do peso corporal após um semestre de tratamento dietético. Um estudo experimental em modelos animais notou que a adequação calórica da dieta foi eficaz para o tratamento da SM reduzindo a hiperadiposidade e suas consequências. Em pacientes hipertensos, o seguimento de dieta DASH (Dietary Approaches to Stop Hypertension), rica em frutas, vegetais, leites

desnatados e restrito consumo de sódio é capaz de reduzir a pressão arterial. Em relação aos lipídeos, a redução dos níveis dos triglicérides pode ser obtida através da redução do consumo de carboidratos de rápida absorção e aumento no consumo de ácidos graxos ômega-3, proveniente de peixes de águas frias e salgadas. Além disso, a aplicação da dieta do mediterrâneo (rica em cereais integrais, fruta (*).

Conclusão: A terapia dietética é uma ferramenta rica, versátil e de extrema importância no tratamento global de pacientes com síndrome metabólica. O sucesso depende de dieta com composição equilibrada de macronutrientes associado a um consumo calórico adequado e a programas de exercício físico regulares.

Trab. 449 - Relação entre infarto agudo do miocárdio com supradesnível de ST e índice de massa corporal: paradoxo da obesidade

Nathalia Felix Araujo Salvino, Marcelo Luiz da Silva Bandeira, Ricardo Mourilhe Rocha, Daniel Xavier de Brito Setta, Jaqueline Luiza Wurzler Barreto, Marcelo Imbroinise Bittencourt, Julia Paulo Mourilhe Rocha, Fernando Oswaldo Dias Rangel, Roberto Esporcatte
Faculdade de Medicina de Campos

Introdução: Embora a obesidade seja um fator de risco cardiovascular e esteja associada a síndrome metabólica, vários estudos mostram uma associação paradoxal entre obesidade e o prognóstico de pacientes com doença arterial coronariana e insuficiência cardíaca, chamado de paradoxo da obesidade. Por essa teoria, ao contrário da expectativa, indivíduos com doença cardíaca estabelecida e excesso de peso ou obesidade apresentam melhor prognóstico do que indivíduos com peso baixo ou normal.

Objetivo: Avaliar a evolução de pacientes admitidos por infarto agudo do miocárdio com supradesnível de ST (IAMCSST), em um hospital terciário, que foram submetidos a angioplastia primária como estratégia de reperfusão, comparando-os com não obesos.

Metodologia: Foram avaliados 137 pacientes entre janeiro de 2009 e fevereiro de 2013 em um hospital terciário. Foram analisados dados demográficos, clínicos, laboratoriais, escores Grace e TIMI, uso de BIA e ventilação mecânica, complicações e mortalidade. Foi realizada análise estatística utilizando o SPSS 22.0. Variáveis contínuas foram expressas em média ± desvio-padrão ou mediana com quartis 25 e 75%; as categorias foram expressas em porcentagem.

Resultados: Entre os pacientes analisados, 24,1% apresentavam IMC > 30 kg/m². Os obesos apresentaram-se com idades menos avançadas (63,15±12,19 vs 68,95±13,58; p=0,03) e maior clearance de creatinina (101,49±39,32 vs 74,33±30,86; p<0,001) não havendo diferença significativa quanto a prevalência de outras comorbidades. Não houve diferença significativa nos

tempos de dor torácica e porta-balão, nem no escore de risco TIMI, porém o escore GRACE era de menor risco (mediana de 128 [107-158] VS 149,5 [130,50-179,25]; $p=0,004$). Houve menor utilização, sem diferença significativa, de aminas vasoativas (9,1% vs 21,2%), ventilação mecânica (6,1% vs 20,2%) e BIA (3,0% vs 9,6%). Observou-se melhor evolução clínica, com menos choque cardiogênico durante a internação (6,1% vs 17,3%) e menor mortalidade intra-hospitalar (3,0% vs 8,7%), apesar de não atingir significância estatística.

Conclusão: Pacientes admitidos por IAMCSST, com critério para obesidade, apresentaram-se com melhor índice GRACE e evoluíram com maior estabilidade clínica e menor morbimortalidade, contribuindo para o conceito de paradoxo da obesidade.

Trab. 450 - Relação entre o consumo de tomate e o câncer de próstata: uma revisão

João Victor Farias de Oliveira, Stefani de Lima Carvalho, Tereza Cristina de Brito Azevedo
Universidade Federal do Pará

Introdução: O câncer de próstata é a quinta maior causa de mortes por câncer no mundo. O seu desenvolvimento é complexo e influenciado por uma combinação de fatores genéticos, hormonais e ambientais, incluindo a dieta. Esta última é um fator de risco modificável e evidências epidemiológicas indicam que o consumo de tomate está associado a um risco menor deste câncer. Acredita-se que o licopeno, que dá ao tomate sua cor vermelha, seja o principal componente bioativo nesse processo anticarcinogênico.

Objetivo: Revisar na literatura a relação entre o consumo de tomate (licopeno) e o risco de desenvolvimento de câncer de próstata.

Metodologia: Trata-se de uma revisão bibliográfica com estudos publicados no período de 2009 a 2019 indexados nas bases de dados Scielo, BVS e Lilacs. Para a busca, utilizaram-se as palavras-chave: licopeno e câncer de próstata.

Resultados: Estudos que avaliam o consumo de produtos de tomate ou os níveis de licopeno dietético e circulante sugerem fortemente que esses alimentos estão associados a um risco reduzido de desenvolver câncer de próstata. Uma meta-análise de 42 estudos, com um total de 692.012 participantes, mostrou uma associação inversa entre o risco de câncer de próstata e maiores exposições de licopeno dietético, com 1% de diminuição do risco para cada 2 mg adicionais de licopeno consumido. Outro estudo submeteu 54 homens com câncer de próstata metastático à orquiectomia ou orquiectomia associada a 2 mg de licopeno por dia. No primeiro grupo, 11 (41%) pacientes obtiveram uma resposta total no PSA, 9 (33%) uma resposta parcial e 7 (26%) tiveram

progressão da doença. No último grupo, 21 (78%) tiveram uma resposta completa, 4 (15%) parcial e 2 (7%) progressão.

Conclusão: É essencial identificar como intervenções dietéticas simples e amplamente aceitas, como o aumento da ingestão de tomate, podem atuar como forma de prevenção e terapias adjuvantes para atenuar os efeitos adversos no crescimento do tumor e, conseqüentemente, no desfecho do paciente.

Trab. 451 - Relação entre o potencial de carga ácida renal, acidose metabólica de baixo grau e PH urinário na doença e envelhecimento: uma perspectiva para a longevidade humana.

Suellen Vieira Araujo, Renan Bernardes de Mello, Luaira Ferreira Campo, William José Bicalho Hastenreiter Paulo, Danilo de Melis
Universidade Federal do Espírito Santo

Introdução: O potencial de carga ácida renal (PRAL, potencial renal acid load) é um índice nutricional proposto nos anos 90. Sua equação considera a composição de micronutrientes e proteínas dos alimentos para estimar os produtos ácidos e básicos originados após a digestão. A maioria dos grãos e derivados animais formam ácidos no organismo e por isso tem valor de PRAL positivo. Já as frutas, folhas, caules e raízes comestíveis têm PRAL negativo pois formam bases. Comparando o padrão dietético relacionado ao adoecimento, cuja carga ácida é elevada, as dietas mediterrânea e DASH (Dietary Approach to Stop Hypertension) têm em comum uma carga ácida menor. No organismo, o excesso de produtos ácidos não voláteis de origem dietética é excretado pelos rins. Contudo, os rins têm uma capacidade de excreção limitada, devendo o excedente ácido ser tamponado na matriz extracelular sanguínea e demais tecidos, aumentando assim a carga ácida total do corpo. Os termos acidose de baixo grau e carga ácida metabólica (*).

Objetivo: Revisar a fisiologia da acidose metabólica induzida pela dieta e identificar os estudos que relacionam este processo à incidência e prevalência de doenças crônicas e envelhecimento precoce.

Metodologia: Esta revisão de literatura iniciou pela busca dos termos diet acid load e urine pH na base de dados MEDLINE via PubMed. Foram selecionados artigos publicados em revistas de alto impacto.

Resultados: O padrão alimentar acidificante se relaciona à mortalidade por qualquer causa e maior prevalência e incidência de síndrome metabólica, obesidade, diabetes e hipertensão arterial. Um padrão alcalinizante melhorou o desempenho no esporte e mostrou efeito protetor no câncer de mama, doenças cardiovasculares e cálculos renais. Em cobaias, a acidose acelerou sinais de envelhecimento induzindo a morte prematura.

Conclusão: Esta revisão levanta a hipótese de que a acidose induzida pela dieta antecede o processo inflamatório na gênese do adoecimento e envelhecimento. Sugere o pH urinário como um biomarcador não invasivo de baixo custo para monitorar o padrão alimentar acidificante/alcalinizante e reforça a necessidade de mais estudos sobre o efeito do potencial acidificante dos alimentos na saúde e longevidade.

Trab. 452 - Relato de caso: manejo clínico e cirúrgico de complicações nutricionais graves após cirurgias bariátricas disabsortivas

Mariana Tazima Fujiwara, Isabella Motim Berger, Ary Augusto de Castro Macedo, Elitom Adami Chaim, Cristina Alba Lalli, Roberto José Negrão Nogueira, Daniela Miti Tsukumo, Alexandre Esteves de Souza Lima
Universidade Estadual de Campinas

Introdução: A elevada prevalência da obesidade na população atual e sua associação com síndrome metabólica e neoplasias constitui um grande desafio na medicina, sendo a cirurgia bariátrica uma opção terapêutica amplamente utilizada, que pode estar associada a complicações nutricionais graves.

Objetivo: Através do relato de caso, demonstrar a complexidade do manejo de consequências nutricionais de um dos tratamentos da obesidade mórbida.

Metodologia: Paciente feminina, 71 anos, com antecedente de obesidade mórbida, realizou 2 cirurgias bariátricas, a primeira há 18 anos pela técnica Capella clássica, sem sucesso, e a outra após 2 anos, à Scopinaro, com perda de peso significativa. Interna em enfermaria de clínica médica do HC-UNICAMP por quadro de diarreia crônica associada à desnutrição grave. Apresenta déficit de macro e micronutrientes com hipoalbuminemia grave, fratura de sacro por osteoporose, neuropatia periférica, hipotireoidismo descompensado e anemia macrocítica. Outros antecedentes eram depressão e etilismo secundários à restrição alimentar pós bariátrica. Durante a internação, evoluiu com síndrome de realimentação e múltiplas infecções pela imunossupressão relativa sendo tratadas com reposição eletrolítica e vários esquemas de antimicrobianos para bactérias e fungos.

Resultados: Realizado plano terapêutico para renutrição baseado em dieta oral hipogordurosa e sem lactose, para conforto da paciente, nutrição enteral oligomérica para trofismo do trato digestório associada à nutrição parenteral para suprir necessidades nutricionais, com meta diária de 30 kcal/kg/dia e proteica de 1,8g/kg/dia por 57 dias. Após recuperação nutricional com elevação da albumina (2mg/dl para 2,6mg/dl) e pré-albumina (7,6mg/dl para 19mg/dl) com melhora das condições clínicas, foi submetida a videolaparoscopia com reconstrução do

trato gastrointestinal através da inclusão do estômago excluído e do duodeno, aumentando seu componente absorptivo. Totalizou três meses de internação com evolução satisfatória sendo constatada após alta recuperação de 10 kg, normalização da albumina e função tireoidiana; correção de anemia e deficiências vitamínicas, abstinente e em tratamento adequado para transtorno depressivo.

Conclusão: A cirurgia bariátrica tem indicações precisas para o tratamento da obesidade. Enfatizamos o seguimento no pós-operatório imediato e tardio com diagnóstico precoce de síndrome disabsortiva grave evitando evoluções como descritas, internações prolongadas, novos procedimentos cirúrgicos e complicações, por vezes fatais.

Trab. 453 - Relato de caso: paciente com mialgia secundária a estatina na atenção primária

Lucimara Facio Nobre Zueff

Centro Universitário Barão de Mauá

Introdução: A Atenção Primária à Saúde (APS) é a principal porta de entrada do Sistema Único de Saúde (SUS). É neste nível de atenção que o cuidado de aproximadamente 80-85% das condições de saúde é realizado. Este é o relato de um caso de uma paciente feminina de 57 anos, hipertensa, diabética e com hiperlipidemia pura, que faz seguimento na APS. Sua queixa principal era mialgia em membros superiores há 4 meses, coincidindo com aumento da dose da Sinvastatina em uso há 3 anos, de 20 para 40 mg por dia. Segundo Atualização Brasileira de Dislipidemias, os efeitos colaterais com o uso das estatinas são raros, sendo os efeitos musculares os mais comuns, podendo surgir meses ou anos após o tratamento com as estatinas. Pode ocorrer elevação da Creatinoquinase (CK) até rhabdomiólise. Resultados dos exames recentes realizados na APS: -Colesterol total=164mg/dL -Triglicérides=135mg/dL HDL-colesterol=67 mg/dL -CK=182 U/L -TGP=9U/L -TGO=12U/L -Glicemia de jejum=150 mg/dL -Hemoglobina glicada=8%

Objetivo: Descrever o caso de uma paciente hipertensa, diabética e com hiperlipidemia pura que iniciou com mialgia em membros superiores 4 meses após o aumento da dose de Sinvastatina, sem alteração da CK.

Metodologia: Trata-se de relato de caso cuja metodologia seria avaliar a melhora da mialgia após a troca da Sinvastatina pela Atorvastatina, fornecida gratuitamente na Farmácia de Alto Custo.

Resultados: Após 3 meses, a paciente retorna a APS referindo melhora total da mialgia após a troca da Sinvastatina pela Atorvastatina. Ressalta-se que nem sempre há alteração da CK apesar da queixa de mialgia.

Conclusão: Trata-se de um relato de caso em que fica evidente a importância da longitudinalidade do cuidado, com a resolução do quadro sem a necessidade

de encaminhamento para especialistas que já estão sobrecarregados com quadros mais complexos.

Trab. 454 - Relato de caso: abordagem dietética da ascite quilosa secundária à linfangiectasia intestinal primária

Izabella Ferreira Pires, Joyce Cristina Santos de Oliveira, Fernando Bahdur Chueire, Aritana Alves Pereira, Liane Gonçalves Borges, Luiz Augusto Belgamo Rosseto, Cristiane Maria Martires de Lima, Vivian Marques Miguel Suen, Julio Sérgio Marchini, Selma Freire de Carvalho da Cunha

Universidade de São Paulo

Introdução: Linfangiectasia intestinal inclui um grupo de doenças decorrentes de ectasia dos vasos linfáticos, de etiologia primária ou secundária à afecções que causam lesão direta ou aumento da pressão nos vasos linfáticos.

Objetivo: Descrever a eficácia dietética empregada em paciente com linfangiectasia intestinal primária.

Metodologia: Relato de caso: Homem, 23 anos, estudante universitário, admitido em hospital terciário (15/01/2019) devido a ascite e perda de 5 kg em 1 mês. Referia incontáveis evacuações líquidas e dor abdominal em hipogástrico. A paracentese mostrou líquido leitoso, com triglicérides = 579 mg/dL. Com antecedente de episódio transitório de perda anal de líquido leitoso há 7 anos. A biópsia duodenal mostrou mucosa com arquitetura geral preservada, exibindo vasos linfáticos ectásicos na lâmina própria e intravilosidades. Após extensa investigação diagnóstica etiológica, foi sugerido o diagnóstico de linfangiectasia intestinal primária. Na ocasião da alta hospitalar (31/01/2019), foi encaminhado para acompanhamento ambulatorial na Nutrologia. Em nosso serviço foi feita nova internação (18/02/2019), devido à perda ponderal progressiva (total 10 kg) e necessidade de paracentese semanal, mesmo com orientação dietética prévia feita por outra equipe. Há internação, ele referia fraqueza, adinamia e apresent

Resultados: Durante o seguimento, o paciente apresentou melhora do estado geral, uma evacuação ao dia com fezes bem formadas, sem necessidade de paracentese de alívio. Houve aumento da força de preensão palmar (38,5 para 41 kg) e melhora nos níveis séricos de albumina (2,17 para 2,71 g/dL).

Conclusão: Um planejamento nutricional personalizado foi fundamental para a adesão à dieta no domicílio, resultando na melhora clínica e sem necessidade de paracentese de alívio. A evolução do paciente demonstra a importância do trabalho multiprofissional.

Trab. 455 - Relato de experiência: elaboração e construção de um jogo de tabuleiro como instrumento educativo alimentar

Stefani de Lima Carvalho, Jeane Lorena Lima Dias, Jorvana Stanislav Brasil Moreira, João Victor Farias de Oliveira

Universidade Federal do Pará

Introdução: Atualmente, tem-se discutido abordagens lúdicas com o propósito de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para crianças, visando a promoção da saúde, por meio de ações que eduquem e estimulem hábitos alimentares saudáveis. O contexto desafiador da educação nutricional exige o desenvolvimento de abordagens educativas que permitam abraçar os problemas alimentares em sua complexidade, tanto na dimensão biológica como cultural.

Objetivo: Descrever a construção de um jogo educativo como possível ferramenta de EAN.

Metodologia: Estudo descritivo, do tipo relato de experiência, realizado no mês de maio de 2019. O jogo foi construído a partir de orientações obtidas na componente curricular de EAN da faculdade de nutrição da Universidade Federal do Pará, na temática de planejamento de materiais educativos, sendo dividida em três etapas: planejamento, elaboração e validação.

Resultados: Inicialmente, na etapa de planejamento, foi realizada a escolha do jogo a ser elaborado, a temática central que ele abordaria e o público alvo (crianças de 7 a 10 anos). Posteriormente, na fase de elaboração, foi confeccionado um jogo de tabuleiro, utilizando os seguintes materiais: miriti, tinta de tecido, glitter, tesoura, régua, cola de madeira e dados. Além disso, foram criadas cartas contendo afirmações sobre alimentação saudável, baseada no Guia Alimentar para a População Brasileira. O jogo ficou constituído por: 1 tabuleiro, 15 cartas, 1 dado, 4 peões. Em seguida, foram elaboradas as regras, sendo criado um manual explicativo, contendo as seguintes informações: pode ser jogado por 2 a 4 pessoas, cada jogador escolhe a cor do seu peão e se posiciona na casa de início, em seguida, irá caminhar no tabuleiro, de acordo como o número que é indicado no dado. Durante a dinâmica do jogo, os participantes caem em casas marcadas, que os direcionam a escolher uma carta aleatória com um com (*).

Conclusão: O jogo de tabuleiro pode ser utilizado para aprimorar a criatividade das crianças, além de ser ferramenta para o ensino, pois representa um produto lúdico para promover aprendizagem.

Trab. 456 - Relato de experiência: monitoria de antropologia da nutrição

Kamila Layse Bezerra de Araujo, Elen Carla Alves da Silva, Ana Paula Melo da Silva, Guilherme Silva Freire de Souza, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Gabriela Micherlandia dos Santos, Mikaelle Albuquerque de Souza, Juliana Késsia Barbosa Soares
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A disciplina de Antropologia da Nutrição é ministrada no terceiro período curricular do curso de graduação em Nutrição, na Universidade Federal de Campina Grande, Cuité. Esta tem por objetivo apresentar conceitos iniciais dos estudos socio-antropológicos e da antropologia da alimentação. Os monitores participam das aulas, auxiliam os estudantes quanto as dúvidas nos conteúdos ministrados na disciplina, dão apoio aos seminários práticos (atividade específica na qual os alunos recebem temas específicos, desenvolvem o planejamento e a execução da aula usando recursos e metodologias de aprendizagem diversas).

Objetivo: Relatar a vivência da monitoria.

Metodologia: Relato de experiência do período de abril a junho de 2019.

Resultados: A experiência em ser monitora contribui de forma significativa na formação acadêmica, mediante apoio do docente com discussões prévia, participação em planejamento de aulas, bem como participação em sala de aula nas discussões. A partir da interação com os alunos foi possível desenvolver habilidades para avaliação e interação com alunos, identificação de material de apoio nos estudos na área e da importância da diversificação dos estudos sobre metodologias de ensino e aprendizagem.

Conclusão: Conclui-se que houve crescimento pessoal quanto profissional a partir da monitoria, com o desenvolvimento de habilidade técnicas e relacionais, que auxiliam, no desenvolvimento crítico. Por fim, reconhece-se a importância da monitoria nesta disciplina que visa contribuir com a ampliação e sensibilização do profissional em formação em nutrição para questões sociais e multidimensionais envolvidas na alimentação.

Trab. 457 - Relevância do diagnóstico nutricional no paciente cirúrgico

Fernanda Hofer Nicoleti, Thais Braga da Silva Silva, Danielle Silva Aurélio, Matheus Brolio de Mello, Matheus Ferreira Mendes, Gabriel Ramon Matavelli Casseb, Rafaela Seraphim Frare, Henrique Severino Queiroz, Tainá Serena Mottin, Danielle Gatti Tennis, Vitor Piquera de Oliveira
Universidade São Francisco

Introdução: O estado nutricional do paciente no período pré-operatório tem influência direta

na evolução do pós-operatório, tanto nos dias de internação, quanto na ocorrência de complicações, sejam elas infecciosas ou não. O paciente desnutrido tem aumento da morbidade e mortalidade pós-operatórias, além da duração e do custo da internação serem maiores. No Brasil, em geral, a incidência de desnutrição hospitalar é de quase 50% em pacientes internados em hospitais do Sistema Único de Saúde, sendo 12,6% desnutridos graves e 35,5% desnutridos moderados.

Objetivo: Essa revisão bibliográfica tem por objetivo expor dados acerca do estado nutricional de pacientes que irão se submeter a procedimentos cirúrgicos e da deficiência de diagnósticos nutricionais desses pacientes.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura, em que foram selecionados artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa dos últimos 12 anos, utilizando bases de dados eletrônicos como SciELO, PubMed e Google Scholar, com os seguintes descritores: “Perioperative Care”; “Nutritional Status”; “Protein Deficiency”.

Resultados: A desnutrição no paciente cirúrgico deve receber especial atenção, pois o diagnóstico precoce e o tratamento nutricional nos períodos pré e pós-operatórios podem determinar diferenças substanciais no prognóstico desses pacientes. Porém, apesar da avaliação nutricional ser relativamente simples, raramente ela é realizada. Estudos observaram que, embora houvesse balança a menos de 50 metros do leito, não havia nenhuma referência ao estado nutricional desses pacientes em seus prontuários no período pré-operatório. Mesmo com essa lacuna na avaliação desses pacientes, novas áreas de interesse no suporte nutricional do paciente cirúrgico estão surgindo, como as contribuições dos carboidratos pré-operatórios e o uso de probióticos em fórmulas entéricas, contudo esses avanços ainda são de conhecimento muito específico da área da nutrologia.

Conclusão: Diversos são os fatores para a falta de diagnóstico nutricional, entre eles destaca-se a pequena preocupação com o ensino, em nível de graduação e pós-graduação, da área em questão. Apesar da presença de complicações pós-cirúrgicas, serem comprovadamente influenciadas pelo estado nutricional do paciente, a propagação do conhecimento acerca de nutrição ainda é pobre no ensino médico. Porém, diante do potencial benefício do paciente com este diagnóstico nutricional precoce, se faz necessário que a clínica cirúrgica se atente ao espectro da nutrição no período pré-operatório.

Trab. 458 - Resultados perinatais após cirurgias bariátricas: revisão sistemática da literatura e metanálise

Alessandra Araujo Silva Bedin, Marcelo Santucci França, Marcela Thiemi Andrade Korogi
Universidade Federal de São Paulo

Introdução: Este é atualmente o maior levantamento na literatura comparando obesidade, cirurgia bariátrica e gestação. A obesidade é complicador gestacional importante, e os principais desfechos na gestação relacionados à cirurgia bariátrica, especialmente quando técnicas disabsortivas são utilizadas, relacionam-se a deficiências nutricionais.

Objetivo: Este estudo avaliou desfechos gestacionais e perinatais em mulheres previamente submetidas a cirurgias bariátricas.

Metodologia: Foi realizada revisão sistemática de estudos publicados em humanos no PubMed nos últimos 15 anos, utilizando termos Mesh (“bariatric surgery”, “pregnancy”, “outcome”), relacionando intervalo entre a cirurgia e a gestação, intercorrências clínicas materno-fetais, via de parto e complicações obstétricas. Foram identificados 135 estudos e após seleção dos resumos, incluídos 39, totalizando 19218 gestações após cirurgia bariátrica distribuídas por todos os continentes.

Resultados: Pré-eclâmpsia/hipertensão 22,5% (22 estudos-n=14903); Diabetes gestacional 10,9% (25 estudos-n=14443); Restrição de crescimento intrauterino 4,4% (11 estudos-n=12473); Prematuridade 9,3% (24 estudos-n= 16090); Pequeno para idade gestacional 10,1% (16 estudos - n=6268); Idade gestacional média ao nascimento - 38,3 semanas (17 estudos-n=1844); peso médio ao nascer 3087,4 ± 779 gramas (22 estudos - n= 2192); Grande para idade gestacional 3,5% (17 estudos-n=17633); admissão em UTI neonatal 14,9% (11 estudos- n=2855); malformações 4,0% (10 estudos-n=13109); óbito fetal e neonatal precoce 1,2% (12 estudos - n=7561); parto cesárea 42,4% (26 estudos-n= 15295). Deficiência de ferro 62,9% (7 estudos-n=383); Deficiência de vitamina D 52,4% (3 estudos-n=248); Deficiência de vitamina B12 42,6% (4 estudos-n=251). Comparativamente às gestantes obesas sem cirurgia prévia, houve diferença significativa em todos os parâmetros: incidência de cesárea (OR 0,6 versus 1,0, respectivamente), óbito fetal (0,5;

Conclusão: Intercorrências como restrição de crescimento fetal, anemia ferropriva materna, hipovitaminose D e B12, e prematuridade foram significativamente maiores que nas mulheres obesas sem cirurgia prévia. Apesar da cirurgia bariátrica diminuir o risco de pré-eclâmpsia e macrosomia fetal, sua incidência ainda é significativamente maior que na população geral.

Trab. 459 - Revisão da eficácia de lactobacillus reuteri nas doenças alérgicas

Jana de Ameixa Valentim Fonseca, Juliana Aparecida de Lima Antonio, Cristiane Cremiude Ribeiro Fernandes, Luis Fernando Rensi Cunha, Stevin Zung
Outros

Introdução: As doenças alérgicas são um problema de saúde pública. A colonização microbiana no início da vida parece ser crítica para a regulação da maturação do sistema imune e o desenvolvimento de quadros alérgicos; hipoteticamente os probióticos podem reduzir esse risco.

Objetivo: Este estudo buscou evidências relacionadas a suplementação de *L. reuteri* e as doenças alérgicas.

Metodologia: Pesquisas no PubMed/MEDLINE foram realizadas em agosto de 2019, sem filtros e utilizando os termos *Lactobacillus reuteri* e *allerg** ou apenas *Lactobacillus reuteri*.

Resultados: Foram localizados 75 estudos; destes, foram identificados 8 ensaios clínicos randomizados que avaliaram a eficácia da cepa *L. reuteri* ATCC 55730, com um total de 544 crianças recebendo probióticos da 36ª semana de gestação até 17 anos de idade. Um grupo de 232 famílias foi avaliado em três estudos: no primeiro, a incidência cumulativa de eczema foi semelhante no grupo tratado vs placebo; no entanto, o grupo *L. reuteri* apresentou menos eczema associado à IgE no segundo ano ($p = 0,02$). No segundo estudo foram incluídas 188 crianças, e demonstrou-se que a presença de *L. reuteri* fecal na primeira semana de vida associava-se a um perfil citoquímico menos propenso a alergia aos 6 meses de idade. O terceiro estudo avaliou 184 crianças, e demonstrou que a prevalência de asma, rinoconjuntivite alérgica, eczema e reatividade ao teste cutâneo foi semelhante nos grupos. Dois estudos avaliando a suplementação de *L. reuteri* em lactentes aos 6, 12 e 24 meses foram conduzidos, em um deles, a suplement (*).

Conclusão: Alguns resultados não mostraram diferenças significativas em relação ao placebo, no entanto, as evidências são favoráveis para o uso de *L. reuteri* em sintomas alérgicos. Devido aos resultados conflitantes, grandes RCTs são necessários para confirmar estes achados.

Trab. 460 - Revisão sistemática sobre o uso de bifidobacterium infantis em pacientes com síndrome do intestino irritável.

Talie Zanchetta Buani Hanada, Bruna Acras, Carolina Narita, Iane Rocha Holanda, Jose Junior, Isabela Portugal, Marina Galvani, Ulisses Martins
Universidade Metropolitana de Santos

Introdução: A síndrome do intestino irritável (SII) é um distúrbio comum do trato digestivo e as

terapias disponíveis possuem eficácia limitada. A inflamação da mucosa e as alterações na microflora intestinal podem contribuir para o desenvolvimento dos sintomas da SII, podendo o uso de probióticos, ser uma alternativa terapêutica eficaz.

Objetivo: O objetivo deste estudo, foi realizar uma revisão sistemática de ensaios clínicos randomizados (ECR), avaliando a eficácia, segurança e tolerabilidade dos probióticos no tratamento da SII.

Metodologia: Os autores pesquisaram independentemente os termos "Bifidobacterium infantis" e "síndrome do intestino irritável" nas seguintes bases de dados: Medline, Pubmed, LILACS e Scielo. A pesquisa foi filtrada com limite de publicação de 5 anos e estudos realizados em humanos. Resumos de congressos e editoriais não foram incluídos na revisão.

Resultados: A busca inicial gerou 63 artigos. Após a leitura dos títulos desses trabalhos e seus resumos, 8 artigos foram selecionados para esta revisão. Os dados foram tipicamente obtidos de casos isolados ou pequenas séries de pacientes. Os resultados de 5 estudos sugeriram que a administração isolada do probiótico Bifidobacterium Infantis em pacientes com SII pode ser eficaz nos sintomas intestinais. Enquanto 3 estudos relataram a necessidade de mais pesquisas para confirmar a eficácia do probiótico isolado.

Conclusão: A administração de Bifidobacterium infantis pode ser uma opção terapêutica eficaz para pacientes com SII, implicando positivamente nos sintomas intestinais. Todavia, a eficácia do uso probiótico isolado B. Infantis na SII ainda não foi confirmada, o que precisa ser mais validado por ensaios clínicos randomizados de maior tamanho.

Trab. 461 - Revisão: comportamento da qualidade de vegetais refrigerados

Betina Louise Angioletti, Tuany Gabriela Hoffmann, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela Ratto Reiter
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Após a colheita, alimentos vegetais devem ser submetidos a procedimentos que garantam sua conservação, evitando a deterioração, o crescimento de microrganismos, enrugamento, perdas nutricionais e sensoriais. Uma vez que estes alimentos continuam respirando após a colheita e por possuírem elevados níveis de água, estes são altamente perecíveis, sofrendo mudanças que podem acarretar em alterações no âmbito nutricional e sensorial.

Objetivo: Este trabalho teve como objetivo pesquisar informações bibliográficas referentes às alterações nutricionais e sensoriais em vegetais refrigerados.

Metodologia: Para esta revisão bibliográfica foram utilizadas referências sobre o tema, entre artigos científicos, dissertações e teses.

Resultados: Os tecidos das plantas contêm na sua formação mais de dois terços de água, por este motivo a perda de água possui influência sobre o peso, aparência, flavor e textura, o que reflete um grande impacto na qualidade sensorial do alimento. A refrigeração permite a conservação dos vegetais por apenas alguns dias, gera uma diminuição da capacidade antioxidante do alimento além de poder resultar em perdas ou ganhos nutricionais. Diversos estudos mostram que produtos como alface, brócolis e couve de bruxelas, após 7 dias sob refrigeração a 4°C, apresentam redução na atividade antioxidante de em média 3%. Estes estudos demonstram maior redução da atividade antioxidante em couve flor e espinafre (4%); cenoura (6%) e aspargos (8%); chegando a 24% para o pepino. Nas mesmas condições, as perdas nutricionais em relação ao betacaroteno foram de em média 40% para espinafre e 17% para couve. Porém outros autores relatam o inverso em relação ao espinafre, que após 10 dias a 4°C notou-se um aumento de (*).

Conclusão: A refrigeração permite conservar a cor de vegetais verdes ao reduzir a velocidade da degradação da clorofila. Por outro lado, o uso do frio provoca alterações indesejáveis significativas na textura, em virtude da perda de massa (murchamento). Inúmeros estudos comprovam que as maiores perdas nutricionais durante a refrigeração são principalmente em relação à vitamina C e betacaroteno e em relação às alterações nos atributos sensoriais são referentes a textura (desidratação) e a coloração destes alimentos (clorofila e carotenoides).

Trab. 462 - Risco de desnutrição em idosos institucionalizados

Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Elen Carla Alves da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Josiclea Gomes da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A institucionalização ocasiona várias mudanças na vida do idoso, nem sempre positivas, pois eles têm de se adequar aquele novo lugar onde foram submetidos. Devido as modificações físicas e de saúde decorrentes do envelhecimento esse grupo fica mais propício a doenças de alterações psicológicas como a depressão, entre outras. Com todos esses fatores, o estado nutricional é afetado, resultado de um menor consumo de alimentos.

Objetivo: Identificar os fatores que levam a desnutrição em idosos institucionalizados.

Metodologia: Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica. Foram utilizados artigos online das bases eletrônicas: LILACS, SCIELO e GOOGLE ACADÊMICO, no período de 2015 a 2018.

Resultados: A responsabilidade de cuidado com os idosos é da família, porém por diversos motivos, isso vem sendo cada vez mais difícil restando como solução ao idoso a entrada em lares e abrigos especiais para idosos, fazendo que haja o afastamento do lar em família. Como consequência, a solidão por parte da família é um dos fatores pelo qual os idosos reduzem a sua alimentação. Estudos já demonstram que há uma alta prevalência da desnutrição em idosos. Além disso, a maioria dos estudos faz uma associação da falta de alimentação com condições neuropsicológicas, agravamento de diversas patologias ocasionadas pela desnutrição.

Conclusão: Diante dessa revisão, fica claro que idosos institucionalizados são mais tendentes a desenvolver não só o quadro de desnutrição, mas também ficam mais expostos a outros tipos de doenças, é fundamental que haja uma avaliação periódica das condições de saúde dos idosos pela equipe médica.

Trab. 463 - Risco nutricional em doença inflamatória intestinal: avaliação, suplementação e redução de danos

Mariana Miranda de Mendonça, Isac Miranda de Mendonça

Universidade Federal do Rio de Janeiro

Introdução: As doenças inflamatórias intestinais (DII) resultam da resposta imunológica inapropriada de células-T ativadas devido à confluência de fatores genéticos, ambientais, microbiota intestinal e imunorregulação da mucosa intestinal. Se caracteriza por processo inflamatório crônico e recidivante. Engloba duas formas de apresentação: a retocolite ulcerativa (RCU) e a doença de Crohn (DC). As DII tem penetração global e incidência crescente pelo consumo de dieta rica em gordura, açúcar simples e xenobióticos.

Objetivo: Avaliação do risco nutricional nas DII e benefício da terapia nutricional.

Metodologia: Revisão de literatura científica com busca através dos descritores: doença inflamatória intestinal, terapia nutricional, suplementação.

Resultados: A inflamação crônica causa lesões intestinais, anorexia, má absorção, estresse oxidativo e aumento do gasto energético. Além disso, o tratamento farmacológico e cirúrgico pode prejudicar a digestão e absorção de nutrientes devido a diversas interações droga-nutriente e redução de área de absorção. Estima-se que 20% a 85% dos pacientes com DII são desnutridos ou abaixo do peso. A desnutrição é um dos fatores mais importantes relacionados com mau prognóstico. Atualmente, não há possibilidades de cura, porém a terapia farmacológica, cirúrgica e nutricional podem induzir a remissão da doença, com atividade anti-inflamatória. A nutrição está envolvida

na patogênese e tratamento das DIIs, porém ainda é um desafio para os pacientes e para os médicos. Os pacientes devem utilizar dietas conforme intolerância individual. A necessidade proteica é de 1,0 a 1,5g/kg/dia até 2,0g/kg/dia para pacientes desnutridos ou sépticos e 25 a 35kcal/kg/dia para adultos, com menos de 20% das calorias totais em

Conclusão: Apesar de vários benefícios atingidos pelo uso da terapia nutricional nas DII, mais revisões sistemáticas e estudos randomizados duplo cegos ainda são necessários para comprovar os efeitos de suplementos específicos.

Trab. 464 - Riscos do uso de estatinas durante a gravidez: revisão sistemática

Alessandra Araujo Silva Bedin, Enio Luis Damaso, Nieves Lago Gonzalez

Outros

Introdução: O uso de estatinas durante a gestação sempre esteve associado a intercorrências graves, sendo seu uso restrito neste período. Entretanto, devido à sua frequente utilização para tratamento das hipercolesterolemias, à postergação da gravidez para idades mais avançadas e ao fato de que quase metade das gravidezes não são planejadas, a exposição ainda que inadvertida a estatinas durante a gravidez tende a aumentar.

Objetivo: Este estudo de revisão sistemática avaliou publicações sobre a segurança do uso de estatinas durante a gravidez, o risco de teratogenicidade e outros desfechos adversos para mãe e feto.

Metodologia: Foi realizada revisão sistemática no banco de dados PubMed nos últimos 10 anos, analisando efeitos adversos e complicações materno-fetais de toda a classe das estatinas em humanos.

Resultados: Foram selecionados 9 artigos (5 artigos observacionais, 3 revisões sistemáticas e 1 ensaio clínico), com 5015 gestantes em uso de estatinas. Apenas 1 estudo observacional mostrou uma provável associação entre exposição a estatinas durante a gravidez e defeitos cardíacos congênitos; enquanto a grande maioria dos estudos não mostrou associação entre estatina e teratogenicidade. Em relação a outros desfechos desfavoráveis, há dados conflitantes e menos estudados em relação a aumento de risco de abortamento espontâneo. E um dos estudos observacionais mostrou associação entre uso de estatina e parto pré-termo.

Conclusão: O uso de estatinas durante a gravidez permanece contraindicado, apesar de a literatura mostrar que o uso de estatinas provavelmente não esteja associado a defeitos congênitos ou outros desfechos desfavoráveis maiores, o que limita a abordagem farmacológica de dislipidemias na gestação. Além disso, o desenvolvimento de novas moléculas, com atividade lipofílica diversa, e crescente

interesse no uso de estatinas na pré-eclâmpsia, sugerem a necessidade de novos estudos controlados com este objetivo.

Trab. 465 - Sarcopenia e nutrição: uma revisão da literatura entre 2013 a 2018

Juliany Luz

Universidade Federal de Santa Catarina

Introdução: Com o advento da progressão demográfica e o envelhecimento populacional a sarcopenia desponta como um problema de saúde pública, acometendo cerca de 13% da população mundial. Sarcopenia, por definição, é a redução da massa, força e potência muscular. Alterações da composição corporal no idoso se caracterizam por aumento na massa gorda e redução na massa livre de gordura com uma redução progressiva da massa muscular. Entre as causas da sarcopenia estão alterações na síntese e degradação de proteínas, resistência anabólica, alterações hormonais, disfunção mitocondrial, declínio nos níveis de GH, restrição alimentar, sedentarismo e inadequação calórico-protéica da dieta habitual do idoso. A intervenção no hábito alimentar nem sempre é suficiente para garantir as necessidades nutricionais, por esse motivo, o estudo de suplementos dietéticos tem estado em alta. Apesar da forte influência da mídia em propagandear o uso de suplementos alimentares, não há comprovação da superioridade nu (*).

Objetivo: O objetivo do trabalho é revisar o conteúdo publicado a respeito do tema e elucidar estratégias eficazes para o manejo e tratamento da sarcopenia em idosos, assim como evitar desfechos negativos associados a sua fisiopatologia.

Metodologia: Revisão da bibliografia dos estudos que relacionam dieta e sarcopenia nos anos (2013 a 2018). Foi utilizado o buscador www.scielo.org e as palavras chave “sarcopenia” e “diet” and “senior”. Foram sugeridos onze artigos e selecionados oito artigos.

Resultados: Os trabalhos selecionados relacionaram os benefícios da associação de uma dieta balanceada, rica em proteínas de alto valor biológico, com adequação calórica para a idade, com a atividade física resistida e concorrente como sendo aliados contra a progressão da perda muscular em idosos. Os estudos trouxeram também dados a respeito de suplementos alimentares como alternativas para adequação das necessidades nutricionais em casos específicos, como diminuição da capacidade de mastigar, uso de sondas, baixa capacidade gástrica, entre outros. No entanto, há consenso que os suplementos alimentares não são superiores às fontes alimentares de nutrientes.

Conclusão: Conclui-se que dieta de alto valor biológico protéico associado à atividade física resistida e/ou concorrente, consistem tratamento

preconizado da sarcopenia, já que, por enquanto, não existem medicamentos comprovadamente seguros e eficazes para essa condição de saúde.

Trab. 466 - Saúde da criança e prevenção da obesidade infantil: revisão bibliográfica e trabalho de campo em escola municipal no interior de São Paulo

Fernanda Hofer Nicoletti, Edson Maseria Terra, Paola Romani Nardi Ferreira, Carla Caroline Aguiar Vieira, Talles Braga da Silva, Ana Laura Golfeto dos Santos, Stefânia Antonia Coelho Marçal, Amanda Marques Menino

Universidade São Francisco

Introdução: A obesidade infantil é uma epidemia mundial e vem tornando-se um grande desafio para os próximos anos. O número de crianças e adolescentes, de 5 a 19 anos, obesos em todo o mundo aumentou dez vezes nas últimas quatro décadas. Segundo estudo liderado pelo Imperial College London e pela Organização Mundial da Saúde (OMS) em 2017, se as tendências atuais continuarem, haverá mais crianças e adolescentes com obesidade do que com desnutrição moderada e grave até 2022. Doenças como diabetes mellitus, hipertensão arterial e hiperlipidemia são algumas consequências da obesidade infantil não tratada, além do maior risco de desenvolvimento de baixa autoestima e depressão. A obesidade está diretamente ligada à má alimentação e à sedentarização da população infantil.

Objetivo: Alertar sobre a obesidade infantil, valorizando a importância da alimentação balanceada e a prática de exercícios físicos na infância. Além disso, discutir as consequências do estilo de vida não saudável, como, por exemplo, no sedentarismo e na alimentação baseada em industrializados.

Metodologia: Este trabalho foi realizado através de uma revisão bibliográfica e um trabalho de campo, desenvolvido no estágio do módulo de Saúde Coletiva da Universidade São Francisco, com alunos e professores de uma escola estadual no interior de São Paulo, visando a prevenção da obesidade infantil.

Resultados: A obesidade infantil é uma doença multifatorial e pode desencadear problemas de saúde importantes, como cardiovasculares e metabólicos. Durante a ação desenvolvida foi possível notar que as crianças possuem a capacidade de diferenciar os maus comportamentos alimentares dos bons, porém, por diversos fatores, ainda optam pelos alimentos não saudáveis. Ao final da ação obtivemos uma resposta positiva quanto a possíveis alterações de hábitos e estilos de vida, tanto das crianças quanto dos educadores, demonstrando um impacto positivo das atividades desenvolvidas.

Conclusão: Concluímos que a obesidade infantil vem crescendo em prevalência e incidência entre as crianças e adolescentes do Brasil e do mundo. De forma contrária, o incentivo e a informação sobre hábitos saudáveis vem diminuindo, o que contribui para o cenário atual. Então, ações de educação, promoção e prevenção de saúde fazem-se necessárias e são de extrema importância diante desta situação.

Trab. 467 - Saúde intestinal como mecanismo protetor na prevenção da obesidade

Flora Luiza Pereira do Nascimento Freire, Joanna D'arc Gomes Rodrigues da Silva, Laís Kisly Costa Silva, Joicy Karla Grangeiro Pereira, Kettelin Aparecida Arbos
Universidade Federal da Paraíba

Introdução: A microbiota intestinal desempenha um papel importante na fisiologia devido a participação em mecanismos que favorecem saúde ou doença. Destaca-se que indivíduos magros e obesos apresentam diferente composição de microbiota, maior proporção de Firmicutes em relação aos Bacteroidetes, relacionando obesidade e distúrbios metabólicos. Intervenções adequadamente delineadas em fatores dietéticos são necessárias para compreender possíveis relações causais entre dieta e doenças, mediadas pela microbiota intestinal.

Objetivo: Realizar revisão sobre disbiose intestinal e a influencia nas DCNT.

Metodologia: Realizou-se pesquisas em bases de dados da Biblioteca Virtual em Saúde, LILACS, MEDLINE, SCIELO e PUBMED, utilizando como descritores: gut microbiota, microbiome, gut microbiota and obesity, gut microbiota and obesity and dietary factors. Como critérios de inclusão foram utilizados artigos publicados na íntegra, no intervalo de 2014 a 2019. Para análise, foram selecionados 15 artigos, abrangendo pesquisas de atualização, artigos originais, revisões bibliográficas e estudos de metanálise.

Resultados: Já se conhecem que os probióticos promovem equilíbrio do sistema digestório, fortalecem o sistema imunológico e melhoram absorção dos nutrientes. Atualmente estudam-se cepas que possam promover redução da obesidade. Dentre estas já foi comprovado o efeito anti-obesidade de *Lactobacillus casei* e *Bifidobacterium* reduzindo o ganho de peso, da adiposidade visceral e da circunferência da cintura com doses de 1 bilhão/dia. Ratos obesos tratados com *L. gasseri* (1 bilhão/10sem) gerou menor ganho de peso, redução no acúmulo de gordura e melhora dos índices glicêmicos e lipídêmicos. A suplementação com *Lactobacillus sakei* OK67 por 4,5 semanas levou à redução da hiperglicemia provocada pela dieta, menor ganho de peso e inibição da adipogênese, além da redução dos níveis de citocinas pró-inflamatórias.

Conclusão: A obesidade vem crescendo expressivamente, paralelamente, estratégias com mecanismo

anti-obesidade a partir dos probióticos (maioria são *Lactobacillus* e *Bifidobacterium*) e prebióticos têm efeito terapêutico positivo na microbiota intestinal, uma alternativa para prevenção e tratamento da obesidade (*).

Trab. 468 - Saúde pública e nutrição na perspectiva das ações governamentais atuais

Josiclea Gomes da Silva, Elen Carla Alves da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza, Suedna da Costa Silva
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A alimentação é compreendida como um requisito básico para a promoção de saúde, sendo esta assegurada tanto pela constituição, como também pela Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e pela Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS). Nesta perspectiva, o cidadão apresenta direitos que não poderão ser negados pelo o setor público, tão pouco podem sofrer regresso ou descontinuidade de ações que promovam a realização, não apenas do direito a Alimentação Adequada (DHAA), mas esta deve garantir o direito da promoção a saúde. Entretanto, o país vem sofrendo retrocessos desde 2015 comprometendo, desta forma, a legitimidade do direito a saúde e da alimentação.

Objetivo: Realizar um breve estudo sobre a continuidade de ações governamentais para garantir o acesso a alimentação e a saúde.

Metodologia: Trata-se de um estudo exploratório descritivo visando analisar as ações governamentais relacionadas à alimentação e a saúde. Realizou-se uma revisão na literatura em plataformas digitais, sendo estes: SciELO, PubMed, CAPES e Google acadêmico no período de junho de 2019. Para encontrar os artigos que tratavam sobre o tema utilizou-se alguns descritores como: "saúde e alimentação", "acesso a alimentação", "realização do DHAA", priorizando as publicações dos últimos 5 anos.

Resultados: O Brasil tem sofrido algumas mudanças nos âmbitos econômicos, sociais, de políticas e culturais representando, desta forma, alterações no padrão do consumo alimentar, como também no âmbito da saúde, sendo tais mudanças caracterizadas como ação política de retrocesso no que compete a realização de requisitos de direitos básicos, uma vez que, desde da emenda constitucional da EC86/2015 tem-se, continuamente, a redução de orçamento federal nos serviços de saúde pública. Não obstante, a EC95/2016 propõe uma medida inconstitucional ao propor o congelamento por 20 anos nos investimentos no SUS. Tais medidas comprometem o bem-estar da população. Além disso, tem-se também, a descon-

tinuidade de ações e programas que promovem meios para combater a fome, a miséria e a pobreza, provocando, por sua vez, risco para a insegurança alimentar e nutricional.

Conclusão: Desta forma, é possível perceber que a ausência de ações políticas impacta diretamente no bem-estar da população comprometendo a realização de direitos básicos como saúde e alimentação.

Trab. 469 - Semaglutida para tratamento da obesidade

William Jose Bicalho Hastenreiter Paulo, Luaira Ferreira Campos, Danilo de Melis, Renan Bernardes de Mello, Suellen Vieira Araujo

Associação Brasileira de Nutrologia

Introdução: A ação da semaglutida no tratamento da obesidade: revisão da literatura A prevalência de indivíduos com obesidade atinge mais de 13% da população mundial adulta. As comorbidades associadas à obesidade incluem diabetes mellitus do tipo 2 (DM2), doença cardiovascular, artrite, doença da vesícula biliar, pancreatite aguda, doença hepática gordurosa não alcoólica e câncer. A primeira linha de tratamento para a obesidade é a mudança de estilo de vida, todavia, para promover perda de peso clinicamente significativa a farmacoterapia também pode ser necessária. Recentemente, foi aprovado no Brasil a venda da semaglutida, com nome comercial Ozempic®, um análogo humano do GLP-1 (Glucagon-like Peptide 1) no tratamento do DM2 e que tem apresentado eficácia na perda de peso.

Objetivo: Este trabalho tem como objetivo principal investigar estudos que abordem a ação da semaglutida para a perda de peso corporal em indivíduos com obesidade.

Metodologia: O presente estudo consiste em uma revisão de literatura realizada no período de julho a agosto de 2019. Foram utilizadas bases de dados da MEDLINE via PubMed e BIREME com os seguintes termos-chave e seus correspondentes em inglês: semaglutide, treatment, obesity. Foram incluídos artigos dos últimos 5 anos que abordem exclusivamente à ação da semaglutida para a perda de peso.

Resultados: A semaglutida apresentou reduções significativas de peso, menos eventos hipoglicêmicos e perfil de segurança semelhante quando comparado a outro agonista do GLP-1. Além da redução no consumo de energia, os mecanismos prováveis para a perda de peso induzida pelo uso de semaglutida incluíram menos apetite, melhor controle da alimentação e menor preferência por alimentos gordurosos e calóricos. Os eventos adversos mais relevantes foram episódios de náusea e vômitos, em grau variável, que tendem a diminuir com o tempo, mas, apresentam grande influência na adesão

do paciente e, provavelmente, estão correlacionados com a perda de peso.

Conclusão: As evidências atuais mostram eficácia semelhante da perda de peso da semaglutida em comparação com os outros GLP-1 com um perfil de segurança semelhante. Acredita-se que a adição da semaglutida ao arsenal para o tratamento da obesidade proporcione mais e melhores opções terapêuticas antiobesidade e contribua substancialmente para o tratamento. O papel exato da ação da semaglutida no tratamento da obesidade necessita de estudos futuros com duração mais prolongada e maior número de participantes.

Trab. 470 - Síndrome de intestino irritável e dieta de FODMAPS: relato de caso

Cristiane Lopes da Silva, Ana Cristina Lima Perdigão, Claudia Prucoli Chierici Rangel, Vivian Azevedo Marques de Campos, Claudia Almeida de Araujo Siqueira

Universidade Federal do Amazonas

Introdução: Introdução: A síndrome do intestino irritável (SII) é um distúrbio gastrointestinal (GI) funcional, crônico e debilitante, caracterizado pela presença de dor e desconforto abdominal associados à alteração do hábito intestinal ou à modificação das características das evacuações. A prevalência da SII na população geral é de aproximadamente 20%, e acomete mais o sexo feminino. A SII é categorizada em subtipos de acordo com o padrão intestinal predominante e o diagnóstico é baseado em dados clínicos, a partir dos critérios de Roma III. O tratamento visa o alívio dos sintomas e a intervenção dietética é recomendada. Vários estudos têm demonstrado a eficácia da utilização de uma dieta com baixo teor de carboidratos fermentáveis denominado FODMAPs (Oligossacarídeos, Dissacarídeos, Monossacarídeos e Polióis Fermentáveis). São substâncias osmoticamente ativas no lúmen intestinal e são lentamente absorvidas no intestino delgado, resultando em exposição prolongada desses componentes às bactérias lúmi (*).

Objetivo: Apresentar um caso clínico de uma paciente com SII, submetida a dieta de baixo FODMAPs.

Metodologia: Trata-se de um relato de caso ocorrido em novembro de 2018.

Resultados: Mulher de 36 anos, há 6 meses com queixas de constipação intestinal com sangramento nas fezes, dores abdominais intensas, epigastralgia, borborigmos que surgem ao se alimentar com feijão, maçã, trigo e derivados do leite. Fazendo uso sistemático de laxantes, Dupatalin e luftal e idas ao Pronto Socorro. Refere intolerância a lactose. Paciente com critérios Roma III para a síndrome do intestino irritável. O tratamento foi a introdução da dieta com baixo teor de FODMAPs associada a medicações. Paciente retornou após três semanas relatando melhora dos sintomas e da qualidade de vida sem

utilização dos medicamentos para alívio dos sintomas antes relatados.

Conclusão: A mudança na alimentação diminuiu os sintomas da SII.O baixo consumo a curto prazo da dieta baixa em FODMAP é apropriada em caso de surto agudo restringindo a doença,mas não há estudos de longo prazo que recomendem a dieta dos FODMAPs, dadas as mudanças observadas no microbioma intestinal e por ser uma dieta restritiva de carboidratos fermentáveis,se faz necessário mais estudos para avaliar seus efeitos a longo prazo.

Trab. 471 - Síndrome de realimentação em criança submetida a inanição aguda devido a cárcere privado: relato de caso

Juliana Goulart Dias da Costa, Cristiane Miller Lavarini, Júlia Mapa Clemente, Gleiciane Lorena Gonçalves, Vanessa Abdo Lobão, Fernanda Paula da Costa
Outros

Introdução: A Síndrome de Realimentação (SR) é uma condição potencialmente fatal decorrente de um desequilíbrio hidroeletrólítico causado pela reintrodução da dieta em pacientes que passaram por um período de depleção alimentar. Foi descrita durante a II Guerra Mundial, quando prisioneiros desnutridos eram realimentados e morriam.

Objetivo: Realizar revisão da literatura acerca da Síndrome de Realimentação em Pediatria; Descrever um caso atendido em um hospital terciário de Belo Horizonte, em que, após período de quinze dias de completa privação de alimentos, um adolescente de doze anos evoluiu com desnutrição aguda grave; Discutir assistência médica e nutricional diante de sinais de Síndrome de Realimentação grave em um adolescente.

Metodologia: Descrição da evolução do caso, com enfoque no diagnóstico, propedêutica e nos cuidados assistenciais multiprofissionais. Revisão ampla da literatura, considerando os descritores.

Resultados: Paciente S.A.S, masculino, 12 anos, admitido com quadro de desnutrição aguda grave secundária a inanição. Estava na companhia do pai, que apresentou um surto psicótico e manteve a ambos sem alimentos, apenas com água, durante 15 dias. Nos últimos dias de confinamento, apresentava vômitos constantes, manchas pelo corpo e dificuldade de deambular. Conseguiu, então, contato com a avó, que lhe forneceu a primeira refeição (arroz com ovo) e foi encaminhado para a UPA, onde permaneceu por 2 dias. Admitido no HIJPII pesando 20,8 kg (peso anterior: 35 kg – perda de 43% do peso corporal). Apresentou hipofosfatemia (2,3), hipocalemia (2,5), hiponatremia (130), pancitopenia (Hb: 10,9/ GL: 2.320/ Plq:114.000). Ao exame estava muito emagrecido e com petéquias difusas por todo tórax. O plano terapêutico incluiu introdução gradual da

alimentação, correção dos distúrbios eletrólíticos e uso de tiamina, ácido fólico, polivitamínico e sulfato de zinco por 10 dias.

Conclusão: Um prato de arroz com ovo frito foi o suficiente para engatilhar toda a cascata da SR. A administração de súbito aporte calórico iniciou o processo de anabolismo celular, ocasionando os distúrbios eletrólíticos. Contudo, devido ao suporte clínico rigoroso, reintrodução gradativa do aporte calórico, reposição de micronutrientes e abordagem multidimensional e multiprofissional, o paciente teve alta com boa evolução.

Trab. 472 - Síndrome de realimentação: fisiopatologia e manejo

Daniel Trahtman de Boer, Maria Antônia Dutra Nicolodi, Brenda de Sá Senna Prates
Universidade Luterana do Brasil

Introdução: A Síndrome de Realimentação (SR) foi inicialmente descrita em prisioneiros da segunda guerra mundial, os quais eram submetidos a períodos prolongados de jejum, desenvolvendo potencial risco de falência cardíaca/mortalidade após o processo de serem novamente alimentados da sua forma usual. A SR é definida por anormalidades metabólicas e bioquímicas, além de sintomas clínicos complexos em pacientes gravemente desnutridos ou em jejum prolongado, em consequência ao início do suporte nutricional, seja ele por via oral, enteral ou parenteral. A real incidência da SR é desconhecida, pois existe uma inconsistência na definição dos seus critérios diagnósticos, resultando, inevitavelmente, em variabilidade nas suas taxas de incidência. Entretanto, a incidência de hipofosfatemia (manifestação mais comum) oscila entre 0,43% e 34%.

Objetivo: Avaliar a fisiopatologia e as manifestações clínicas da SR, visando a prevenção e o tratamento correto para reduzir alta taxa de mortalidade desta condição.

Metodologia: Foi realizada revisão de literatura em periódicos nacionais e internacionais entre 2004 e 2019, mediante as palavras-chave síndrome de realimentação, fisiopatologia, manejo, e seus relativos em inglês.

Resultados: A SR é um problema crescente e de extrema importância clínica, infelizmente diagnosticada tardiamente, principalmente em função de ainda não se ter uma definição universal do termo, de forma que, devido às diferentes definições de SR utilizadas para elaborar variados estudos, a avaliação da incidência da SR não é precisa. Sabe-se, contudo, que a chance de do paciente desenvolver SR é proporcional ao seu grau de desnutrição e seus fatores de risco.

Conclusão: A adesão às diretrizes do NICE para prevenção e tratamento da SR deve reduzir a

incidência e complicações associadas à síndrome. Mais pesquisas são necessárias para determinar a real incidência da SR e determinar melhores protocolos de manejo.

Trab. 473 - Síndrome de realimentação: importância nutricional

Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Elen Carla Alves da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Josiclea Gomes da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A síndrome de realimentação foi inicialmente observada em prisioneiros orientais da segunda guerra mundial, alimentados após períodos prolongados de jejum, onde se observou precipitação de falência cardíaca. A síndrome de realimentação tem como características alterações neurológicas, sintomas respiratórios, arritmias e falência cardíacas, poucos dias após a realimentação. Ocorre devido ao efeito do suporte nutricional (oral, enteral ou parenteral) em pacientes gravemente desnutridos.

Objetivo: Objetivou-se avaliar as causas e a utilização das medidas dietéticas corretas na prevenção e diminuição da morbimortalidade no paciente com síndrome de realimentação.

Metodologia: Foi realizado um levantamento bibliográfico nas bases de dados: SciELO, LILACS, e Google Acadêmico, selecionando os descritores: síndrome de realimentação, desnutrição, hipocalemia.

Resultados: Estudos demonstram que no jejum prolongado a secreção de insulina é diminuída e as concentrações de glucagon aumentadas. Os estoques de gordura e proteína são envolvidos para produção energética, via gliconeogênese. O tecido adiposo provê enormes quantidades de ácidos graxos e glicerol enquanto o tecido muscular degradado fornece aminoácidos. Tal mobilização energética resulta em perda de massa corporal e em perda intracelular dos eletrólitos, principalmente do fosfato onde a reserva intracelular em pacientes desnutridos pode estar esgotada apesar de concentrações plasmáticas normais. No início da realimentação ocorre deslocamento do metabolismo lipídico ao glicídico com aumento da secreção insulínica, que estimula a migração de glicose, fosfato, potássio, magnésio, água e síntese proteica para o meio intracelular, podendo resultar em distúrbios metabólicos e hidroeletrólíticos. Este fenômeno geralmente ocorre em até quatro dias após o início da realimentação. As anormalidades metabólicas (*).

Conclusão: O acompanhamento de parâmetros metabólicos e de níveis de eletrólitos antes do início do suporte nutricional e periodicamente durante

a alimentação deve ser baseado em protocolos, no estado da doença subjacente e na duração da terapia. Equipe multidisciplinar de terapia nutricional pode orientar e educar outros profissionais de saúde na prevenção, diagnóstico e tratamento dessa síndrome

Trab. 474 - Síndrome do intestino curto e teduglutide

Alana de Oliveira Castro, Edith Monielyck Mendonça Batista, Francisca Luzia Soares Macieira de Araujo

Universidade Federal do Maranhão

Introdução: A síndrome do intestino curto (SIC) é um estado clínico de deficiência na absorção intestinal secundária à perda da superfície mucosa, que afeta aproximadamente 15% da população europeia adulta. A SIC é caracterizada por diarreia, desidratação, perda de peso, desnutrição e deficiências nutricionais. Na terapia medicamentosa, o teduglutide, um análogo do Glucagon-like peptides 2 (GLP-2), age no aumento do comprimento das vilosidades, da profundidade das criptas e do fluxo sanguíneo mesentérico e, também, reduz a secreção ácida e a motilidade intestinal, aumentando a absorção e reduzindo a diarreia.

Objetivo: Este trabalho tem como objetivo fazer uma revisão de literatura sobre a Síndrome do intestino curto e teduglutide.

Metodologia: Este estudo constitui-se de uma revisão da literatura especializada na língua inglesa e portuguesa nos bancos de dados do Scielo e PUBMED no período de 2014 a 2019.

Resultados: O teduglutide tem sido avaliado em vários ensaios experimentais e clínicos, especialmente em doentes com SIC sob nutrição parenteral domiciliária (NPD). Pesquisas revelam que o teduglutide reduz a necessidade do aporte de NPD entre 20 a 100% do volume administrado. Um estudo de coorte retrospectivo nos Estados Unidos, demonstrou que o uso do teduglutide por um ano livrou 62% dos pacientes da NPD, promoveu um aumento mediano de peso corporal de 3 quilos e a mediana de aumento do índice de massa corporal foi de 1,9 kg/m². Embora seja clinicamente eficaz, devido seu mecanismo de ação com efeitos tróficos na mucosa intestinal, o fármaco é um potencial promotor de adenoma e subsequente transformação maligna. Vários casos de pólipos colorretais benignos ocorreram durante o decorrer dos ensaios clínicos. No entanto, a frequência não aumentou comparativamente com doentes tratados com placebo. Há relatos de doença da vesícula biliar associados ao uso do teduglutide. Testes em camundongos compr (*).

Conclusão: A SIC é uma condição clínica que compromete significativamente a qualidade de vida. O teduglutide ajuda de maneira substancial na melhora dos pacientes, que ficam livres de NPD e das suas complicações, algumas potencialmente fatais como as

metabólicas e as dependentes do cateter, incluindo as infecções sistêmicas. Embora não seja ainda o fim da NPD, estamos a assistir ao início de uma nova era no tratamento da SIC.

Trab. 475 - Síndrome do ovário policístico: associação com obesidade e síndrome metabólica

Amanda Bonzi Cassilhas, Ana Luísa Pinho Nascimento, Josiane Nascimento dos Santos, Juan Bernard Nascimento dos Santos

Centro Universitário de Belo Horizonte

Introdução: A Síndrome do Ovário Policístico (SOP) pode ser clinicamente suspeitada frente a manifestações de hiperandrogenismo e ciclos menstruais irregulares. Esse distúrbio provoca a formação de cistos nos ovários que fazem com que eles aumentem de tamanho. Além disso, há variantes que predispõe à síndrome, como a obesidade nas pacientes com SOP. O hiperandrogenismo, as alterações clínicas e metabólicas da SOP também estão relacionadas com a resistência insulínica (RI). Estudos destacam que o desenvolvimento da síndrome metabólica depende tanto da distribuição quanto da quantidade de gordura. Sendo assim, o excesso de gordura abdominal aumenta o risco de desenvolvimento da síndrome. Logo, a redução da massa corporal, sobretudo a obesidade central em mulheres com SOP, é efetiva para melhora da sensibilidade à insulina, sendo a RI um fator chave na fisiopatologia da SOP.

Objetivo: Descrever a relação entre Síndrome do Ovário Policístico, obesidade e síndrome metabólica.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura, com pesquisa realizada na Biblioteca Virtual da Saúde, com os seguintes descritores: Síndrome do Ovário Policístico e Obesidade. Filtros: Idiomas: Português e Espanhol. A partir dessa pesquisa, encontrou-se 104 artigos, em que após a leitura do título e do resumo, foram selecionados 6 artigos para leitura completa e execução do trabalho.

Resultados: Os autores corroboram os resultados de que a SOP está associada ao aumento de ocorrência de doenças cardiovasculares. Isso se deve, principalmente de a SOP, por si só, aumentar o risco de intolerância glicídica e DM. Associado a isso, a maioria dos autores concordam que a obesidade central é a que mais agrava a RI e a hiperinsulinemia. Todos os estudos enfatizam a importância do emagrecimento através de dietas hipocalóricas, tratamento farmacológico ou cirúrgico além da prática regular de exercícios físicos.

Conclusão: Mulheres obesas com SOP apresentam maior prevalência de RI, IG e SM do que as não obesas, apontando um maior risco para o desenvolvimento de comorbidades metabólicas relacionado à obesidade. Todavia, a prevalência dos distúrbios metabólicos

é elevada também em pacientes não obesas, sugerindo que a presença da síndrome favorece o desenvolvimento de comorbidades metabólicas independentemente do IMC. O tratamento na SOP vai além da abordagem das repercussões reprodutivas, sendo também direcionado para a promoção e prevenção da saúde cardiovascular. Nesse sentido, é relevante a prática de atividade física e a orientação nutricional.

Trab. 476 - Síndrome do overtraining em adolescentes

Natália Hanisch Ferraz, Mercedes Gabriela Ratto Reiter
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A Síndrome do Overtraining refere-se a uma diminuição da performance esportiva consequente do aumento do volume e/ou intensidade do treinamento físico sem períodos de repouso condizentes. Além da influência no desempenho do atleta, a síndrome afeta, no caso dos adolescentes, seu desenvolvimento psicológico e corporal.

Objetivo: O trabalho visou avaliar meios diagnósticos do overtraining em adolescentes, assim como salientar seus riscos e consequências.

Metodologia: Foram utilizados 5 artigos, encontrados nas bases de dados Scielo e PubMed, publicados em língua portuguesa e inglesa. As palavras chave foram: Overtraining, Overtraining em adolescentes, Diagnóstico de Overtraining.

Resultados: A dificuldade diagnóstica da Síndrome do Overtraining foi salientada em todos os trabalhos analisados. Como não há sintomas específicos, a afecção exige uma investigação criteriosa, muitas vezes multidisciplinar. É comum encontrar alterações hormonais, nutricionais, emocionais, musculares, imunológicas e neurológicas. As quais se mostram ainda mais preocupantes em adolescentes, pois seu corpo e sua personalidade estão em desenvolvimento. Alguns exames que avaliam nível de estresse oxidativo parecem ser promissores, mas ainda não há exames específicos. O único sintoma comum presente entre as tantas formas de manifestação da síndrome é a diminuição do desempenho esportivo dos jovens atletas. O overtraining é o principal motivo para lesões e dor em bailarinos adolescentes. Sua incidência mostra-se maior em esportes individuais, no entanto, há artigos indicando sua presença de forma preocupante também em jovens jogadores de futebol e de vôlei. Considerando a dificuldade diagnóstica e suas (*).

Conclusão: Após a análise de diferentes artigos, adverte-se quanto a importância de estabelecer períodos apropriados de repouso entre os treinamentos físicos de grande intensidade. Para que, os jovens atletas consigam aliar um bom desempenho com sua saúde corpórea e mental.

Trab. 477 - Síndrome metabólica e resistência à insulina: exercício físico na melhora da saúde

Guilherme Silva Freire de Souza, Elen Carla Alves da Silva, Ana Paula Melo da Silva, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Eloizakeylla Guimarães de Moraes, Kamilalayse Bezerra de Araujo, Maria Elizangela Ferreira Alves, Mikaelle Albuquerque de Souza
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A prática regular de atividade física tem sido recomendada para todas as idades, por ser considerada um fator importante para a prevenção de doenças cardiovasculares e outras doenças crônicas. Estudos epidemiológicos têm mostrado a relação direta entre inatividade física e a presença de múltiplos fatores de riscos como os encontrados na síndrome metabólica. Ela é também conhecida como síndrome da resistência à insulina, caracterizada pelo agrupamento de fatores de riscos cardiovasculares, como hipertensão arterial, intolerância à glicose.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre o funcionamento da síndrome metabólica em conjunto com a atividade física para prevenção da resistência à insulina.

Metodologia: Para isso realizou-se uma revisão de literatura, de caráter exploratório e descritivo. Os dados foram selecionados em banco de dados online, sendo: SciELO, PubMed e CAPES, utilizando as palavras chaves, síndrome metabólica, exercício físico e síndrome da resistência à insulina. Foram analisados artigos que apresentaram relevância sobre esse tema.

Resultados: A associação entre inatividade física e resistência à insulina foi sugerida pela primeira vez em 1945. Desde então, estudos transversais e de intervenção têm demonstrado relação direta entre atividade física e sensibilidade à insulina. Estudos transversais demonstram menores níveis de insulina e maior sensibilidade à insulina em atletas, quando comparados a seus congêneres sedentários. Tem sido demonstrado que uma única sessão de exercício físico aumenta a disposição de glicose mediada pela insulina em sujeitos normais, em indivíduos com resistência à insulina parentes de primeiro grau de diabéticos do tipo 2, em obesos com resistência à insulina, bem como em diabéticos do tipo 2, e o exercício físico crônico melhora a sensibilidade à insulina em indivíduos saudáveis, em obesos não-diabéticos e em diabéticos dos tipos 1 e 2.

Conclusão: Com isso, o condicionamento físico deve ser estimulado tanto para indivíduos saudáveis quanto com síndrome metabólica. Assim como a terapêutica clínica cuida de manter a função dos órgãos, a atividade física promove adaptações fisiológicas favoráveis, resultando em melhora da qualidade de vida.

Trab. 478 - Síndrome metabólica em pré-operatório de cirurgia bariátrica

Maykom de Lira Barbosa, Yara Ayami Mattos Abe, Marconi Pinheiro de Lira, Lilian Bettker Tolazzi
Universidade Federal do Amazonas

Introdução: A síndrome metabólica é multifatorial e muito relacionada a resistência insulínica, que envolve obesidade abdominal, diabetes melito tipo 2, elevação da pressão arterial e dislipidemia. As alterações dos padrões alimentares em conjunto com as demais mudanças no estilo de vida e aspectos socioeconômicos do mundo globalizado, acarretou expressivo aumento do índice de massa corpórea (IMC) da população e, concomitantemente, importante elevação da incidência de doenças crônicas relacionadas. Dessa forma, diversos pacientes obesos têm buscado na cirurgia bariátrica uma forma de atenuar os efeitos de doenças crônicas.

Objetivo: Avaliar a prevalência de síndrome metabólica em indivíduos adultos obesos, de ambos os gêneros, atendidos em um serviço de Psicologia, na capital do Amazonas durante o período de Agosto a Dezembro de 2018.

Metodologia: Estudo observacional, transversal, cuja base populacional foi constituída pelos pacientes obesos acompanhados pelo Serviço de Psicologia do Hospital Universitário da Universidade Federal do Amazonas, em fase pré-operatória de cirurgia bariátrica. Este estudo foi realizado através de pesquisa experimental de cunho documental e descritiva. Não foram realizadas intervenções. Foi realizado levantamento de dados, contendo informações socioeconômicas, antropométricas, dietéticas e bioquímicas.

Resultados: Foram selecionados 52 indivíduos, dos quais compareceram 36. Desses 23 cumpriram os critérios para síndrome metabólica. Sendo a maior parte considerada parda (72,8%), idade média de 39,2±7,3 anos, com média de circunferência abdominal de 118,3±14,5 cm, 88,8% tinham hipertensão arterial, 69,5% tinha dieta pobre em fibras e 76,9% referiram dieta rica em gorduras. Nenhum participante declarou praticar atividade física diariamente. Houve destacável diferença entre as médias das idades dos pacientes com a síndrome, e aqueles sem ela. Sendo os primeiros, marcadamente mais novos com média de 39,2 anos e os últimos, com 49,5 anos.

Conclusão: Por meio dos resultados foi possível observar que houve alta prevalência de síndrome metabólica de pacientes em pré-operatório de cirurgia bariátrica, entretanto, enfrentam muitas dificuldades em realizar mudanças do estilo de vida, mesmo com alto risco de doenças cardiovasculares, reumáticas, oftalmológicas, entre outras.

Trab. 479 - Síndrome metabólica uma revisão da literatura

Susana Arruda Cordeiro, Elen Carla Alves da Silva, Ana Paula Melo da Silva, Guilherme Silva Freire de Souza, Anna Luyza Silva Barros, Gabriela Micherlandia dos Santos, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal da Paraíba

Introdução: A síndrome metabólica (SM) apresenta como possíveis causas o acúmulo de gordura visceral, hipertensão, hiperuricemia, aterosclerose. Os casos de obesidade, hipertensão e diabetes são alarmantes na população brasileira e desta forma a SM se torna uma preocupação por parte dos profissionais de saúde. De acordo com a epidemiologia da doença, medidas preventivas e de tratamento devem ser adotadas, a fim de se evitar que a síndrome metabólica se torne um problema de saúde pública. Dentre as ações que podem ser realizadas, pode-se citar a mudança de estilo de vida, como a introdução de alimentação balanceada, associada a prática de exercício físico.

Objetivo: Identificar a relação entre mudanças no estilo de vida e alimentação adequada no tratamento e prevenção da síndrome metabólica.

Metodologia: Para isso, realizou-se uma pesquisa nos bancos de dados científicos da Scielo e PubMed, foram selecionados artigos entre os anos de 2010 a 2019, utilizando palavras chaves como “síndrome metabólica”, “nutrição” e “alimentação adequada”.

Resultados: Estudos realizados com pacientes com síndrome metabólica mostraram que a adesão a dieta proposta trouxe resultados positivos. As principais medidas de reeducação alimentar foram: fracionamento da dieta, consumo alimentar de frutas, vegetais, leite integral, leite desnatado, cereais integrais e leguminosas. O objetivo principal dos estudos foi a redução do tecido adiposo para evitar possíveis complicações inerentes à SM. Em relação aos resultados laboratoriais, tais como: triglicédeos, glicemia, colesterol total e frações, entre outros, houve redução significativa após meses de adesão à dieta. Outro fator que deve ser levado em consideração é o consumo frequente de frutas e vegetais que podem estar associados com melhora perfil metabólico, promovendo uma redução das concentrações de colesterol total e LDL, bem como do risco de desenvolvimento de diabetes e melhora do controle glicêmico e sensibilidade à insulina.

Conclusão: Diante do exposto, pode-se concluir que houve melhora significativa de diversos parâmetros após a adesão a uma dieta adequada e mudança do estilo de vida, com a introdução de exercício físico.

Trab. 480 - Skyr: iogurte rico em proteínas

Amanda Ariane Zick, Sávio Leandro Bertoli, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela Ratto Reiter

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A busca por uma alimentação saudável vem crescendo nos últimos tempos, e consequentemente aumenta a procura por alimentos que consigam nutrir e que auxiliem na melhora da saúde. O skyr é um iogurte islandês e encontra-se nesta classe por conta de seu alto teor de proteína e baixa quantidade de gorduras, além disso o produto atua na diminuição do colesterol, nos riscos de osteoporose e bactérias estomacais, entre outros benefícios. No Brasil o produto começou a ser comercializado no ano de 2012 pela marca Vigor, e posteriormente por outras marcas conhecidas, e o seu consumo vem crescendo aos poucos.

Objetivo: O objetivo deste trabalho é divulgar os benefícios que o iogurte Skyr oferece a saúde, apresentar as etapas de processo e compara-lo ao iogurte grego, visto que ambos ainda são muito confundidos.

Metodologia: O iogurte foi produzido através da junção de 5 litros de leite desnatado, 3 gotas de coalho e 1 colher de sopa de skyr (bactérias para fermentação). Este foi submetido a um tratamento térmico (90 °C), durante 5 minutos e resfriado a 40 °C, para então adicionar o coalho e o skyr. Manteve-se entre 4-5 horas à 40-45°C, obtendo-se o skyr e o soro separados. Em seguida, foi realizado um processo de separação do soro, até consistência desejada.

Resultados: A principal diferença encontrada em relação ao iogurte grego é que o skyr possui uma quantidade de proteínas e concentração de soro retirada superiores. Sendo assim, o processo de produção do iogurte concentrado, é do mesmo modo que o tradicional, porém difere-se por conta do processo de dessoragem do leite, fazendo com que o skyr fique mais consistente e cremoso.

Conclusão: O skyr é um produto que está em grande ascensão no mercado e terá cada vez mais destaque devido ao seu alto valor nutricional, isto é, seu alto índice de proteína e baixo teor de gorduras que trazem benefícios à saúde. O mesmo apresenta, em média, 17 gramas de proteína por porção e representa 37% da recomendação diária.

Trab. 481 - Sobrepeso e obesidade: percepção dos estudantes da área da saúde

Ana Paula Melo da Silva, Elen Carla Alves da Silva, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Guilherme Silva Freire de Souza, Susana Arruda Cordeiro, Anna Luyza Silva Barros, Gabriela Micherlandia dos Santos, Eloiza Keylla Guimarães de Morais, Mikaelle Albuquerque de Souza
Universidade Federal da Paraíba

Introdução: Na sociedade atual, o sobrepeso e a obesidade têm ganhado destaque e é considerado como um dos principais problemas de saúde pública. A discriminação e estigma são disseminados a respeito do indivíduo com excesso de peso, refletindo em seu comportamento social.

Objetivo: Analisar a percepção de estudantes da área da saúde sobre a obesidade e sobrepeso.

Metodologia: Realizou-se uma revisão da literatura científica, na qual foram selecionados 10 artigos nos idiomas português e inglês, correspondente ao período dos últimos 4 anos, disponíveis nas bases de dados SCIELO, PUBMED e Google Acadêmico. Os indexadores adotados na busca foram: obesidade, sobrepeso, peso corporal, estudantes de ciências da saúde, percepção e estigma.

Resultados: Os estudos evidenciam percepções negativas relacionadas à obesidade por parte dos estudantes da área da saúde e, ainda mostram que estes não consideram como primeiro plano os aspectos de autoestima e os biopsicossociais envolvidos no processo de saúde. Neste sentido, o sobrepeso e a obesidade são vistos pelos estudantes da área da saúde como uma escolha pessoal e, muitas vezes, os sujeitos com excesso de peso são considerados desmotivados, preguiçosos, culpados pelo seu peso, indisciplinados e entre outros atributos que contribuem para a discriminação e o estigma da obesidade. Desta forma, apesar dos estudantes reconhecerem a relevância do tratamento da obesidade, a rejeição e a crítica quanto à constituição corporal ainda são presente. Além disto, focando na futura atuação profissional destes estudantes da saúde, é importante que estes entendam as diferentes concepções de saúde, para que assim, a abordagem terapêutica da obesidade seja capaz de reconhecer o indivíduo como um todo e de (*).

Conclusão: Com os resultados, percebe-se que a percepção sobre a obesidade é carregada de crenças e críticas. Assim, ressalta-se que é essencial sensibilizar os estudantes quanto à obesidade como uma questão multifatorial e de relevância pública. Além disto, é importante que a temática seja abordada de forma abrangente nos cursos de formação da área da saúde, para que deste modo, as percepções relacionadas ao sujeito com excesso de peso possam ser ampliadas e, para que o cuidado a saúde seja integral.

Trab. 482 - Suplementação com licopeno: uma nova estratégia terapêutica adjuvante no remodelamento cardíaco induzido pela obesidade

Carol Cristina Vágula de Almeida Silva, Artur Junio Togneri Ferron, Fabiane Valentini Francisqueti-Ferron, Luciana Ghiraldeli, Jéssica Leite Garcia, Mariane Róvero Costa, Silméia Bazan, Igor Otávio Minatel, Camila Renata Corrêa, Fernando Moreto, Ana Lucia Anjos Ferreira
Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Introdução: A obesidade é uma doença metabólico-nutricional comum em países industrializados, com impacto econômico na saúde pública. Evidências mostram que mediadores inflamatórios estão associadas ao remodelamento cardíaco. Nesse sentido, várias estratégias terapêuticas tem sido testadas. O licopeno é um dos mais potentes carotenoides e possui capacidade anti-inflamatória e para o nosso conhecimento, nenhum estudo abordou o efeito anti-inflamatório do licopeno sobre o remodelamento cardíaco decorrente da obesidade

Objetivo: Avaliar o efeito da suplementação com licopeno sobre o remodelamento cardíaco induzido pela obesidade

Metodologia: Foram utilizados ratos Wistar machos (n=40), aproximadamente 150g, randomizados em dois grupos: dieta Controle (C, n=20) ou dieta hipercalórica rica em carboidrato e gordura (Ob, n=20) por 20 semanas. Após esse período, detectado remodelamento cardíaco por ecocardiografia, os grupos foram novamente randomizados em 4 grupos: grupo Controle (C, n=10); Controle+licopeno (C + Li, n=10); Obeso (Ob, n=10) e Obeso+licopeno (Ob + Li, n=10) e iniciada a suplementação com licopeno (10mg/kg de peso/dia) via gavagem. Na 30ª semana foram avaliadas alterações morfológicas ecocardiográficas, interleucina-6 (IL-6), fator de necrose tumoral-alfa (TNF- α ;) E proteína quimioatraente de monócitos 1 (MCP-1) no coração. Os grupos foram comparados por teste T student na 20ª semana e por ANOVA Two way com post hoc de Tukey; ao final do protocolo experimental; p < 0,05

Resultados: A dieta promoveu remodelamento cardíaco sugerindo hipertrofia com características concêntricas do miocárdio, aumento de IL-6 (pg/g de tecido) (C:23 \pm 3; Ob:44 \pm 11; p=0,001), TNF- α (pg/g de tecido) (C:78 \pm 11; Ob:107 \pm 18; p=0,003) MCP-1 (pg/g de tecido) (C: 14 \pm 2; Ob:32 \pm 6; p=0,001). No entanto, a suplementação com licopeno foi capaz de diminuir a espessura diastólica do septo intraventricular (mm) (Ob: 1,932 \pm 0,125; Ob+Li: 1,672 \pm 0,109; p=0,001), espessura relativa da parede do ventrículo esquerdo (mm) (Ob: 0,512 \pm 0,0462; Ob+Li: 0,466 \pm 0,048; p=0,001), aumentar o diâmetro diastólico do ventrículo esquerdo (mm) (Ob:6,73 \pm 0,46; Ob+Li: 6,93 \pm 0,21; p=0,001), e

diminuir IL-6 (Ob:44±11; Ob+Li: 20±3; p=0,001), TNF- α (Ob:107±18; Ob+Li:81±7; p=0,05) e MCP-1 (Ob: 32,65±5,80; Ob+Li: 20,34±3,54; p=0,001)

Conclusão: O efeito antiinflamatório da suplementação com licopeno atenuou o remodelamento cardíaco decorrente da obesidade, mostrando-se uma abordagem terapêutica promissora.

Trab. 483 - Suplementação com omega-3 em pacientes com câncer colorretal

Vinícius de Oliveira Viana Soares, Juan Bernard Nascimento dos Santos

Centro Universitário de Belo Horizonte

Introdução: O principal tratamento para o câncer colorretal (CCR), com ressecção cirúrgica do tumor, esvaziamento de linfonodo e quimioterapia, aumenta os marcadores inflamatórios em processos estimulados pelos ácidos graxos poli-insaturado ômega 6 (n-6) e ácido araquidônico (AA). O resultado é um aumento da morbidade e da mortalidade, que poderiam ser evitados com adequada terapia nutricional.

Objetivo: Realizar uma revisão integrativa sobre o uso de n-3 como parte do tratamento no paciente com CCR.

Metodologia: A pesquisa literária na base PUBMED ocorreu em maio de 2019, para ensaios clínicos randomizados (RCT) com humanos, em inglês, nos últimos 10 anos. Os descritores, selecionados através dos termos médicos - MeSH (Medical Subject Headings), foram Omega-3 [ti] OR Fatty acids, Omega-3 [ti] OR N-3 [ti] OR Fatty acids, N-3 [ti] OR ω -3 [ti] OR Fatty acids, ω -3 [ti] AND colorectal cancer [ti] OR colorectal neoplasm [ti] e resultaram em 4 artigos.

Resultados: Golkhalkhali et al. avaliou 140 pacientes com CCR e percebeu um melhor estado de saúde global e da qualidade de vida com uso de n-3. Ainda, houve uma diminuição significativa dos níveis de IL-6 no grupo teste demonstrando um potencial anti-inflamatório do n-3 e a restauração dos enterócitos. Ma et al. analisaram 86 pacientes CCR e resultados estatisticamente significativos restringiram-se a um maior clearance de ácidos graxos livres e triglicérides, e um menor decréscimo de HDL no grupo de estudo. Já Sorensen et al. avaliaram 148 pacientes com CCR e os resultados de biópsia apontaram uma incorporação significativa do EPA nas camadas mucosa e muscular do grupo teste, de n-3 (EPA+DPAn3+DHA) na camada mucosa e em neutrófilos. O total de n-6 (incluindo AA) foram estatisticamente inferiores no grupo teste. Além do mais, os neutrófilos do grupo teste apresentam quantidade significativamente maior de LTB-5 e 5-HEPE no grupo controle evidenciando o potencial anti-inflamatório do consumo de (*).

Conclusão: Suplementação individualizada com n-3 é uma recente alternativa para diminuir inflamação, infecção e efeitos colaterais em pacientes com CCR. Entretanto, ainda não foi demonstrado que esse conjunto de benefícios tenha diminuído o número de intercorrências hospitalar ou extra-hospitalar, ou aumentado a expectativa de vida dos indivíduos com CCR, pelo que se incentiva novos estudos.

Trab. 484 - Suplementação de arginina no tratamento de pacientes com câncer

Maria Luiza Alves Souza, Elen Carla Alves da Silva, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Josiclea Gomes da Silva, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Maria Elizângela Ferreira Alves, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O câncer se caracteriza pelo crescimento desordenado, veloz e incontrolável de células que apresentam comportamento de crescimento desordenado, carregando consigo algumas prerrogativas, como a capacidade de invadir tecidos, promovendo também angiogênese tumoral por meio de substâncias que permitem a abertura de novos vasos para obter o devido suprimento para crescimento. A fisiopatologia dessa doença representa o desencadeamento de alterações metabólicas de enorme magnitude, que são ainda mais fortalecidas pelas modalidades de tratamento existentes, tudo isso tem reflexo direto no estado nutricional do paciente. A tentativa da manutenção do estado nutricional adequado no paciente com câncer apresenta-se de grande valia, uma vez que a desnutrição protéico-calórica grave reduz a função imunológica humoral e celular. Alguns aminoácidos como a arginina aparecem como grande aliado no combate a essa desnutrição.

Objetivo: Realizar uma pesquisa em trabalhos científicos lançados em periódicos eletrônicos para atestar a eficácia da suplementação de arginina em pacientes oncológicos.

Metodologia: Foram efetuadas buscas de artigos científicos veiculadas nas bases de dados eletrônicas SCIELO, CAPES e PUBMED, nos últimos cinco anos, nos idiomas inglês e português.

Resultados: A desnutrição se mostra como uma grande vilã no tratamento do câncer, e está associada com a alteração do sistema imune, à correção entre inibição das defesas e morbidade, e a mortalidade pós-operatória dos pacientes oncológicos. As presentes alterações no sistema imune tem grandes consequências, como a redução da contagem dos linfócitos circulantes que está associada diretamente com um pior prognóstico. Prioritariamente, a redução da presença e consequente atividade das células de defesa

não afetam apenas os linfócitos, diversos outros sistemas estão afetados no câncer. A arginina é um aminoácido da linha de imunomoduladores que ajudam na prevenção e tratamento de doenças. Esse aminoácido executa múltipla e importante atividade, atua estimulando o metabolismo do nitrogênio e gera efeitos benéficos na cicatrização e no mecanismo de defesa antitumor, é também precursor de óxido nítrico que age ocasionando a redução do crescimento bacteriano e tumoral.

Conclusão: Diante do que foi explanado sobre a arginina, é possível compreender a importância da suplementação deste imunomodulador em pacientes com câncer, visando à manutenção do metabolismo proteico-calórico, com consequente melhora do sistema imune a fim de obter um melhor prognóstico.

Trab. 485 - Suplementação de colágeno na recuperação e prevenção de artralgia, inflamação e imobilidade articular induzidas por exercícios de alta intensidade

Vinicius Azevedo Dias, Sérgio Garzon Batista Nani, Carolline Rodrigues Menezes, Renato Martins Antunes, Mateus Boaventura Siqueira, Odilon Gomes de Oliveira Junior

Universidade Federal de São João Del Rei

Introdução: Exercícios de alto rendimento têm sido elencados como causas de dor e rigidez nas articulações, sobretudo no joelho. Alguns estudos demonstram que esse tipo de atividade pode desencadear processos fisiológicos e patológicos que também são observados em doenças do sistema articular, como osteoartrite (OA) e artrite reumatóide (AR). A suplementação de colágeno, especialmente os do tipo II não desnaturado e o hidrolisado, possui benefícios na manutenção da saúde de articulações de pacientes que possuem OA ou AR. O colágeno atua por meio da modulação da dor, inflamação e de imobilidade. Nesse contexto, a terapêutica proposta torna-se promissora ao ser utilizada para indivíduos que desenvolvem atividades físicas de alto rendimento.

Objetivo: Discutir a eficácia da suplementação de colágeno na recuperação e prevenção de dor, inflamação e imobilidade articular induzidas por exercícios de alta intensidade.

Metodologia: Revisão bibliográfica nas bases PUBMED e SCIELO. Foram selecionados 14 trabalhos incluindo diretriz, revisão, sistema crítica, meta-análise e consenso.

Resultados: Segundo a literatura, a suplementação de colágeno tipo II desnaturado diminuiu, de forma significativa, os níveis de citocinas inflamatórias circulantes. Assim, verificou-se potencial relevante na redução da ocorrência de complicações relacionadas a inflamação crônica nas articulações. Além disso, em

estudos mostram que a suplementação de colágeno tipo II não desnaturado auxiliou na redução de dor e da inflamação, bem como possibilitou o aumento da amplitude de extensão da articulação do joelho. Alguns estudos foram realizados com indivíduos saudáveis que realizavam exercícios de alta intensidade, enquanto outros tiveram enfoque em indivíduos portadores de OA, contudo os resultados benéficos do uso de colágeno foram semelhantes e significativos em ambos perfis de pacientes. Com relação ao colágeno hidrolisado, há evidências de que sua suplementação também gera redução dos riscos de deterioração das articulações, principalmente em atletas de alta intensidade.

Conclusão: Apesar de os benefícios e a eficácia da suplementação de colágeno serem descritos na literatura, é necessário o desenvolvimento de novos estudos para obter maior evidência científica, especialmente no que concerne a atividade física de alta intensidade e que extrapolem as demais articulações corporais, considerando sua importância em indivíduos saudáveis e/ou recuperação de algum processo patológico.

Trab. 486 - Suplementação de creatina em doenças neurodegenerativas

Jose da Silva Junior, Felipe Francez, Gabriela Resende da Silva, Mariana Blum Teixeira, Mariana Domingos Miranda, Talie Zanchetta Buani Hanada, Ulisses Kiskissian Martins, Ieda Maria Berriel de Abreu Trombino

Universidade Metropolitana de Santos

Introdução: A creatina (Cr) é um composto natural envolvido no tamponamento, transporte e regulação da energia celular. Desta forma, possui um potencial de repor o Trifosfato de Adenosina (ATP) celular sem oxigênio (O₂), suportar o metabolismo energético nas células e ter propriedades neuroprotetoras/antioxidantes reduzindo o estresse oxidativo, sendo esse um dos componentes das Doenças Neurodegenerativas (DN). Consequentemente, tem havido recente interesse na Cr por seus efeitos neuroprotetores e potencial como agente terapêutico nas (DN).

Objetivo: O objetivo deste estudo foi realizar uma revisão sistemática de ensaios clínicos randomizados (ECR), avaliando a eficácia, segurança da suplementação de Cr em DN.

Metodologia: Os autores pesquisaram os termos “neurodegenerative disease” e “supplement creatine” nas bases de dados: Bireme, Pubmed e Scielo. Nesse contexto, a pesquisa foi filtrada com limite de publicação de 10 anos e estudos realizados em humanos.

Resultados: A busca inicial gerou 27 artigos. Desse modo, após análise e avaliação 12 artigos foram selecionados para esta revisão. Os dados foram tipicamente obtidos de casos isolados ou pequenas

séries de pacientes. Em um desses estudos, os resultados demonstraram que a suplementação de Cr aumenta a Creatina Neuronal (CrN) podendo induzir a uma melhor bioenergética celular.

Conclusão: Por conseguinte, a suplementação de Cr pode ser eficaz para pacientes que apresentam DN, por repor ATP na ausência de O₂, e até mesmo neuroproteção da medula espinhal. No entanto, mais pesquisas e análises devem ser realizadas em humanos, assim como as consequências da suplementação de Cr a longo prazo.

Trab. 487 - Suplementação de glutamina em pacientes gravemente enfermos

Daniela Carvalho Siqueira, Ingrid Morselli Santos, Priscila Cristian do Amaral, Rafaela Candian Filgueiras Silva, Vinicius Azevedo Dias

Universidade Federal de São João Del Rei

Introdução: A Glutamina (Gln) é o aminoácido livre mais abundante no organismo, atuando na síntese proteica endógena, na regulação do metabolismo de aminoácidos, como fonte energética e substrato para a proliferação celular e é precursora de metabólitos bioativos. Como a Gln pode ser sintetizada de forma endógena e liberada através de hidrólise de proteínas, a suplementação pode ser dispensável em indivíduos saudáveis. Entretanto, em situações especiais, como cirurgias abdominais de grande porte, queimaduras extensas e traumas multissistêmicos, as alterações hormonais mediadas por estresse alteram o metabolismo da Gln, sendo necessário sua suplementação.

Objetivo: Discutir indicações da suplementação da glutamina no metabolismo de pacientes gravemente enfermos.

Metodologia: Revisão bibliográfica nas bases de dados Scielo e PubMed entre os anos 2009 e 2019. Foram selecionados 5 artigos, utilizando os descritores: glutamina; metabolismo; suplementação.

Resultados: A administração de glutamina em pacientes gravemente doentes reduz suas taxas de complicações infecciosas, período necessário para atingir o gasto energético total, tempo de internação hospitalar, necessidade de ventilação mecânica e taxas de mortalidade hospitalar. Assim, em situações caracterizadas por hipercatabolismo, a suplementação com Gln parece reduzir o estresse metabólico, quando administrada por via parenteral na dose de 0,3 a 0,5 g/kg/dia. A suplementação de Gln tem sido reconhecida por evitar a translocação de microrganismos através da barreira intestinal e também por diminuir diversos mediadores pró-inflamatórios. Nesse contexto, a Gln fornecida para pacientes adultos grandes queimados reduziu a incidência de septicemia. No entanto, em pacientes com disfunção renal e/ou hepática ocorre comprometimento no metabolismo da Gln, devendo-

se avaliar com maior critério sua utilização, podendo até mesmo haver contraindicação para doentes críticos com falência orgânica múltipla. A (*).

Conclusão: Pacientes críticos com indicação de suplementação de Gln apresentam diminuição na taxa de complicações infecciosas, no tempo de permanência hospitalar, no tempo em ventilação mecânica e na taxa de mortalidade. No entanto, apresenta indicações bem precisas na literatura, devendo-se utilizar de forma individualizada e com critérios bem estabelecidos.

Trab. 488 - Suplementação de glutamina no tratamento de pacientes oncológicos

Maria Luiza Alves Souza, Elen Carla Alves da Silva, Thales Daniel Oliveira de Lima E Silva, Josiclea Gomes da Silva, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Maria Elizângela Ferreira Alves, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O câncer pode ser definido como uma doença multicausal crônica, caracterizada pelo crescimento descontrolado e excessivo de células anormais. Essas células resistem aos mecanismos de defesa que o corpo faz para parar tal crescimento, originando uma neoplasia. No Brasil, representa a segunda causa de morte por doença, ficando atrás das cardiovasculares. Como característica do sistema imune existe o processo pró-inflamatório, liberação de citocinas pró-inflamatórias e formação de oxigênio e nitrogênio reativos. Para impedir esse processo, a imunomodulação tem ganhado espaço, com intuito de modular o sistema de defesa através da suplementação de arginina e glutamina, por exemplo. Mesmo sendo um aminoácido abundante, a glutamina se encontra em menor quantidade quando o câncer está presente.

Objetivo: Desempenhar uma pesquisa tendo como bases trabalhos científicos publicados em periódicos eletrônicos, a fim de avaliar os efeitos da glutamina em pacientes oncológicos.

Metodologia: Foram realizadas pesquisas em artigos científicos publicados na base de dados eletrônicas Periódicos CAPES/MEC, Redalcy e Scielo, nos últimos 5 anos, utilizando-se as palavras chaves: glutamina, suplementação e câncer.

Resultados: O câncer tem como característica a caquexia, tornando a alimentação um fator imprescindível. Tanto o sistema imunológico como o intestino, na presença da patologia, podem receber um aporte insuficiente de glutamina, o que aumenta as complicações. Alguns estudos trazem que a suplementação de glutamina melhoram o balanço nitrogenado e aumenta a permeabilidade intestinal, o que faz com que tenha um aumento da

sensibilidade do GALT (tecido linfóide associado ao trato gastrointestinal), melhorando assim o sistema imune. Foi observado também melhoras na resposta pós-operatória, em cirurgias de grande aporte, por diminuir o risco de trauma e sepse, e conseqüentemente outras complicações e a permanência hospitalar.

Conclusão: Ainda não há um consenso nas pesquisas sobre tempo de administração de fórmulas enriquecidas com imunomoduladores e os tipos de neoplasias que mais se beneficiariam. Mas é claro o benefício do uso da dieta imunomoduladora em pacientes submetidos ao tratamento cirúrgico, no pré-operatório de cirurgias de grande porte abdominal, diminuindo complicações sépticas e inflamatórias no período pós-operatório e conseqüentemente associando ao tempo de internação hospitalar, mas não a mortalidade.

Trab. 489 - Suplementação de L-Arginina no treinamento resistido

Marcelo Alves Monteiro, Washigton Moura Braz, Dionizio Gonçalves Bezerra Neto, Francisco Jaime de Araujo Filho, Leonardo Pereira Tavares, Mário Gustavo Lúcio Albuquerque da Nobrega, Thereza Maria Tavares Sampaio

Universidade Federal do Ceará

Introdução: A L-Arginina, um aminoácido(AA) semi-essencial, apresenta função de precursor para a síntese de substâncias bioativas, por exemplo o óxido nítrico(NO), hormônio do crescimento e a creatina, além disso tem um importante papel na função imunológica e proliferação celular. Assim, como exercícios de alta intensidade representam uma situação de estresse e diminuição de AA indispensáveis, torna-se relevante entender o uso de L-Arginina no treinamento resistido.

Objetivo: Avaliar a suplementação de L-Arginina no treinamento resistido.

Metodologia: Realizou-se a pesquisa na base de dados PubMed com o uso dos descritores Arginine (Mesh), Supplementation (Mesh), Resistance (Mesh) e Training (Mesh), encontrando-se 2521 trabalhos. Após o uso dos filtros open access e 1 year ago, chegando a 208 artigos, dos quais 6 estavam ligados diretamente ao tema proposto.

Resultados: Em ensaios realizados com ratos Wistar foi evidenciado que o treinamento resistido induziu maior massa muscular em grupos treinados. A suplementação de L-Arginina aumentou tanto o gastrocnêmio quanto a relação entre o volume do ventrículo esquerdo e a massa corporal e aumentou a contratilidade do ventrículo esquerdo, sem alterar as variáveis hemodinâmicas. A administração de suplementação isolada de L-Arginina e sua associação com o treinamento resistido promoveram menor

dano no DNA dos leucócitos. Além disso, o grupo de ratos que fizeram o uso da L-Arginina e que eram sedentários apresentaram maior concentração de proteína extracelular de choque térmico 72 (eHSP72) e testosterona total, bem como menor concentração de ácido úrico no sangue. Ademais, outros estudos revelarem que em grupos de atletas que praticam natação e ciclismo de alta intensidade o BCAA, a L-Arginina e a Citrulina permitiram aos participantes nadar mais rápido em um protocolo intervalado de alta intensidade em jo (*).

Conclusão: Desse modo, é necessário avaliar novos estudos para identificar as potencialidades da suplementação de arginina isolada ou combinada no treinamento resistido.

Trab. 490 - Suplementação de ômega 3 como terapia complementar no tratamento de pacientes portadores de lúpus eritematoso sistêmico

Januse Millia Dantas de Araújo, Francisco Patricio de Andrade Júnior

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O Lúpus Eritematoso Sistêmico (LES) é uma doença autoimune, de etiologia desconhecida, caracterizada pela produção de auto-anticorpos, em que ocorre o desenvolvimento e deposição de novos imunocomplexos, responsáveis pelo desencadeamento de um quadro inflamatório crônico multissistêmico. O quadro clínico apresentado nesta afecção se dá de forma polimórfica e a evolução da doença ocorre de forma crônica, com fases de exasperação e atenuação. O paciente pode apresentar diversos sintomas, como: miosite, artrite, serosite, nefrite, vasculite, pneumonite, alterações mucocutâneas, hemocitopenias imunológicas, e ainda distúrbios neuropsiquiátricos e quadros de hiperatividade reticuloendotelial.

Objetivo: Dessa forma, o presente trabalho tem como objetivo realizar uma revisão de literatura acerca dos efeitos promovidos pela suplementação do ômega 3 em pacientes portadores de Lúpus Eritematoso Sistêmico.

Metodologia: Para isso, foi realizado um levantamento bibliográfico por meio das bases de dados: PubMed, LILACS e Google Acadêmico, em que foram resgatados vinte artigos, nos idiomas inglês e português, publicados no período de 2010 a 2019. Várias.

Resultados: Os precursores do ômega-3 ácido eicosapentaenoico (EPA) e ácido docosahexaenoico (DHA) são mediadores de natureza lipídica conhecidos como resolvinas e protectinas, que possuem atividade anti-inflamatórias e moduladoras do sistema imunológico. Pesquisas têm evidenciado o potencial imunossupressor do ômega-3 pela influência que o mesmo exerce sobre diversos

mecanismos do sistema imunológico relacionados ao desencadeamento de processos inflamatórios, promovidos pela diminuição dos níveis de proteína C-reativa, citocinas pró-inflamatórias, quimiocinas, eicosanoides inflamatórios e outros componentes da inflamação, influenciando também na inibição da produção de produtos da via ciclo-oxigenase e na redução da atividade de células como macrófagos e linfócitos T e B.

Conclusão: Diante do exposto, conclui-se que a suplementação do ômega-3 utilizada como tratamento complementar em doenças inflamatórias crônicas como o LES, podem apresentar efeitos significativamente benéficos devido ao processo de atenuação do quadro inflamatório, proporcionando a melhoria do quadro clínico e sintomatologia apresentada pelo paciente portador de LES.

Trab. 491 - Suplementação de selênio, zinco e magnésio e avaliação dos seus impactos na hipertrofia muscular

Marcelo Alves Monteiro, Washigton Moura Braz, Dionizio Gonçalves Bezerra Neto, Francisco Jaime de Araujo Filho, Leonardo Pereira Tavares, Thereza Maria Tavares Sampaio

Universidade Federal do Ceará

Introdução: O Selênio (Se) é um elemento antioxidante que ajuda a neutralizar radicais livres, estimula o sistema imunológico e participa do funcionamento da tireoide. O Zinco (Zn) intervém em processos metabólicos, sendo essencial para a síntese proteica e de ácidos nucleicos, estimula a atividade enzimática, colaborando no bom funcionamento do sistema imunológico e na cicatrização de ferimentos. O Magnésio (Mg) envolve-se em dezenas de processos enzimáticos e metabólicos, e no equilíbrio eletrolítico. Tem também papel na regulação do tônus vascular e do ritmo cardíaco, prevenção de trombose e aterosclerose, arritmia, etc.

Objetivo: Foi realizada uma revisão sistemática da literatura nos últimos 05 anos nas bases de dados Biblioteca Virtual em Saúde e MedLine usando os descritores suplementação de Selênio e hipertrofia e outra com suplementação de Zinco e Magnésio e hipertrofia. Em ambas as pesquisas foram utilizados os filtros: Open Acess, Ensaio clínico, texto completo e na língua inglesa. O resultado apontou 16 artigos na 1ª busca e 23 na 2ª, sendo que, após leitura, foram excluídos 12 artigos da 1ª pesquisa e 20 da 2ª, por não estarem relacionados ao tema, restando 7 artigos das duas pesquisas para produção do presente estudo.

Metodologia: Analisar as mais recentes produções científicas que correlacionem os efeitos da suplementação de Se, Zn e Mg, e avaliação do impacto na hipertrofia muscular.

Resultados: Após exclusão dos artigos que não abordaram os efeitos da suplementação específica de Zn, Mg e Se, ou que não se referiam as substâncias do foco do presente estudo, restou 7 artigos, nos quais observou-se que a suplementação desses minerais está intimamente ligada a uma diminuição em processos de hipertrofia ventricular patológica (HVP), ligados a hipertensão e obesidade. Esses efeitos estão principalmente relacionados a inibição de proteínas indutoras de hipertrofia ou diminuição do efeito do sistema Renina-Angiotensina-Aldosterona. Não houveram estudos que correlacionassem diretamente a suplementação desses minerais com a hipertrofia do músculo esquelético.

Conclusão: Apesar dos resultados promissores, ainda há necessidade de se estudar melhor os mecanismos exatos que relacionem os efeitos benéficos dos minerais na redução da HVP. No entanto, com os resultados encontrados e os diversos efeitos no metabolismo e nos processos enzimáticos já conhecidos, a ingestão de Zn, Mg e Se parece ser uma boa aliada no comba

Trab. 492 - Suplementação de vitamina d durante a gestação: uma revisão de literatura

Ana Carolina de Souza Soares, Flávia Maria Brandão Campagnuci, Thaís Salomão Carazza, Juan Bernard Nascimento dos Santos

Centro Universitário de Belo Horizonte

Introdução: A vitamina D (ViD) apresenta importância fundamental em diversos processos fisiológicos, sendo imprescindível considerar os impactos de sua deficiência no organismo. O ser humano obtém essa vitamina por duas fontes: a forma exógena, a qual é fornecida pela dieta sob a forma de vitamina D2 e D3; e a forma endógena, que seria pela produção da vitamina, o colecalciferol (D3), sintetizado na pele por ação da radiação ultravioleta B (UVB) proveniente da exposição à luz solar. A deficiência de ViD é apontada como um problema de saúde pública em muitos países, tendo uma prevalência que oscila de 20 a 40% entre as gestantes, que têm sido identificadas como um grupo de alto risco.

Objetivo: Esse trabalho tem como objetivo avaliar se há evidências na literatura de benefícios advindos da suplementação de ViD na gestação.

Metodologia: Foi realizada uma revisão sistemática de literatura a respeito do tema, mediante consulta à base de dados CAPES e Scielo, utilizando os seguintes descritores: suplementação, vitamina D e gravidez. Foram selecionados artigos de relevância publicados a partir do ano de 2014, sendo excluídos os que não se adequaram ao tema dos objetivos propostos para esse trabalho.

Resultados: Atualmente, existem inúmeros estudos

relacionados à necessidade da suplementação de ViD durante a gestação. Todavia, ainda não foi possível estabelecer uma conclusão a respeito de que essa suplementação deva ser feita de forma generalizada. Estudos recentes enfatizam a importância de papéis não clássicos da ViD na gestação e na placenta e relacionam essa deficiência na gravidez à pré-eclâmpsia, resistência à insulina, diabetes gestacional, vaginose bacteriana e ao aumento da frequência de parto cesáreo. Além disso, sabe-se que a deficiência de ViD materna e durante o período infantil estão intimamente relacionadas, já que os níveis desse nutriente no recém-nascido em suas oito primeiras semanas de vida dependem de sua transferência pela placenta no útero materno.

Conclusão: Após análise de dados da literatura, conclui-se que não existe consenso sobre a obrigatoriedade da suplementação generalizada de ViD em gestantes. Entretanto, faz-se necessário estudos mais criteriosos quanto ao tema, a fim de se obter resultados mais fidedignos quanto aos possíveis benefícios - para a gestante, o feto e o lactente - advindos da suplementação.

Trab. 493 - Suplementação nutricional com antioxidantes

Susana Arruda Cordeiro, Elen Carla Alves da Silva, Ana Paula Melo da Silva, Guilherme Silva Freire de Souza, Anna Luyza Silva Barros, Gabriela Micherlandia dos Santos, Kamila Layse Bezerra de Araujo, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal da Paraíba

Introdução: Evidências recentes têm demonstrado que dietas com elevado conteúdo de vegetais, frutas e grãos podem reduzir o risco de inúmeras doenças, os efeitos benéficos desses alimentos são atribuídos aos antioxidantes. Os agentes antioxidantes estão relacionados à redução de danos teciduais e combate a radicais livres. Os Antioxidantes são substâncias capazes de prevenir os efeitos deletérios da oxidação, inibindo o início da lipoperoxidação, sequestrando radicais livres, protegendo o organismo do estresse oxidativo gerado pelo desequilíbrio na produção de radicais livres pelo organismo. Dentre os antioxidantes, encontram-se os flavonoides, encontrados nos alimentos, principalmente nas verduras e frutas.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre os efeitos positivos da suplementação de antioxidantes naturais em atletas.

Metodologia: Para isso realizou-se uma revisão de literatura, de caráter exploratório e descritivo. Os dados foram selecionados em banco de dados online, sendo: SciELO, PubMed e CAPES. O critério de busca foi com base nos descritores: "Suplementação", "Antioxidantes naturais". A seleção dos artigos foram

publicações internacionais e nacionais, no período de 2015 a 2018.

Resultados: Verificou-se que a alimentação contendo quantidades significativas de antioxidantes exerce papel fundamental no equilíbrio metabólico, na manutenção da saúde e que dietas contendo compostos antioxidantes podem diminuir o aparecimento de inúmeras doenças, dentre elas as neurodegenerativas. Além do consumo de antioxidantes contribuir para elevação do colesterol-HDL, diminuição dos fatores de risco para a aterosclerose e DCV, aumento na atividade da enzima antioxidante superóxido dismutase. Ainda, a associação com o exercício físico pode contribuir para diminuir danos no sistema nervoso por meio da melhora na plasticidade das células neuronais.

Conclusão: Sendo assim, o aumento da concentração de colesterol-HDL, redução de danos oxidativos foram relacionados à elevação nas atividades superóxido dismutase, estimulada pela prática do exercício físico e ingestão de antioxidantes.

Trab. 494 - Suplementação oral de ácido ortossilícico no rejuvenescimento cutâneo: revisão sistemática de literatura

Renan Bernardes de Mello, Danilo de Melis, Suellen Vieira Araujo, Luaira Ferreira Campos, William José Bicalho Hastenreiter

Universidade Federal de Minas Gerais

Introdução: O silício (Si) é o terceiro elemento-traço mais comum no corpo humano e apresenta as maiores concentrações no tecido conjuntivo, principalmente na pele, nos fâneros, ossos e vasos sanguíneos. É um mineral ubíquo no planeta, tendo nos cereais, frutas, cerveja e outros vegetais as fontes alimentares mais comuns. O processo de envelhecimento cursa com a redução dos elementos-traço concomitante à perda dos componentes da matriz celular, como colágeno e ácido hialurônico, resultando em pele inelástica, com menor hidratação, surgimento de ríndes, além de cabelos e unhas frágeis. Alguns experimentos in vitro sugerem que o silício seja cofator na ativação da prolil hidroxilase e conseqüentemente favoreça a formação de colágeno, além de estar envolvido na produção de glicosaminoglicanos. Como a biodisponibilidade do Si polimerizado é baixa, alguns produtos comercialmente disponíveis tentam estabilizar a molécula, por exemplo, com a adição de cloreto de colina e peptídeo de colágeno. Devido a f (*).

Objetivo: Identificar estudos intervencionais em humanos que avaliaram o impacto de suplementos orais com ácido ortossilícico no rejuvenescimento da pele.

Metodologia: Foi realizada uma revisão sistemática de literatura, aplicando descritores MeSH, DeCS e palavras-chave, nas bases de dados: Biblioteca Virtual em Saúde, MEDLINE via PubMed, EMBASE, Cochrane e CINAHL, de ensaios clínicos randomizados

que associaram o uso oral de ácido ortossilícico e melhora dos sinais de envelhecimento cutâneo.

Resultados: Foram encontrados 1142 artigos, dos quais, 10 apresentaram elegibilidade para leitura de texto completo. Destes, 3 eram ensaios controlados em humanos, notando-se variabilidade de metodologia, dose, associação farmacológica, tempo de tratamento e eficácia. Os compostos usados foram: AOS ligado a cloreto de colina, AOS ligado a colágeno hidrolisado marinho e polivitamínico contendo silício. Nesses estudos, alguns parâmetros como textura, firmeza e hidratação da pele tiveram melhora estatisticamente significativa, em relação ao grupo placebo.

Conclusão: O ácido ortossilícico oral tem sido amplamente consumido como nutricosmético, porém os estudos clínicos que ratificam sua eficácia e segurança são escassos. Nessa revisão, pode-se sugerir melhora variável de alguns aspectos relacionados ao fotoenvelhecimento após uso de suplementos orais contendo AOS.

Trab. 495 - Suplemento alimentar de vitaminas: o que mudou com a nova regulamentação da ANVISA?

Lucile Tiemi Abe-Matsumoto, Regina Sorrentino Minazzi-Rodrigues
Instituto Adolfo Lutz

Introdução: Suplemento alimentar é um tema em evidência na atualidade. Em julho de 2018 a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou as novas regulamentações sobre suplementos alimentares, com prazo de 5 anos para as empresas se adequarem a estas normas. De acordo com a nova legislação, os produtos à base de vitaminas passarão por modificações tanto na denominação de venda e dizeres de rotulagem quanto em suas composições.

Objetivo: Assim, o objetivo do trabalho foi verificar as diferenças entre os produtos à base de vitaminas antes e depois da publicação das novas regulamentações, principalmente em relação às concentrações de micronutrientes permitidas nestes produtos.

Metodologia: As discussões foram baseadas nas seguintes legislações: Portarias nº 32/1998 e nº 40 da SVS/MS, revogadas com a publicação das novas regulamentações, Resoluções ANVISA RDC nº 269/2005, nº 360/2003, nº 239/2018, nº 242/2018 e nº 243/2018 e a Instrução Normativa nº 28/2018.

Resultados: Até julho de 2018, os produtos à base de vitaminas que apresentavam um mínimo de 15% e máximo de 100% da ingestão diária recomendada (IDR) destes micronutrientes na composição, eram classificados como suplementos vitamínicos ou suplemento de vitaminas. Acima desta dosagem, eram classificados como medicamentos à base de

vitaminas, também denominados de polivitamínicos. A nova legislação alterou os limites máximos e mínimos permitidos nos suplementos alimentares de vitaminas. Levando-se em consideração as IDRs e os limites máximos de vitaminas para adultos, as diferenças mais relevantes foram observadas em relação ao aumento nestes limites quando comparado ao estabelecido anteriormente. Nota-se aumento de 100 vezes para a vitamina E, 42,6 vezes para a vitamina C e 10 vezes para a vitamina D. Para outras vitaminas o aumento foi de 1,1 a 6,2 vezes em relação à dosagem máxima permitida anteriormente. Os suplementos alimentares são cada vez mais consumidos pela população em busca de finalidades diversas, tais como retardar o envelhecimento, combater o estresse e prevenir doenças, apesar de tais alegações não serem permitidas nestes produtos. Quanto à ingestão de vitaminas, não se sabe se a população terá discernimento para avaliar a quantidade necessária a ser consumida por meio dos suplementos.

Conclusão: Conclui-se que as mudanças nas legislações podem influenciar a saúde da população, assim, o estabelecimento das quantidades ideais de vitaminas em suplementos e a recomendação de consumo destes produtos requerem ampla discussão e reflexão.

Trab. 496 - Suporte nutricional em pacientes com fibrose cística

Ana Clara Resende Rodrigues, Eduarda Viana de Souza, Walquíria Magalhães Silva, Juan Bernard Nascimento dos Santos
Centro Universitário de Belo Horizonte

Introdução: A fibrose cística (FC) é uma doença complexa que exige uma abordagem multidisciplinar para o seu tratamento. O envolvimento pulmonar da FC é a causa principal de morbidade e mortalidade. Sendo assim, embora o curso da doença pulmonar seja de deterioração progressiva, uma abordagem de suporte nutricional adequada pode retardar a progressão da doença.

Objetivo: O presente artigo tem como objetivo abordar a importância do suporte nutricional em pacientes com FC com o intuito de melhorar a qualidade de vida desses pacientes.

Metodologia: Foi realizada uma busca literária nas bases de dados eletrônicas Scielo e Google Acadêmico e selecionados 4 artigos a partir dos descritores: Fibrose Cística; Nutrição; Tratamento.

Resultados: A FC é uma doença genética cujo padrão de hereditariedade é autossômico recessivo, causado por mutação em gene do braço longo do cromossomo 7. Essa doença apresenta uma ampla variedade de sintomas, dos quais sua maior prevalência é no sistema respiratório. Pacientes com FC tem proteínas CFTR (regulador de condutância transmembranar de

fibrose cística) em número reduzido ou com defeito, podendo resultar na produção de um muco espesso. Com isso, os cílios das vias aéreas têm dificuldade para se movimentar e mobilizar o muco para fora dos pulmões, o que poderá causar um acúmulo de muco e micro-organismos, acarretando variados sintomas como, chieira torácica, dispnéia, tosse persistente, infecções pulmonares e bronquiectasia. A exacerbação pulmonar desses sintomas pode ocasionar uma perda de peso significativa, desencadeada pela inapetência e pela disgeusia, que é considerada um dos principais fatores de mau prognóstico dessa doença. Assim, pacientes com FC devem ser avaliados regularmente.

Conclusão: Tendo em vista os danos nutricionais desencadados por um processo secundário à FC, faz necessário então um acompanhamento multidisciplinar do paciente para que se inicie uma terapia nutricional adequada. É fundamental que o aporte energético desse paciente esteja dentro dos parâmetros fisiológicos, para que o quadro clínico não se torne ainda mais debilitado. Esse tratamento que vincula uma abordagem médica e nutricional, tem sido considerado o principal responsável pelo aumento da sobrevida.

Trab. 497 - Suspeita de ineficácia terapêutica de tiamina (vitamina B1) em paciente idoso: aspectos farmacêuticos

Jaqueline Kalleian Eserian, Márcia Lombardo
Instituto Adolfo Lutz

Introdução: Níveis reduzidos de tiamina em nível central são associados ao comprometimento do metabolismo oxidativo, neuroinflamação e neurodegeneração, eventos estes também observados com frequência em doenças neurodegenerativas, como a Doença de Alzheimer e de Parkinson. Diversos estudos apontam que a suplementação com tiamina pode ser benéfica na prevenção e tratamento de doenças neurológicas associadas ao envelhecimento. Um Ambulatório de Especialidades (AE) do município de São Paulo, juntamente à Coordenadoria de Vigilância em Saúde, solicitou ao Instituto Adolfo Lutz (Laboratório Central de Saúde Pública-SP) a análise fiscal de um medicamento contendo tiamina distribuído na rede pública devido à suspeita de ineficácia terapêutica após piora neurológica em um paciente idoso em tratamento.

Objetivo: O objetivo deste trabalho foi verificar se a suspeita de ineficácia terapêutica estava relacionada à qualidade do medicamento, por meio da realização de ensaios farmacêuticos.

Metodologia: A amostra foi composta por comprimidos de cloridrato de tiamina 300mg pertencentes ao lote investigado. Foram realizados ensaios de aspecto, variação de peso, identificação e teor de cloridrato de tiamina, uniformidade de

doses unitárias e dissolução, de acordo com métodos farmacopeicos.

Resultados: O tratamento de condições neuropsiquiátricas associadas à deficiência de tiamina visa o restabelecimento de seus níveis, levando a um menor risco de agravos no sistema nervoso central. Os comprimidos estavam acondicionados em embalagem lacrada original do fabricante e não apresentaram nenhuma não conformidade quanto ao aspecto. A variação de peso entre os comprimidos foi de -4,6 e +4,5% (Valor de referência-VR: $<\pm 5\%$). O teor de cloridrato de tiamina foi de 95,2% da quantidade declarada (VR: 92,5-107,5%). As doses unitárias apresentaram uniformidade satisfatória, com valor de aceitação (VA) de 8,8% (VR: $<15\%$). Os comprimidos apresentaram quantidade mínima de 82,6% de cloridrato de tiamina dissolvida (VR: $>80\%$).

Conclusão: A suspeita de ineficácia terapêutica da tiamina não estava relacionada a desvios de qualidade do medicamento, uma vez que todos os ensaios realizados apresentaram resultados satisfatórios. O agravamento de quadros neurológicos em idosos pode estar relacionado a diversas causas, o que dificulta a elucidação da queixa. Outros aspectos, como a adesão terapêutica, devem ser investigados a fim de responder ao caso.

Trab. 498 - Temas de interesse médico em apresentações na EFF2019 e ICheap14

Leonardo Vieira Péres, Carolina Krebs de Souza,
Mercedes Gabriela Ratto Reiter
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: EFF e ICheaP são eventos conjuntos, bianuais, focados respectivamente em engenharia química e de alimentos, que abrangem temas variados dentro destes tópicos. Na EFF2019 e ICheaP14, realizados em Bolonha, Itália, foram apresentados alguns trabalhos envolvendo temas de interesse médico, como nanotecnologia na área da teragnóstica, suportes para regeneração tecidual e a segurança de bactérias LAB.

Objetivo: Selecionar, e elaborar uma revisão bibliográfica de, alguns estudos de interesse médico apresentados nos eventos em questão.

Metodologia: Revisão bibliográfica de três artigos apresentados nos eventos EFF2019 e ICheaP14.

Resultados: O estudo sobre bactérias de ácido láctico (LAB), que avaliou representantes dos gêneros *Lactobacillus*, *Enterococcus* e *Pediococcus*, identificou baixa frequência de genes de virulência, indicando sua segurança. Foi ressaltado que cepas tipicamente vistas como seguras podem expressar fatores de virulência ou portar e transferir genes de virulência. Quanto à teragnóstica, foi criado um sistema de nanotecnologia autoagregante para diagnóstico e tratamento de câncer, com alta segurança e especificidade, efetiva

acumulação nos tumores e excelente geração de imagens, com farmacocinética favorável a exames PET. Para a regeneração tecidual, foram testados o tempo de degradação e a taxa de crescimento de suportes com diferentes razões de gelatina/carboximetilcelulose (CMC), com a razão 80/20 obtendo resultados consideravelmente melhores que a 60/40 e a gelatina pura.

Conclusão: Embora bactérias LAB tenham propriedades benéficas, não são isentas de risco, e, portanto, deve ser dada prioridade a aspectos de segurança, tanto em bactérias vistas como seguras quanto nas consideradas patógenos oportunistas, e experimentos adicionais devem envolver testes moleculares e avaliar condições gastrointestinais. A teragnóstica demonstra grande potencial para tratamento de diagnóstico de câncer, com a nanotecnologia autoagregante sendo um desenvolvimento promissor nessa área, sobre o qual mais estudos devem ser realizados. Os suportes de gelatina para a regeneração tecidual podem ter suas propriedades físicas e biológicas significativamente melhoradas com a adição de CMC, com a proporção gelatina/CMC de 80/20 sendo a mais adequada.

Trab. 499 - Temas de interesse médico em pôsteres na EFF2019 e ICheap14

Leonardo Vieira Péres, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela Ratto Reiter
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: EFF e ICheap são eventos conjuntos, bianuais, focados respectivamente em engenharia química e de alimentos, que abrangem temas variados dentro destes tópicos. Na EFF2019 e ICheap14, realizados em Bolonha, Itália, foram exibidos alguns pôsteres de estudos envolvendo temas de interesse médico, como a bioatividade e composição fitoquímica de *C. zeylanicum* (canela), *P. striatulum* (araçá) e de flores comestíveis, além da microencapsulação de uma fração de *S. rebaudiana* (estévia).

Objetivo: Selecionar, e elaborar uma revisão bibliográfica de, alguns estudos de interesse médico apresentados nos eventos em questão.

Metodologia: Revisão bibliográfica de cinco artigos exibidos em forma de pôster nos eventos EFF2019 e ICheap14.

Resultados: Estudos sobre o óleo de sementes de canela demonstraram conteúdo de iodo de 2.5mg/g, e, quanto aos ácidos graxos, 89% de ácido láurico. Além disso, identificou-se inibição de 65% da atividade de acetilcolinesterase (AChE). O óleo das folhas de araçá demonstrou inibição considerável de *S. aureus*, *B. cereus* e *S. typhimurium*, e inibição de 53% de AChE. Atividade anti-AChE também foi observada na maioria das flores testadas, equivalente a 57% na violeta roxa e 55% na rosa, e 42% no hibisco e craveiro. As

flores inibiram *S. aureus*, mas houve pouca inibição de *S. typhimurium* (2%, somente na violeta roxa) e nenhuma de *E. coli* e *S. sanguinis*. Um estudo sobre a fração FA de estévia, que possui atividade antioxidante e baixa solubilidade, demonstrou que a microencapsulação com maltodextrina aumentou sua solubilidade de 21% para 82%, além de elevar sua umidade e higroscopicidade.

Conclusão: Os óleos de sementes de canela e de folhas de araçá apresentam potencial como agentes terapêuticos. As folhas de araçá e as flores comestíveis podem agir como inibidores de microorganismos. Esses óleos, e as violetas rosas e roxas, apresentaram também inibição potente de acetilcolinesterase, indicando seu potencial para o tratamento do mal de Alzheimer, em forma de fármacos ou recursos sinérgicos. Inibição moderada de AChE foi observada em hibiscos e craveiros. O uso de maltodextrina para a microencapsulação da fração FA da estévia, que tem potencial para o tratamento da diabetes, foi considerado muito eficiente, com um aumento expressivo em sua solubilidade.

Trab. 500 - Tempo de tela e a obesidade em crianças atendidas em uma unidade básica de saúde da periferia de Porto Velho - Rondônia, Amazônia Ocidental

Everton A Souza, Vanessa Borges Prinehiro, Aline Chipola de Andrade Nascimento, Jessica Bezerra Ferreira, Leticia Cristine Andam De Barros, Ana Flavia da Silva Correa, Diana Perea Negreiros
Faculdades Integradas Aparício Carvalho

Introdução: Duas horas por dia é o tempo máximo de uso de tela (tablets, TV, Smartphones, etc) recomendado as crianças pela Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP). Entre as consequências do uso excessivo de tecnologia estão o aumento da ansiedade, transtornos de sono e alimentação, o baixo rendimento escolar e o sedentarismo. Dados brasileiros mais recentes apontam que mais de 40% das crianças entre 5 e 10 anos estão com sobrepeso ou obesidade, o que eleva os riscos cardiovascular e a morbimortalidade nesta faixa etária.

Objetivo: Identificar a relação do tempo de tela e o sobrepeso e obesidade em crianças de 5 a 10 anos atendidas na Unidade Básica de Saúde Jose Adelino, pela equipe Marcos Freire, localizada na região periférica de Porto Velho, Rondônia.

Metodologia: Estudo transversal, realizado por internos do curso de medicina (sob a supervisão de um médico preceptor) na unidade básica de saúde Jose Adelino. Foram selecionados 103 pacientes de ambos os sexos com idade entre 5 a 10 anos através de consulta médica aleatória, entre janeiro de 2018 a janeiro de 2019, mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos responsáveis

legais. Foram investigados em pelo menos duas consultas idade, sexo, IMC (a classificação nutricional se deu pelas curvas de escore Z de acordo com o padrão da Organização Mundial de Saúde) e tempo de tela aproximado em 24 h (em horas relatados pelos genitores). As crianças foram classificadas em dois grupos: “GRUPO A” (sobre peso e obesidade) e “GRUPO B” (não obesos). Foram consideradas crianças com excesso de peso, aquelas acima do percentil 85, ou acima do escore Z+1.

Resultados: Amostra teve idade média de 7,4 anos, sendo 51,7% do sexo masculino. A prevalência da obesidade foi de 48,3% (GRUPO A) e o tempo médio de tela deste grupo de 4 horas ao dia. O tempo de tela do grupo B (não obesos) foi de 2,1h.

Conclusão: Este trabalho evidencia que ambos os grupos passam mais tempo que o recomendando em frente as telas. E deixa claro que o “GRUPO A” passam duas vezes mais tempo. Destaca-se a necessidade de ações para a mudança de estilo de vida destas crianças, com uma intervenção familiar precoce com a promoção de hábitos saudáveis, interações sociais, prática de atividades física ao ar livre afim de se prevenir a obesidade infantil e suas possíveis complicações. Neste cenário a estratégia de saúde da família desempenha papel chave, uma vez que atua como principal porta de entrada do sistema único de saúde, na prevenção e promoção a saúde.

Trab. 501 - Tendência e riscos a usuários não celíacos em dietas sem glúten

Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Elen Carla Alves da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Maria Luiza Alves Souza, Josiclea Gomes da Silva, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza, Juliana Késsia Barbosa Soares
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: O glúten é uma proteína encontrada principalmente no centeio, cevada e trigo, na culinária é responsável pela consistência e elasticidade de diversas preparações. Pessoas que apresentam reações de intolerância a ingestão do glúten são portadores da doença celíaca, um distúrbio autoimune, no qual após a ingestão do glúten, principalmente o antígeno prolamina, desencadeia uma resposta imunitária pelas células T no intestino delgado, causando alterações como aumento permeabilidade intestinal. Seguindo o modismo nas dietas, indivíduos não celíacos estão adotando protocolos sem qualquer direcionamento específico.

Objetivo: O presente estudo trata-se de uma investigação a respeito de dietas livres de glúten analisando seus respectivos malefícios em pessoas que seguem esse protocolo dietético sem apresentar a enteropatia celíaca.

Metodologia: Trata-se de um estudo descritivo qualitativo no qual foram utilizados os bancos de dados Pubmed e ScienceDirect. Utilizou-se os descritores “gluten-free diet”, “damage” e “celiac disease” com auxílio do operador booleano “AND”. O critério de exclusão consistiu em: escolha de artigos dos últimos 10 anos, todos na língua inglesa. Ao total foram utilizados 16 artigos.

Resultados: Indivíduos não celíacos que seguem dietas livres de glúten apresentam níveis aumentados de colesterol e homocisteína pela substituição do glúten e consumos de outros alimentos que melhorem a palatabilidade e textura, propensão a doenças cardiovasculares pela dislipidemia, hipovitaminose de vitamina A, D, B6, B12, baixos níveis de minerais como selênio, zinco, ácido fólico, magnésio, cálcio e ferro, maior risco a constipação pela falta de fibras e aumento no custo da dieta.

Conclusão: O consumo de dietas livres de glúten não demonstra nenhum benefício a indivíduos não celíacos e a utilização desse protocolo é restrita a celíacos orientados por profissionais.

Trab. 502 - Tendências da realização de cirurgias bariátricas no sus nas unidades federativas brasileiras em 10 anos

Vinícius da Silva Oliveira, Renata Machado Pinto, Carlos Alberto Nogueira-de-Almeida, Cristiane Simões Bento de Souza

Universidade Federal de Goiás

Introdução: A obesidade constitui importante problema de saúde pública devido à forte associação com doenças cardiovasculares e metabólicas. É considerada a melhor opção terapêutica para o tratamento da obesidade mórbida de adultos. A cirurgia bariátrica (CB) está indicada quando o índice de massa corporal (IMC) é maior ou igual a 35 kg/m² com comorbidades ou IMC maior que 40 kg/m² independente da presença de comorbidades.

Objetivo: Avaliar a tendência temporal das CB realizadas pelo SUS nas Unidades Federativas brasileiras em 10 anos.

Metodologia: Estudo ecológico, entre 2008 e 2018. A população, retirada da Projeção da População do Brasil por sexo e grupos de idade, era de homens e mulheres com 15 anos ou mais. Os casos utilizados, provenientes do Sistema de Informações Hospitalares, consistiram em internações de pacientes com Obesidade (CID-10 E66) por Gastrectomia com ou sem derivação duodenal; Gastrectomia Vertical em Manga (Sleeve); Gastroplastia com derivação intestinal; Gastroplastia vertical com banda; Cirurgia Bariátrica por Videolaparoscopia. Calcularam-se as taxas através do quociente entre o número de casos e a população, multiplicado por 100 mil habitantes. Utilizando-se o logaritmo das taxas foi realizada a

regressão de Prais-Winsten para identificação da tendência das internações em cada UF. Os dados estavam disponíveis no DATASUS, sendo a tabulação e cálculos realizados no programa Excel e, no Stata 14.0, as análises.

Resultados: Em todo o país, foram notificadas 74835 cirurgias no período em estudo, sendo 35362 no Paraná. As taxas de internação variaram entre 0 e 37,1 (no Paraná) casos/100000 habitantes nas UF's, com média para o Brasil de 4,39 casos/100000 hab. Na região Norte, todas as tendências foram estacionárias. No Nordeste, MA e RN possuíram tendências crescentes e BA decrescente, sendo todas as outras estacionárias. No Sudeste, SP apresentou tendência estacionária, e todos os outros estados com tendências crescentes. Apenas uma tendência (decrescente, para o DF) não foi estacionária no Centro-Oeste. A tendência para o país foi crescente, com elevação das taxas de 2,3 para 7 cirurgias/100000 hab.

Conclusão: Foi identificada tendência crescente para o Brasil - com aumento de 200% nas taxas, no período em estudo, para o qual houve significativa contribuição do estado PR - padrão observado em diversos países europeus e nos EUA. No entanto, 66,7% das UF's evidenciaram tendência estacionária, o que sugere deficiências no acesso, dado o aumento na obesidade e as longas filas de espera.

Trab. 503 - Teor proteico e suas variantes em cogumelos: agaricus bisporus, lentinula edodes e pleurotus ostreatus

Giovanna Lazaroti de Lima, Amanda Pires Oliveira, Hianca Lima Lana de Castro, Vitor de Oliveira Carvalho, Daniel Vitor Corrêa Soares, Mateus Teixeira Thomaz, Nayara Salgado Vieira Sette, William César Bento Régis
Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais

Introdução: Veganos pode ter a deficiência de macronutriente, em destaque proteína e micronutrientes. Sabe-se que um dos maiores problemas relacionados à dieta vegana é a ingestão da quantidade necessária de proteínas de acordo com a recomendação individual. Os cogumelos apresentam um bom perfil de macro e micronutrientes para complementar uma dieta vegana. Neste estudo foram analisados suas concentrações proteicas e suas variantes.

Objetivo: Avaliar os teores proteicos de cada espécie de cogumelos selecionados e as variáveis envolvidas na sua produção.

Metodologia: Buscou-se plataforma de pesquisa PUB MED, utilizando as palavras chave (Agaricus bisporus, Lentinula edodes, Pleurotus ostreatus, protein e composition), foram excluídos os trabalhos que não abordavam uma das três espécies de cogumelos, ou que as análises não foram realizadas pelo método Kjeldahl, que a unidade de medida não

foi avaliada em peso seco e cogumelos que não são comercializados no Brasil.

Resultados: Avaliou-se o teor proteico em três formas de armazenamento, sendo eles congelado, enlatado e em salmoura, apresentando proteínas. Armazenamento na forma congelada se mantém o mais próximo do teor proteico do cogumelo fresco. Em relação a cocção, os teores de proteína normalmente diminuem, sendo que a cocção por imersão em óleo quente apresenta as maiores perdas no teor proteico. Agaricus bisporus de 24.64% ± 0.17 para 15.27% ± 0.14, no Lentinula edodes de 16.82% ± 0.36 para 5.90% ± 0.08 e no Pleurotus ostreatus de 12.55% ± 0.24 para 5.96% ± 0.10 (p < 0,05) Na irradiação gama, demonstrou um aumento no teor proteico (de 26,1% para 27,5%). O estágio de maturação não altera de maneira consistente entre as cepas, a concentração proteica em base seca aumentou ligeiramente nos Agaricus bisporus, no Champignon aumentou de 37,4 % para 37,5% e no Portobello de 37,4% para 39,1%, ambos frescos sem cocção. O teor proteico do Pleurotus ostreatus em base seca, quando cultivado em casca de noz, serrag (*).

Conclusão: Existe certa variedade nos teores de proteína entre os cogumelos estudados, sendo que essa variedade pode estar relacionada a alguns fatores como espécie, irradiação gama, estágio de maturação, formas de cocção, armazenamento e de cultivo.

Trab. 504 - Terapia de pacientes com erros do metabolismo

Clara Demeneck Pereira, Maria Paula Meireles Fenelon, Thaís Cristine Queiroz de Oliveira, Mariana Oliveira Santana, Guilherme Frota Carmona, Julia Pinheiro São Pedro, Lorena Tavares Ferreira, Nádia Borges Haubert, Oronides Urbano Filho
Centro Universitário de Brasília

Introdução: Erros inatos do metabolismo (EIM) são raros distúrbios de natureza genética, acarretando interrupção de uma via metabólica. A idade de apresentação e a gravidade dependem da importância da proteína no organismo. Representam cerca de 10% de doenças genéticas. Apesar de haver significativos avanços terapêuticos, ainda são de difícil hipótese diagnóstica.

Objetivo: Determinar as terapêuticas destinadas a doenças decorrentes de EIM.

Metodologia: Busca bibliográfica na base de dados Scielo e PubMed, em abril a julho de 2019, com os descritores "erros de metabolismo", "terapia" e seus respectivos correspondentes em inglês.

Resultados: O tratamento de EIM tem registrado avanços significativos nas últimas décadas. O entendimento da fisiopatologia, de suas manifestações clínicas e dos metabólitos acumulados estabeleceu protocolos de emergência e de manejo para minimizar

consequências do EIM. No tratamento de emergência, princípios básicos devem ser preconizados: diagnóstico; tratar descompensação; fornecer calorias e fluidos para prevenir catabolismo; remover metabólitos tóxicos (amônia, ácido propiônico e metilmalônico); descontinuar ingestão de proteínas e carboidratos; suplementar com co-fatores. Com o protocolo de crise assegurado, segue-se para o controle da cronicidade do quadro. A manipulação da dieta com restrição proteica, carboidratos e fórmulas livres de aminoácidos tem como objetivo terapêutico restabelecer o equilíbrio metabólico. Como as EIMs são causadas pela deficiência de proteínas, geralmente enzimas, analisa-se a reposição a partir de fluidos biológicos. Para o sucesso terapêutico, variáveis dev

Conclusão: Percebe-se que, quanto ao tratamento de EIM, houveram diversos avanços nos últimos anos. Embora, em algumas condições, ainda não represente a cura, as terapias trouxeram melhoria na qualidade de vida, além de aumentarem a sobrevida, enquanto novos tratamentos, mais eficazes e definitivos são desenvolvidos.

Trab. 505 - Terapia de reposição hormonal e seus impactos no desempenho cognitivo de idosos

Cláudio Galeno de Oliveira Queiroga de Lima, Maysa Kevia Linhares Dantas Queiroga, Nicole Almeida Ventura Queiroga, Ednaldo Queiroga Filho, Ednaldo Queiroga de Lima, Antônio Lucas Dias Meirelles Formiga Barros, Ruy Formiga Barros Neto

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: As mulheres bem como os homens, ao atingir uma certa idade, podem exibir certos sintomas de alterações fisiológicas como a menopausa para as mulheres e a andropausa para os homens. Para as mulheres a menopausa vem acompanhada do principal sintoma que é o climatério, enquanto para os homens a andropausa chega com sintomas mais impactantes como disfunção erétil, redução da libido, e até mesmo depressão.

Objetivo: O presente estudo buscou através de uma revisão bibliográfica extensa realizar uma análise sobre a Terapia de Reposição Hormonal (TRH), aplicado tanto a menopausa quanto a andropausa, e seus impactos na melhoria do desempenho cognitivo de idosos.

Metodologia: Realizou-se uma revisão bibliográfica das bases de dados SciELO e PubMed. Utilizaram-se os seguintes descritores: “terceira idade”, “desempenho cognitivo”, “terapia de reposição hormonal” e seus correspondentes em inglês, sendo contemplados os artigos publicados entre 2000 e 2019.

Resultados: Com objetivo de mitigar o surgimento de condições frequentes na terceira idade (osteoporose,

doenças cardiovasculares, diminuição da capacidade cognitiva e até mesmo depressão), a TRH vem sendo aplicada para prevenir e aliviar sintomas trazidos pela andropausa/menopausa. Foi constatado também que a aplicação de TRH em homens combate os sintomas de depressão, diminuição de libido e disfunção erétil, mas um papel interessante é o de protetor contra a neurodegeneração, que se tem como normal na terceira idade. Alguns estudos realizados na USP, atribuíram aos hormônios usados na TRH funções como aumento de tempo de sobrevida de células nervosas, ações reparadoras sobre neurônios lesados, e aumento da síntese de alguns neurotransmissores como acetilcolina, serotonina e catecolaminas. Outros estudos analisados identificaram que os hormônios andrógenos são capazes de atuar em certas áreas do encéfalo, mesmo sem possuírem uma distribuição homogênea, ocasionando uma melhora da capacidade cognitiva (*).

Conclusão: A TRH se faz importante em pessoas na terceira idade, independente do gênero, ressaltando seus efeitos na melhora da capacidade cognitiva, melhora de humor e diminuição do índice de depressão, além do combate de outros sintomas decorrentes da andropausa/menopausa. Deve se ressaltar que independente da utilização da TRH, pessoas da terceira idade ainda devem realizar uma adaptação a hábitos mais saudáveis (dieta equilibrada, aumento de atividades físicas, abolição do tabagismo e alcoolismo).

Trab. 506 - Terapia dietética nas doenças funcionais do trato gastrointestinal

Washington Moura Braz, Marcelo Alves Monteiro, Francisco Jaime de Araujo Filho, Leonardo Tavares Pereira, Dionizio Gonçalves Bezerra Neto, Mário Gustavo Lúcio Albuquerque da Nobrega, Thereza Maria Tavares Sampaio

Universidade Federal do Ceará

Introdução: Os hábitos alimentares vêm mudando paulatinamente, seguindo as alterações do modo de vida da sociedade atual. A real repercussão dessas transformações ainda é recente e relativamente pouco discutida, representando um importante tema de debate na atualidade. Nesse contexto, as doenças funcionais do trato gastrointestinal (TGI), um grupo de doenças que estão diretamente associadas ao modo de vida e a influência na somatização que cada indivíduo faz da sua realidade, foi alvo de estudo pelo presente trabalho.

Objetivo: Analisar a relação que os estudos fazem entre as doenças funcionais do TGI com o perfil alimentar de cada indivíduo.

Metodologia: Baseou-se no uso dos descritores Functional diseases(Decs) + Healthy Eating(Decs), no motor de busca do pubmed, obtendo 756 trabalhos.

Após o uso dos filtros (Clinical trial, Free full text, 5 yeras ago, humans), chegou-se ao número de 24 artigos, todos em Língua Inglesa. Os referidos artigos foram analisados e 5 artigos foram utilizados primordialmente por apresentarem um maior grau de informações úteis a discussão sobre o tema.

Resultados: Os dados dos 5 trabalhos usados foram substanciais. Os trabalhos testaram a influência de uma dieta baixa em oligossacarídeos fermentáveis, dissacarídeos, monossacarídeos e polióis (FODMAPs); diminuição abrupta do consumo de fibras; o uso de lactobacillus específicos; e o consumo de glúten. Todos os trabalhos encontraram uma correlação ativa entre a melhora de sintomas gastrointestinais e as alterações alimentares propostas em suas metodologias. Os outros 19 artigos abordaram a relação entre o componente funcional-dietético em outras doenças como HAS, obesidade, DPOC, asma, doenças reumáticas, doenças cognitivas e principalmente doenças cardiovasculares, o que mostra a prevalência do componente funcional em diversas patologias não somente restritas ao TGI.

Conclusão: Apesar da maioria dos trabalhos selecionados não abordarem o tema proposto pelo presente trabalho de maneira integral, a nítida busca por análises entre a relação dos hábitos alimentares e diversas doenças demonstra o quanto esse tema deve estar presente nas futuras discussões acadêmicas sobre tratamento coadjuvante de diversas doenças. Quanto à relação entre a terapia dietética e as doenças funcionais do TGI revelou uma temática que está em constante mudança e que pode refletir diretamente na sintomatologia de um grupo de doenças extremamente presentes no cotidiano. Contudo, faz-se necessário mais estudos para avaliar os impactos dos distúrbios do TGI.

Trab. 507 - Terapia nutricional enteral em fibrose cística: revisão de literatura

Edvaldo Guimarães Júnior, Eline de Almeida Soriano, Maria Angela de Souza, Audie Nathaniel Momm, Luciana Marques Stocco de Souza, Elmeio de Oliveira Rodrigues Junior, Nathalia Leite Barros, Paula Pereira Fernandes, Kamila Santana Teles, Lucas Alexandre Vanderlei
Universidade Estácio de Sá

Introdução: A fibrose cística consiste em uma doença genética autossômica recessiva que tem sua causa em uma mutação em gene do cromossoma 7 responsável pela codificação do regulador de condutância transmembrana (CFTR). A função das CFTR são formar um canal iônico permeável a Cl⁻; que é regulado pela fosforilação do ATP. A mutação mais comum da fibrose cística é a perda de uma fenilalanina na posição 508 através da deleção de três pares de base, formando a ΔF508. Como patogênese tem-se a não absorção do íon cloro e

consequentemente do sódio por eletro-neutralidade. Estes pacientes geralmente apresentam uma diminuição na absorção de vitaminas lipossolúveis, além de que necessitam de uma demanda energética superior se comparado aos pacientes saudáveis.

Objetivo: Realizar levantamento literário quanto ao manejo enteral nesta patologia.

Metodologia: Tratou-se de um estudo de revisão de literatura com base em artigos científicos de revistas indexadas em literatura médica que tratem dos conceitos de fibrose cística e nutrição enteral. Para coletar as informações foram utilizadas a base médica online PubMed. As palavras-chave utilizadas foram: nutrição enteral e fibrose cística.

Resultados: A fibrose cística é uma doença genética e por isso crônica. As intervenções nutrológicas são necessárias tanto para prevenir a desnutrição quanto para o tratamento do estado já instalado. Para indicação de uso de nutrição enteral é necessária (*).

Conclusão: A intervenção nutrológica precoce otimiza o manejo. Não se faz necessário a nutrição enteral em todos os casos. Esta terapêutica necessita estar muito bem indicada afim de que seus benefícios ultrapassem seus riscos. A gastrostomia deve ser avaliada sempre que necessitar de manejo de nutrição enteral devido a cronicidade da doença. É necessário o uso de pancreatina e a reposição das vitaminas lipossolúveis.

Trab. 508 - Terapia nutricional com probióticos na doença inflamatória intestinal

Fernanda Hofer Nicoleti, Paola Romani Nardi Ferreira, Marília Funck de Lima, Fernando Baratella de Assis, Henrique Severino Queiroz, Matheus Ferreira Mendes, Matheus Brolio de Mello, Danielle Gatti Tennis, Giulia Mutta Médici, Tainá Serena Mottin, Gabriel Ramon Matavelli Casseb

Universidade São Francisco

Introdução: A Doença de Crohn (DC) é uma doença inflamatória crônica que se estende por todas as camadas da parede intestinal, acometendo qualquer parte do tubo digestivo de forma segmentar e assimétrica. Evidências têm mostrado que o desequilíbrio na composição da microbiota intestinal pode estar relacionado com o surgimento das doenças inflamatórias intestinais, e, por esse motivo tem-se proposto um tratamento adicional para esta doença: os probióticos.

Objetivo: Apresentar o papel dos probióticos sobre o quadro inflamatório da doença e fomentar a discussão sobre essa nova possibilidade terapêutica.

Metodologia: Foram realizadas pesquisas nas bases de dados selecionando estudos, ensaios e revisões sobre o tema, de 2016 em diante. Os descritores foram “Crohn’s disease”, “probiotics” e “microbiota”.

Resultados: De acordo com os artigos estudados, embora os probióticos tenham provado efeitos bené-

ficos, ainda há poucas evidências para apoiar a eficácia desses agentes no tratamento da DC. Os principais probióticos estudados foram *Lactobacillus rhamnosus* GG e *Lactobacillus johnsonii*, que não demonstraram claramente muitos benefícios, e *Saccharomyces boulardii*, que em alguns estudos mostrou benefícios importantes em comparação com o grupo controle. Quanto à atividade dos probióticos, os estudos demonstram: supressão da inflamação através da ativação da imunidade inata, produção de ácidos graxos de cadeia curta, controle da diarreia aguda e melhora dos sintomas intestinais, melhorando a atividade clínica da doença e aumentando o tempo de remissão.

Conclusão: Embora estudos mostrem que existem benefícios, como mostrado acima, alguns ainda mostram que não houve diferenças entre o grupo controle e o uso de probióticos. No entanto, é importante notar que estudos com amostras pequenas podem comprometer os resultados, tornando a interpretação difícil e questionável. Com tudo o que foi apresentado, conclui-se que, embora ainda não haja consenso sobre a recomendação de probióticos, é evidente que eles podem desempenhar um papel importante no tratamento de doenças inflamatórias intestinais, incluindo a DC, como adjuvante à terapia convencional, especialmente em pacientes que não respondem a esta terapia ou aqueles que são intolerantes a ela. Isso demonstra a importância de continuar a investir em estudos de maior qualidade, focados em uma maior diversidade de probióticos, bem como em suas combinações variadas.

Trab. 509 - Terapia nutricional em paciente com câncer de esôfago submetido a esofagectomia: relato de caso

André Magalhães de Oliveira, Letícia Prestini Tomelin, Yuri Corrêa Lima Slailati, Juan Bernard Nascimento dos Santos

Centro Universitário de Belo Horizonte

Introdução: O câncer de esôfago é uma neoplasia altamente letal, de difícil prognóstico e é considerada a sexta causa mais comum de câncer no Brasil. Na maioria das vezes, o paciente em estado avançado da doença apresenta disfagia, progredindo de alimentos sólidos até pastosos e líquidos. A perda de peso pode chegar a 10% do peso corporal. A intervenção nutricional deve fazer parte da terapia oncológica, objetivando melhorar a qualidade de vida dos pacientes e oferecer boas condições clínicas durante o tratamento.

Objetivo: Fazer uma abordagem nutricional de um paciente com câncer de esôfago, ressaltando a importância da terapia nutricional e dieta enteral na melhora do prognóstico.

Metodologia: Dados fornecidos pelo paciente aos discentes em visita observacional ao hospital, em maio de 2019.

Resultados: Paciente J.T.S., masculino, 74 anos. Diagnóstico de câncer de esôfago em topografia da junção esôfago-gástrico, desde novembro de 2018, sem metástases (T3N1M0). Realizou quimioterapia neoadjuvante com tratamento paliativo e apresentou-se emagrecido, lúcido, orientado e comunicativo. Diz ser ex-tabagista (50 maços/ano). Foi submetido a esofagectomia subtotal com gastrectomia parcial, confecção de jejunostomia para nutrição enteral e cistostomia. Seu peso é 60,0kg e sua altura, 163 cm, Índice de Massa Corporal 22,58kg/m², Avaliação Subjetiva Global (ASG) não realizada. Encontra-se eutrófico, com risco de desnutrição por ingestão via oral insuficiente (OMS). Relata náuseas, vômitos, perda de peso ponderal, nega disfagia, tolera ingestão de alimentos. Trato gastrointestinal funcionante e diurese normal em bolsa de cistostomia. Tolerar dieta líquida a pastosa em pequena quantidade e por isso faz uso de nutrição enteral complementar hipercalórica. Foi prescrito uso de suplemento em pó por (*).

Conclusão: O tratamento dos pacientes com câncer requer habilidades de compreensão nas estratégias a serem adotadas. O nutricionista adequou a dieta e minimizou alterações alimentares causadas devido a efeitos colaterais do tratamento neoadjuvante da quimioterapia. O tratamento dietoterápico foi eficaz pois a equipe estava atenta a todas as alterações não só em relação à dieta, mas também à vida e à saúde do paciente. Contudo, torna-se necessário uma adequação da instituição em se utilizar a ASG, que é uma maneira prática, fácil, não invasiva e não onerosa de se obter uma triagem nutricional e uma melhor adequação dietoterápica.

Trab. 510 - Terapia nutricional enteral em pacientes críticos

Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Elen Carla Alves da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Josiclea Gomes da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Pacientes em estado crítico geralmente apontam uma forte resposta metabólica com importante catabolismo protéico. Esse alto risco de depleção do estado nutricional pode acentuar ainda mais a condição clínica e intervir de forma negativa no prognóstico do paciente. Visando o risco nutricional de pacientes em UTI, é fundamental a entrega de uma nutrição adequada para o controle da desnutrição e suas prováveis consequências.

Objetivo: Avaliar as vantagens e desvantagens do uso da Terapia Nutricional Enteral em pacientes críticos submetidos à Terapia Intensiva.

Metodologia: Trata-se de um estudo realizado por meio de uma revisão bibliográfica, mediante consulta às bases de dados da Biblioteca Virtual em Saúde (BVS): Scielo (Scientific Electronic Library Online), Lilacs (Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde), e Google Acadêmico. Foram selecionados artigos publicados entre o período de 2015 e 2018.

Resultados: Em pacientes críticos, alguns fatores como estresse metabólico, hipercatabolismo e oferta nutricional inadequada podem estar associados ao balanço energético negativo. A Terapia Nutricional Enteral (TNE) é a saída para o paciente que está com dificuldade para se alimentar via oral, caso que ocorre na maioria dos pacientes de UTI. Porém existem vários fatores que atrapalham na obtenção dos fins em pacientes recebendo nutrição enteral, entre esses fatores a intolerância gastrointestinal que pode causar vômitos, diarreia e distensão abdominal, jejuns prolongados para a realização de cirurgias ou exames de rotina, saída ou obstrução da sonda, ou mesmo práticas inadequadas dos profissionais, como demora para o início da TNE, pausas desnecessárias, entre outros.

Conclusão: A Terapia Nutricional tem como princípio uma alimentação saudável, logo, sua recomendação, quanto mais prévio for proposta, é importante para manter as condições fisiológicas devidas e adequadas. Desta forma, está claro que por existir um frequente estado descompensado a TNE é indispensável ao paciente nesse estado, já que não há outro meio de manutenção nutricional que alcance todas as necessidades com um acompanhamento tão seguro.

Trab. 511 - Terapia nutricional enteral no paciente grande queimado: quando iniciar e quais as necessidades dietéticas?

Marcos Paulo da Cruz Pimenta, Isabela Soares Maia, Vinícius Azevedo Dias
Universidade Federal de São João Del Rei

Introdução: Pacientes grandes queimados, com área de superfície corporal queimada superior a 20%, estão em estado hipercatabólico, evoluindo com conseqüente perda ponderal, desnutrição e desenvolvimento de complicações. Assim, a terapia nutricional enteral (TNE) precoce melhora o prognóstico desses pacientes ao diminuir a taxa de infecção, o tempo de internação e a morbimortalidade.

Objetivo: Discutir as necessidades nutricionais e os benefícios da terapia enteral precoce no paciente grande queimado.

Metodologia: Revisão bibliográfica no banco de dados PubMed, com palavras-chave: burn, diet, enteral nutrition, e seus equivalentes na língua portuguesa. Foram então selecionados artigos de revisão dos últimos 5 anos.

Resultados: Segundo a maioria dos autores, o tempo ideal para o início da TNE é o mais precoce possível dentro de até 24 horas, sendo aceitável até 48 horas após a injúria. No entanto, novos estudos apontam benefícios para início muito precoce da TNE, entre 6 e 12 horas após a lesão, com diminuição dos níveis de hormônios de estresse e da resposta hipercatabólica, redução de úlceras de estresse e da incidência de desnutrição. As necessidades nutricionais para o paciente grande queimado, como para a maioria dos pacientes críticos, é calorimetria indireta, considerada padrão-ouro, mas com aplicabilidade limitada devido ao seu custo. Um método de cálculo alternativo é a utilização de fórmulas preditivas que utilizam o estado nutricional como variável, obtendo-se valores semelhantes e com alta confiabilidade. Nesses doentes graves, deve-se evitar superalimentação devido ao aumento de mortalidade. Assim, busca-se atingir alcançar metas proteica de 1,5-2 g/kg/dia, aporte calórico a custo de carboidratos

Conclusão: A TNE precoce no paciente grande queimado reduz morbimortalidade e deve ser empregada sempre que possível. É importante individualizar a terapia nutricional e buscar modulação da resposta hipermetabólica. A realização do cálculo das necessidades nutricionais é essencial para realização de uma conduta correta. Contudo, mais estudos são necessários para esclarecer o papel das novas opções terapêuticas para esse grupo de pacientes.

Trab. 512 - Terapia nutricional no trauma pancreático contuso

Fernanda Gabriela Colombo Drumond Santos, Alduir Bento, Julia de Oliveira Fonseca, Viviane Willig Brasil, Leonardo Schiess Sales Antunes
Faculdade de Ciências Médicas de Minas Gerais

Introdução: O trauma contuso pancreático é de alta complexidade e morbimortalidade. o tratamento de lesões pancreáticas é intrinsecamente dependente de terapia nutricional adequada. no hospital João XXIII, o trabalho multidisciplinar entre a equipe de cirurgia do trauma e a de terapia nutricional enteral e parenteral é fundamental para os resultados alcançados, com baixa mortalidade na condução dos casos

Objetivo: Relatar a terapia nutricional aplicada na condução do trauma contuso pancreático

Metodologia: Revisão bibliográfica e análise da experiência adquirida no hps jxxiii, através de relato de caso conduzido neste serviço.

Resultados: Paciente masculino, 38 anos, vítima de queda de muro sobre o abdome em 24/10/18. admitido no hps João XXIII com dor abdominal, estável hemodinamicamente; elevação de enzimas pancreáticas (amilase 682/lipase 2487). Feito TC de

abdome e laparotomia: tratamento conservador da lesão hepática e esplênica, ambas grau II; drenagem lesão pancreática grau IV/lesão de colédoco intrapancreático com anastomose colecistojejunal de roux; rafia lesões gástricas e duodenal grau I. desvascularização do mesocolon, ressecado colon ascendente. passagem sonda nasoentérica (sne) pós pilórica. admitido cti em 25/10/18, avaliação nutricional: eutrofico, peso informado 77kg/altura 1.65m, em risco nutricional, segundo nrs 2002. no 3º dpo, dieta enteral padrão sem sucesso; distensão e dor abdominal, alto débito de drenos, 1060ml/24h, secreção biliosa. teste de azul pela sne excluiu fistula duodenal. Amilase do líquido drenado (40090ui/l), diagnóstico fistula pancreática. No 4º dpo parenteral e octreotida, este suspenso após (*).

Conclusão: O tratamento do trauma contuso pancreático é desafiador em função da baixa incidência destas lesões (0,2 a 12%) e elevada incidência de complicações (37%), de manejo não operatório. Sendo assim, a adequada terapia nutricional é fundamental para o sucesso terapêutico das lesões.

Trab. 513 - Terapia nutricional no trauma pancreático contuso

Fernanda Gabriela Colombo Drumond Santos, Alduir Bento, Julia de Oliveira Fonseca, Viviane Willig Brasil, Leonardo Schiess Sales Antunes

Faculdade de Ciências Médicas de Minas Gerais

Introdução: O trauma contuso pancreático é de alta complexidade e morbimortalidade. O tratamento de lesões pancreáticas é intrinsecamente dependente de terapia nutricional adequada. No hospital João XXII, o trabalho multidisciplinar entre a equipe de cirurgia do trauma e a de terapia nutricional enteral e parenteral é fundamental para os resultados alcançados, com baixa mortalidade na condução dos casos

Objetivo: Relatar a terapia nutricional aplicada na condução do trauma contuso pancreático

Metodologia: Revisão bibliográfica e análise da experiência adquirida no HPS João XXII, através de relato de caso conduzido neste serviço

Resultados: Paciente masculino, 38 anos, vítima de queda de muro sobre o abdome em 24/10/18. Admitido no HPS João XXII com dor abdominal, estável hemodinamicamente; elevação de enzimas pancreáticas (amilase 682/lipase 2487). Feito TC de abdome e laparotomia: tratamento conservador da lesão hepática e esplênica, ambas grau II; drenagem lesão pancreática grau IV/lesão de colédoco intrapancreático com anastomose colecistojejunal de roux; rafia lesões gástricas e duodenal grau I. desvascularização do mesocolon, ressecado colon ascendente. passagem sonda nasoentérica (sne) pós pilórica. Admitido cti em 25/10/18, avaliação

nutricional: eutrofico, peso informado 77kg/altura 1.65m, em risco nutricional, segundo nrs 2002. No 3º dpo, dieta enteral padrão sem sucesso; distensão e dor abdominal, alto débito de drenos, 1060ml/24h, secreção biliosa. Teste de azul pela SNE excluiu fistula duodenal. Amilase do líquido drenado (40090ui/l), diagnóstico fistula pancreática. No 4º dpo parenteral e octreotida, este suspenso após (*).

Conclusão: O tratamento do trauma contuso pancreático é desafiador em função da baixa incidência destas lesões (0,2 a 12%) e elevada incidência de complicações (37%), de manejo não operatório. Sendo assim, a adequada terapia nutricional é fundamental para o sucesso terapêutico das lesões

Trab. 514 - Terapia nutrológica nas lesões por pressão: revisão de literatura

Audie Nathaniel Momm, Carolina Lopes, Maria Angela de Souza, Kamila Santana Teles, Paula Pereira Fernandes, Luciana Marques Stocco de Souza, Lucas Alexandre Vanderlei, Elmenio de Oliveira Rodrigues Junior, Nathalia Leite Barros, Edvaldo Guimarães Junior
Associação Brasileira de Nutrologia

Introdução: As lesões por pressão podem diminuir a qualidade de vida global, contribuir para a rápida mortalidade em alguns pacientes e representar um custo significativo para as organizações de saúde. Estas lesões são responsáveis pela perda de proteínas, hipermetabolismo e hipercatabolismo, e estão frequentemente associadas a deficiências nutricionais que são fundamentais para as diferentes fases da cicatrização.

Objetivo: O objetivo desta revisão de bibliografia é identificar fatores nutrológicos relacionados ao tratamento de lesões por pressão, além de buscar o conceito de imunonutrientes e identificar seus atuais e principais representantes.

Metodologia: Estudo de revisão de literatura com base em artigos científicos de revistas indexadas na área da literatura médica, que tratam sobre o conceito de lesão por pressão, úlceras por pressão, terapia nutricional, imunonutrição e cicatrização. Para coleta das informações sobre terapia nutrológica nas lesões por pressão foram utilizadas as bases médicas de dados on-line: Scopus (Elsevier®); PubMed (Medline®) e Lilacs e SciELO. Sendo que estas duas últimas bases de dados, são mais direcionadas a publicações na América Latina. As palavras-chave utilizadas foram: pressure injury, immunonutrients, cicatrization, nutrition.

Resultados: A terapia nutricional em portadores de lesão por pressão é indicada sempre que o paciente não conseguir atingir suas necessidades nutricionais pela via oral convencional. A ingestão nutricional adequada é uma parte importante do tratamento das lesões por

pressão. As diretrizes atuais recomendam criteriosa avaliação do estado nutricional dos pacientes bem como a garantia da ingestão de energia e proteína.

Conclusão: A ingestão de proteína, energia e micronutrientes muitas vezes não atendem às necessidades nutricionais. O suporte nutricional pode resultar não só na melhoria da cicatrização, mas também na redução dos custos do tratamento. Recomenda-se oferta nutricional de alto teor calórico e protéico, desde que as condições clínicas e restrições alimentares específicas o permitam. Ainda assim, o uso de uma terapia nutricional específica enriquecida com arginina, glutamina, zinco, ômega-3 e vitaminas parece ser recomendável, desde que se estabeleça quais pacientes são candidatos à esta intervenção nutrológica. Mais estudos são necessários em terapia nutricional para tratamento de lesões por pressão.

Trab. 515 - The use of yogurt as management strategy for nonalcoholic fatty liver disease

Barbara Canto Estevam, Aline Petermann Choueiri Miskulin, Larissa Alves Lourenço, Amanda Navarro, Carla Caroline Aguiar Vieira, Fernanda Hofer Nicoletti, Marcela Calderaro Batista Lorena

Universidade São Francisco

Introdução: Nonalcoholic fatty liver disease (NAFLD) describes a clinicopathological condition characterized by the accumulation of large fat droplets in hepatocytes. NAFLD is the most common form of chronic liver disease and includes simple steatosis, nonalcoholic steatohepatitis, and fibrosis, which can finally develop to cirrhosis and even hepatocellular carcinoma. 20% to 30% of adults in developed countries have excess fat accumulation in the liver and about 80% in the obese and morbidly obese. Current treatments for NAFLD include changes in diet, increased physical activity, medication and surgery but recently the use of Yogurt has been proposed as a probable management strategy for patients with the disease.

Objetivo: The aim of this scientific work is to understand the potential mechanism and effectiveness of the use of Yogurt in the treatment of hepatic steatosis.

Metodologia: The literature review was made through the PubMed database. The keywords searched were “hepatic steatosis”, “Non-alcoholic Fatty Liver Disease” and “Yogurt”. The filters used were “articles published from 2009 to 2019” and “on humans”.

Resultados: The initial treatments for NAFLD are based on the introduction of a healthy diet and physical exercise, but these therapeutic plans are usually not effective enough to manage the disease. The consumption of yogurt (200 ml/day) could be another alternative therapeutic food for the

patients, avoiding complications. Consumption of high calcium and high protein yogurt may exert its ability to modulate appetite and influence the amount of energy ingested; milk and yogurt increases the circulating concentration of the anorectic peptides glucagon-like peptide and peptide YY and low calcium intake is related to an increase in intra-adipocyte calcium content, which promotes a switch from fat cell lipolysis toward lipogenesis. In addition, yoghurt containing *Bifidobacterium animalis* and inulin increase the diversity of the host’s intestinal microbiota, which has effects on oxidative stress in the liver. The large number of lactic acid bacteria may inhibit lipopolysaccharide production. Also,

Conclusão: Synbiotic yogurt consumption improved hepatic steatosis and liver enzyme concentrations in patients with NAFLD.

Trab. 516 - Toxicidade e riscos à saúde de corantes sintéticos aplicados à produtos alimentícios

Amanda Fernandes Bambinetti, Josiane Laís Riffel, Larissa Ignaczuk, Letícia Bianca Zech, Nádia Vanzuita Hansen, Carolina Krebs de Souza, Mercedes Gabriela Ratto Reiter

Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A mudança nos hábitos alimentares da população nas última décadas, têm atraído a atenção, pois a substituição de alimentos naturais pelo processados empobrece a dieta. Tal fato alinhado à tecnologia, que visa aumentar cada vez mais a vida útil dos alimentos, contribui para o aparecimento de doenças.

Objetivo: Relacionar legislações sobre quantidades permitidas para consumo de alguns corantes alimentícios, bem como a identificação dos que apresentam maiores ocorrências de riscos à saúde.

Metodologia: Foi realizada uma busca sobre riscos promovidos à saúde e regulamentações para consumo, por meio da base de dados Scielo, utilizando como palavras chaves corantes alimentícios e saúde.

Resultados: A literatura discorre sobre a mudança no hábito alimentar da população mundial, pela substituição de alimentos naturais por processados e os riscos gerados. Um exemplo desta adulteração, são os corantes sintéticos que estão se tornando cada vez mais comuns na alimentação. Quando comparados aos corantes naturais, os sintéticos possuem como vantagens na aplicação de indústrias de alimentos, maior gama de cores e maior poder de fixação. Outro ponto destacado na literatura como justificativa para a preferência dos corantes sintéticos, está relacionado ao custo que é muito menor quando comparado aos naturais. Vários estudos foram realizados para comprovar que eles podem ser uma das principais causas de reações, como asma, desenvolvimento

de tumores e principalmente reações alérgicas. Um estudo foi realizado por Boris & Mandel 38 e mostrou o papel dos corantes e conservadores artificiais no aparecimento do transtorno do déficit de atenção e hiperatividade. Através de uma dieta de exclusão, o

Conclusão: A mudança nos hábitos alimentares, alinhada às formas encontradas pelas indústrias de alimentos para tornar os alimentos mais atrativos e de fácil preparo, vêm desencadeando uma série de doenças à população mundial e atraindo a atenção dos órgãos reguladores para controle de seu consumo.

Trab. 517 - Transtornos alimentares e suas repercussões na adolescência

Clara Demeneck Pereira, Maria Paula Meireles Felon, Thaís Cristine Queiroz de Oliveira, Mariana Oliveira Santana, Guilherme Frotta Carmona, Julia Pinheiro São Pedro, Regina Tavares Carmona, Lorena Tavares Ferreira, Oronides Urbano Filho, Nádia Borges Haubert
Centro Universitário de Brasília

Introdução: Os transtornos alimentares são doenças mentais com sintomas físicos e psíquicos. Os mais comuns são a anorexia nervosa e a bulimia nervosa, compostas por padrões anormais de comportamento alimentar, preocupação excessiva com o peso e percepções alteradas sobre o próprio corpo. São mais prevalentes em jovens do sexo feminino. Grande parte das adolescentes apresenta manifestações de baixa autoestima e insatisfação corporal. Ser magra, para mulher, ainda simboliza sucesso e o excesso de peso representa a preguiça e falta de autocontrole. A obesidade oferece, então, uma conotação pejorativa às adolescentes e é fonte de insatisfação feminina.

Objetivo: Analisar as repercussões que os transtornos alimentares podem causar na adolescência a partir de uma revisão bibliográfica.

Metodologia: Foram selecionados estudos publicados nas bases de dados PubMed, SciELO e Google Acadêmico, nos anos de 2012 a 2019. Para a busca foram usadas as os termos: “transtornos alimentares”, “anorexia nervosa”, “bulimia nervosa”.

Resultados: Os transtornos alimentares na adolescência geram várias consequências à saúde, como o desgaste dentário, a dificuldade de concentração, a preocupação constante com o peso, que afeta a saúde mental e a exclusão social, que impacta a vida social. Verificou-se uma maior incidência de transtornos, como a anorexia nervosa, entre os adolescentes e jovens adultos do sexo feminino de 15-24 anos. Em razão do medo de ganhar peso, as adolescentes com anorexia tendem a sofrer com alterações metabólicas, hormonais, ansiedade, dificuldade de concentração, perda de dentes, osteopenia, osteoporose, atrofia cerebral e até parada cardíaca. A bulimia nervosa ocasiona uma

autoestima flutuante, com ansiedade, e depressão, mau desempenho escolar, alterações endócrinas, ósseas e do crescimento, úlceras e escoriações dorsais na superfície das mãos, calos nos dedos devido à ocorrência de vômitos, taquipnéia, erosão do esmalte dental com aumento de cáries dentárias.

Conclusão: O aumento da conscientização sobre os riscos dos transtornos alimentares em adolescentes deve ser realizado. A autopercepção da imagem corporal muitas vezes não corresponde ao estado nutricional real, o que deve ser tratado pelos profissionais de saúde. O tratamento multidisciplinar⁵, farmacológico e, principalmente, psicológico, tendo em vista a forte relação da cognição nas causas e sintomas dos transtornos alimentares são fundamentais.

Trab. 518 - Tratamento medicamentoso da dislipidemia: análise da qualidade de comprimidos de genfibrozila

Márcia Lombardo, Jaqueline Kalleian Eserian
Instituto Adolfo Lutz

Introdução: A dislipidemia se caracteriza pela alteração dos níveis de colesterol e triglicérides no sangue, podendo elevar os riscos de doenças cardiovasculares. A genfibrozila é um antilipêmico da classe dos fibratos útil no tratamento de dislipidemias, bem como na prevenção da doença arterial coronária, infarto do miocárdio e no caso de pacientes com risco de pancreatite. A avaliação da qualidade de comprimidos de genfibrozila faz parte do escopo das ações de Vigilância Sanitária de medicamentos, com o intuito de garantir a eficácia do tratamento e impedir agravos à saúde da população.

Objetivo: O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade de comprimidos de genfibrozila produzidos por diferentes fabricantes, incluídos em um programa destinado ao monitoramento da qualidade de medicamentos.

Metodologia: Cinco amostras de comprimidos revestidos de genfibrozila 600 mg, registrados como medicamento genérico, foram encaminhadas ao Laboratório Oficial de São Paulo para a avaliação de parâmetros técnicos e físico-químicos de qualidade, como rotulagem, aspecto, variação de peso, identificação de genfibrozila, teor de genfibrozila, uniformidade de doses unitárias e dissolução. Tais avaliações foram realizadas com base em documentos regulatórios, métodos do fabricante e métodos preconizados pela Farmacopeia Brasileira.

Resultados: A rotulagem dos produtos cumpriu com os requisitos constantes na legislação vigente. Os medicamentos não apresentaram qualquer alteração no aspecto. Verificou-se conformidade nas variações máximas e mínimas de peso dos comprimidos. Os ensaios de identificação de genfibrozila foram

positivos, com tempo de retenção cromatográfica correspondente ao padrão de referência. O teor de genfibrozila nas amostras variou de 99 a 103%, obedecendo à especificação de no mínimo 90% e no máximo 110% da quantidade declarada no rótulo. Para cada produto, as variações no teor de genfibrozila entre comprimidos indicaram uniformidade nas doses unitárias. As amostras atenderam as especificações do ensaio de dissolução, o qual verifica o desempenho de liberação do fármaco a partir do comprimido.

Conclusão: A análise laboratorial de comprimidos de genfibrozila de diferentes fabricantes apresentou resultados satisfatórios para todos os parâmetros avaliados. Estes resultados são indicadores de qualidade que contribuem na garantia da eficácia e da segurança da terapia farmacológica. Além disso, oferecem subsídios às ações de Vigilância Sanitária e à qualificação de fornecedores de interesse ao Sistema Único de Saúde.

Trab. 519 - Tratamento não farmacológico do diabetes mellitus gestacional

Isabella França Pena

Universidade Federal de São João Del Rei

Introdução: Diabetes Mellitus Gestacional (DMG) define-se como um subtipo de intolerância aos hidratos de carbono diagnosticado ou detectada pela primeira vez no decurso da gestação. No Brasil, o Ministério da Saúde e a Sociedade Brasileira de Diabetes recomendam que o rastreamento dessa enfermidade seja universal.

Objetivo: Realizar revisão da literatura acerca do tratamento não farmacológico do Diabetes Mellitus Gestacional.

Metodologia: Para realização deste trabalho, fez busca nas bases de dados Scielo e Pubmed. Os seguintes descritores utilizados foram: Diabetes Mellitus, diabetes gestacional, tratamento.

Resultados: O tratamento inicial do DMG consiste em orientação alimentar que permita ganho de peso adequado e controle metabólico. O plano alimentar deve ser personalizado e de acordo com o estado nutricional, antecedentes clínicos, hábitos alimentares e sócio-culturais da gestante. O cálculo pode ser feito de acordo com o índice de massa corporal. O valor calórico total prescrito deve ser individualizado e conter 40% a 55% de carboidratos, 15 a 20% de proteínas e 30 a 40% de gorduras. Deve-se dar preferência ao consumo de alimentos que contenham carboidratos com baixo índice glicêmico. O plano alimentar deve ser equilibrado e distribuído ao longo do dia em 3 refeições principais, 2 intermediárias e uma antes de deitar. Deve-se, também, levar em consideração, na dieta da gestante, os micronutrientes fundamentais como os minerais (ferro, iodo e cálcio), vitaminas (ácido fólico, vitamina C e vitaminas

lipossolúveis) e as fibras solúveis e insolúveis. Os adoçantes artificiais podem ser utilizados com (*).

Conclusão: A terapêutica nutricional e a prática de atividade física são fundamentais no tratamento da DMG durante toda a gestação.

Trab. 520 - Trembolona e síndrome metabólica

Ednaldo Queiroga Filho, Nicole Almeida Ventura Queiroga, Ednaldo Queiroga de Lima, Cláudio Galeno de Oliveira Queiroga de Lima, Maysa Kevia Linhares Dantas Queiroga, Antônio Lucas Dias Meirelles Formiga Barros, Ruy Formiga Barros Neto

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A crescente prevalência da obesidade acrescenta uma outra dimensão à fisiopatologia da deficiência de testosterona e prejudica potencialmente a eficácia terapêutica da terapia de reposição hormonal clássica com testosterona e suas versões esterificadas.

Objetivo: Realizar revisão da literatura acerca do impacto do uso da Trembolona na Síndrome Metabólica e Risco Cardiovascular.

Metodologia: Para a realização deste trabalho fez-se uma revisão bibliográfica das bases de dados SciELO e PubMed. Utilizaram-se os seguintes descritores: “trembolona”, “testosterona”, “síndrome metabólica” e seus correspondentes em inglês, sendo contemplados os artigos publicados entre 2012 e 2019.

Resultados: Artigos com uso de ratos, analisando a composição corporal, perfil distribuição de gordura, perfil lipídico e sensibilidade à insulina mediante condição de grupo hipogonádico sem e com uso de trembolona e testosterona, evidenciaram aumento da adiposidade subcutânea e visceral, bem como dislipidemia as custas de elevação do colesterol e triglicérides, elevação da insulina no grupo controle. Ratos que receberam testosterona ou trembolona foram protegidos do acúmulo de gordura subcutânea, hipercolesterolemia e dano miocárdio. No entanto apenas a trembolona protegeu contra o acúmulo de gordura visceral, hipertrigliceridemia e hiperinsulinemia, reduzindo ainda o dano miocárdio em relação ao controle com doses de 2mg/kg/dia.

Conclusão: De forma contraditória ao observado em usuários recreativos e em caráter esportivo de medicamentos como a trembolona, foi evidenciado nos estudos um importante controle do risco cardiovascular, diminuindo o risco mesmo em ratos normogonádicos. A terapia de reposição hormonal com testosterona possui contra-indicações, porém há a necessidade de observamos um efeito de restauração mais efetivo do status dos andrógenos com melhor controle de síndrome metabólica e risco cardiovascular mediante o uso de trembolona. É válido ressaltar que existe uma escassez de trabalhos com relação ao uso de trembolona em humanos,

deixando uma oportunidade para que o tema seja melhor estudado.

Trab. 521 - Tribulus terrestris e hipertrofia

Marcos Paulo Silva Portes, Bianca Borges Butterby, Dayane Junqueira Vilela, Keyse Ribeiro, Danilo Sena Cotrim, Heloíse Helena Silva Medeiros, Wyara Talita Carvalho Freitas, Cybele Rodrigues de Moraes Araújo, Henrique Falcão Silva Pereira, Benjamim Franklin Milhomem Fernandes, Luciana Rocha Siqueira
Associação Brasileira de Nutrologia

Introdução: Tem sido cada vez mais incidente o uso de suplementos fitoterápicos. Um destes produtos é o Tribulus terrestris, que possui como principal composto ativo, as saponinas esteroidais. Os níveis de testosterona influenciam diretamente na diminuição do processo de catabolismo, da mesma forma que interfere na elevação da síntese proteica, aumentando a probabilidade de desenvolvimento de hipertrofia muscular. Os princípios do TT podem contribuir para a diminuição do hormônio masculino denominado testosterona, o que induz a melhora do hormônio esteroide, determinando um processo de hipertrofia muscular e, conseqüentemente, inibe problemas associados a disfunção sexual.

Objetivo: Analisar o uso do Tribulus terrestris como suplemento capaz de induzir a hipertrofia muscular.

Metodologia: Revisão bibliográfica, fundamentada a partir de uma abordagem direcionada por um estudo exploratório de diversos artigos disponíveis em bases de dados da Scielo, Science, Google Acadêmico e LILACS.

Resultados: Inúmeras plantas possuem propriedades medicinais benéficas e são indicadas para diversas finalidades, como fitoterápicos capazes de interferir na composição ou alteração de condições biofisiológicas do corpo humano. O potencial terapêutico de algumas plantas tem sido cada vez mais discutido pela literatura e pesquisado por estudiosos da área da saúde. O consumo de suplementos fitoterápicos pode ser associado a uma grande diversidade de objetivos, sendo o Tribulus terrestris uma erva medicinal usada com frequência com a proposta de aumentar o ganho rápido de massa muscular magra especialmente em atletas, além de servir como estimulante sexual, por ajudar no processo de aumento de libido e tratamento de problemas de ereção. Por seu efeito vasodilatador, a respectiva erva ainda pode ser empregada para reduzir a pressão arterial.

Conclusão: A comercialização de suplementos fitoterápicos para consumo medicinal cresce dia a dia. Um dos principais objetivos no consumo de plantas medicinais fitoterápicas, está relacionado com a busca por benefícios à saúde dos indivíduos. O uso do Tribulus terrestris é amplamente empregado com fins

terapêuticos para tratar disfunções sexuais e doenças como hipertensão, além de ser um suplemento muito usado por atletas, com o intuito de ganho rápido de massa muscular magra.

Trab. 522 - Uma análise sobre os diferentes aspectos da obesidade: causas, sintomas e tratamento

José Victor de Souza Lira, Larissa Ferreira Tavares Nonato, Suerlândio Maceió de Farias, Andreza Moraes Duarte, Mikaelle Albuquerque de Souza, Rita de Cássia de Araújo Bidô
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A obesidade é uma doença crônica, caracterizada pelo excesso de gordura corporal, que tem afetado grande parte da população mundial. Dentre os fatores que podem levar ao surgimento da obesidade e, conseqüentemente, do sobrepeso são os distúrbios psicológicos, alimentares, genéticos e socioculturais que influenciam o consumo de alimentos que contêm em sua composição altos níveis de gordura, especialmente a saturada e trans, açúcares e sódio. Nos países subdesenvolvidos, os alimentos que apresentam essas características são alimentos de baixo custo.

Objetivo: Objetivou, por meio desse trabalho, realizar uma análise sobre os diversos aspectos da obesidade: causas, sintomas e tratamento.

Metodologia: Trata-se de um estudo de análise descritiva sobre as causas, sinais, sintomas e tratamentos da obesidade, coletados a partir de uma busca bibliográfica dos últimos 10 anos, em base de dados como Scielo, Google acadêmico e Lilacs, através das seguintes palavras chaves: transtornos alimentares, sinais clínicos e obesidade.

Resultados: Com base nos trabalhos encontrados, observou-se que a origem da obesidade tem causas multifatoriais, em decorrência de diversos fatores, como os sociais, ambientais, neurológicos, genético e metabólico. Dentro os sinais e sintomas clínicos que podem surgir no quadro de obesidade estão: diabetes, hipertensão arterial, resistência à insulina, aumento de triglicerídeos e diminuição do HDL, causados pela alta ingestão de açúcares, gorduras e sódio. Além disso, pode ocorrer, dependendo do modo como a obesidade é sentida pelo indivíduo, insatisfação com o próprio corpo e percepção de si, ansiedade e depressão. A análise das bibliografias possibilitou observar de forma abrangente a complexidade da doença e seus aspectos. Dessa forma, seu tratamento deve levar em consideração não apenas os sinais físicos, mas, também, os sintomas neurológicos, para que o tratamento da obesidade seja eficaz.

Conclusão: Diante das informações encontradas, pode-se concluir que a obesidade é um sério problema de saúde pública que pode ocorrer em

diferentes faixas etárias e classes sociais, com causas multifatoriais e que sua forma de tratamento deve levar em consideração, não somente, os aspectos clínicos, mas, também os neurológicos e socioculturais e toda individualidade do paciente.

Trab. 523 - Uma revisão das possíveis interações dos anti-hipertensivos e alimento/nutrientes

Daniella Isla Medeiros Dantas, Francisco Patricio de Andrade Júnior, Anna Paula de Castro Teixeira, Gustavo Fernandes Queiroga Moraes, Italy Heibe Mendes Aciole, Thiago Willame Barbosa Alves, Brenda Tamires de Medeiros Lima, Januse Míllia Dantas de Araújo, Júlia Beatriz Pereira de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Os anti-hipertensivos, por serem extensivamente utilizados, possuem um grande potencial de apresentar interações fármaco-alimento, visto que a hipertensão é uma doença crônica e se faz necessário o uso contínuo de medicamentos.

Objetivo: Desenvolver uma revisão de literatura apresentando as principais interações entre anti-hipertensivo e nutriente/alimento.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura realizada através de levantamento de artigos publicado a partir dos anos 2000 nas bases eletrônicas Scielo, Lilacs e Pubmed. Para a pesquisa, foram utilizadas as palavras-chaves em várias combinações: Interação, Nutriente, Fármaco e Hipertensão Arterial.

Resultados: Biofarmacêutica, farmacocinética e farmacodinâmica são três fases relacionadas ao fármaco e o organismo. Na fase farmacocinética pode ocorrer interação entre fármacos anti-hipertensivos e alimento/nutriente na absorção o cálcio, leite e queijo diminuem a biodisponibilidade do amilorida, já os alimentos em geral aumentam a biodisponibilidade do hidroclorotiazida e nifedipina. Suco de laranja diminui a absorção de fármacos como atenolol, bloqueadores dos canais de cálcio e celiprolol, por inibição de p-glicoproteínas gástricas. Sais de ferro e suco de toranja diminui a biodisponibilidade de metildopa e berapamil, respectivamente. Na fase farmacodinâmica os nutrientes/fitoterápicos como papoula-da-califórnia, visco, alcaçuz, anis, cola, efedra, erva-de-são-joão, gengibre, ginseng, pimenta-de-caiena apresentam sinergia e antagonismo no efeito anti-hipertensivo dos fármacos bloqueadores beta-adrenérgicos, bloqueadores de canais de cálcio, diuréticos, inibidores da ECA. Espironolactona com a

Conclusão: Identificou-se que diversos alimentos e seus constituintes podem alterar a biodisponibilidade de fármacos anti-hipertensivos, sendo necessário que profissionais da saúde tenham conhecimento sobre esta temática, com o intuito de diminuir/prevenir a ocorrência de tais eventos.

Trab. 524 - Uma visão geral sobre alergia alimentar: definição, epidemiologia, manifestações clínicas e diagnóstico

Ingrid Morselli Santos, Priscila Cristian do Amaral, Daniela Carvalho Siqueira, Rafaela Candian Filgueiras Silva, Vinicius Azevedo Dias

Universidade Federal de São João Del Rei

Introdução: A alergia alimentar (AA) é uma reação adversa não tóxica a alimentos ou aditivos alimentares que envolve mecanismo imunológico e tem ampla apresentação clínica, com sintomas que podem surgir na pele, no sistema gastrointestinal e respiratório, ou em casos mais graves com anafilaxia. Possui prevalência de 6-8% em crianças menores de 3 anos de idade e 2-3% em adultos.

Objetivo: Apresentar uma revisão atualizada sobre alergias alimentares, reunindo características e recomendações sobre definição, epidemiologia, manifestações clínicas e diagnóstico.

Metodologia: Revisão bibliográfica na base de dados PubMed entre 2009 e 2019 utilizando os descritores: alergia alimentar; epidemiologia; testes diagnósticos.

Resultados: Todos os alimentos e aditivos são potenciais causadores de alergia alimentar, mas apenas oito são responsáveis por mais de 90% dos casos, a saber: leite de vaca, ovo, soja, trigo, amendoim, castanhas, peixes e frutos do mar. Vários fatores parecem ter papel importante, entre eles a predisposição genética, a flora intestinal do hospedeiro, a potência dos antígenos e a dosagem de exposição aos alérgenos alimentares. Pacientes com doenças alérgicas, como dermatite atópica e asma, apresentam uma maior predisposição para incidência de AA. As manifestações clínicas estão relacionadas à pele, como urticária e edema; sistema respiratório, como tosse; e/ou gastrointestinal, como vômito, diarreia e dor abdominal. Reações anafiláticas também podem ocorrer. Na avaliação diagnóstica, a história clínica tem papel fundamental e é completado com os testes de provocação oral. O teste de provocação oral é padrão-ouro para diagnóstico. Não existe um medicamento específico para prevenir a AA e o tratamento (*).

Conclusão: O estímulo ao aleitamento materno no primeiro ano de vida é fundamental assim como a introdução tardia dos alimentos sólidos potencialmente provocadores de alergia. O diagnóstico correto é essencial para evitar dietas desnecessárias, prejudicando a qualidade de vida e a nutrição em pacientes em plena fase de crescimento e desenvolvimento. O trabalho em equipe multidisciplinar, incluindo o nutrólogo, representa auxílio valioso na diminuição das dificuldades à adesão a dieta.

Trab. 525 - Uso de glutamina em pacientes vítimas de queimaduras: uma revisão de literatura

Isabela Dias Pereira, Emylle Ferreira Barbosa, Larissa Marques de Araújo, Juan Bernard Nascimento dos Santos

Centro Universitário de Belo Horizonte

Introdução: A importância da glutamina se relaciona com a sua contribuição para a síntese proteica, para o sistema imunológico - por meio do crescimento e da proliferação celular de macrófagos e de linfócitos -, oferecimento de energia para o organismo, manutenção da mucosa gastrointestinal e síntese de antioxidantes, como a glutatona. Assim, sua presença é importante para a recuperação dos pacientes em situações hipermetabólicas, como as queimaduras, em que a demanda por energia é aumentada e o estresse metabólico produzido pela agressão celular e consequente resposta inflamatória é alto.

Objetivo: Analisar os efeitos e a importância metabólica da suplementação de glutamina em pacientes queimados, e as vias de terapia nutricional favoráveis.

Metodologia: Foi realizada uma revisão de literatura baseada em artigos disponíveis nas plataformas PubMed, Scielo e Revista Brasileira de Queimaduras, publicados a partir do ano 2000, nos idiomas português e inglês.

Resultados: A dieta complementar com glutamina mostrou-se benéfica metabolicamente nos quesitos relacionados à proliferação de células imunológicas, fornecimento energético, proteção do trato gastrointestinal, síntese de antioxidantes, modulação insulínica e cicatrização. No que tange às vias de administração a enteral demonstrou maior efetividade no aumento da taxa esplênica de glutamina e maior disponibilidade para os órgãos do trato gastrointestinal, evitando, principalmente, complicações relacionadas a esse sistema quando comparada a via parenteral. No entanto, essa via nutricional apresentou maior taxa de intolerância por parte dos pacientes, devendo, então, ser prescrita com base nas particularidades de cada paciente. Assim, o uso de glutamina é considerada uma alternativa terapêutica eficiente e de perspectiva vantajosa para a reabilitação de vítimas de queimaduras.

Conclusão: A suplementação dietética com glutamina, na infusão de 0,5 g/kg/dia mostrou-se benéfica para a recuperação das vítimas de queimaduras, reduzindo as complicações infecciosas e tempo de internação e melhorando a cicatrização.

Trab. 526 - Uso de nutrição parenteral total cetogênica no status epileticus super refratário

Gloria Adriana Rocha Martins, Debora Silveira, Cristhian Naurath, Claudio D`Avila, Gustavo Freitas Gouvea

Outros

Introdução: Relato de caso de uma paciente do sexo feminino, admitida na unidade neurointensiva em pós operatorio de ressecção de meningioma de seio cavernoso esquerdo com extensão cisternal e para sela túrcica por dor facial refratária e incapacitante. Evoluiu no pós-operatório com crise convulsiva tônico crônica generalizada. Foi realizado tratamento de primeira escolha com anticonvulsivantes venosos, midazolam e propofol com controle das crises clínicas. Realizado monitorização com eletroencefalograma contínuo evidenciando traçado compatível com estado de mal epilético focal em região frontotemporal esquerda apesar de doses máximas de midazolam e propofol. Iniciado drogas de segunda linha para tratamento de status convulsivo refratário com fenobarbital e ácido valproico e por último indução de coma barbitúrico com tiopental sem controle do status. Iniciado controle térmico com normotermia com dispositivos não invasivos sem melhora. Iniciado terapia nutricional com parenteral total cetogênica (*).

Objetivo: Controle do status convulsivo refratário em uso coadjuvante a drogas anticonvulsivantes utilizando terapia nutricional parenteral com formulação para indução de cetonemia.

Metodologia: Iniciada nutrição parenteral total cetogênica como terapia adjuvante: Calorimetria: 1377 kcal Proteína: 100g Glicose 55g Lipídeo: 82g Volume total 1652,6ml Vitaminas e oligoelementos repostos à parte Mantida dieta enteral trófica 10ml/h oligomérica realizado controle de cetonemia por cetonúria diária (*).

Resultados: Após 48h de uso de dieta cetogênica parenteral houve controle das crises convulsivas com melhora clínica e eletroencefalográfica sendo retirada gradativamente os sedativos e introduzido enteral lentamente para retirada de parenteral cetogênica com alta hospitalar.

Conclusão: O relato de caso demonstra um resultado positivo para o uso de nutrição parenteral formulada para indução de cetonemia para utilização nos casos de pacientes em status convulsivos refratário em uso de drogas anticonvulsivantes otimizadas conforme recomendação. Monitorado com cetonúria e calorimetria indireta.

Trab. 527 - Uso de prebióticos e probióticos no manejo da dermatite atópica em crianças

Nicole Tenenbaum Szajubok

Centro Universitário Lusíada

Introdução: A dermatite atópica (DA) é mundialmente a doença inflamatória de pele mais comum em

crianças e possui fisiopatologia multifatorial com interações complexas entre integridade da pele, sistema imunológico, fatores nutricionais, ambientais e psicológicos. A modulação da microbiota intestinal por meio de prebióticos e probióticos vem sendo utilizada para o manejo sintomático da DA, levando a diferentes desfechos clínicos.

Objetivo: Avaliar o efeito de intervenções com prebióticos e probióticos na melhora clínica da DA com base nas evidências recentes.

Metodologia: Os descritores “(probiotics OR prebiotics) AND children AND atopic dermatites” foram adicionados na base de dados PUBMED, o que resultou em 361 artigos. Foram incluídos apenas ensaios clínicos randomizados, dos últimos 5 anos, que utilizaram o SCORAD para avaliar as alterações sintomáticas após as respectivas intervenções, resultando em 6 artigos.

Resultados: Nos 4 ensaios em que foram utilizados probióticos (*Lactobacillus*), houve melhora significativa no SCORAD. Nos 2 ensaios em que a intervenção se deu por meio de prebióticos os resultados no SCORAD foram sem alterações ou com alterações estatisticamente insignificantes.

Conclusão: Apesar da heterogeneidade dos estudos, o uso de probióticos parece ter mais impacto do que o uso de prebióticos na melhora sintomática da DA e se faz necessário mais estudos para a possibilidade de acrescentá-los progressivamente na prática clínica como opção terapêutica para o controle da doença.

Trab. 528 - Uso de probióticos no tratamento da intolerância a lactose

Cecília dos Santos Silva, Layla Eduarda Araújo Pereira, Juliana Késsia Barbosa Soares, Mikaelle Albuquerque de Souza, Marília Ferreira Frazão Tavares de Melo
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A intolerância a lactose (IL) envolve a ocorrência de diarreia, dor abdominal, flatulência ou distensão abdominal após o consumo de lactose. A maioria dos indivíduos com IL geralmente exclui o leite e produtos lácteos de sua dieta, uma vez que essa abordagem elimina os sintomas causados pela doença. No entanto, a exclusão completa de produtos lácteos pode favorecer o desenvolvimento de doenças ósseas, como osteopenia e osteoporose.

Objetivo: Objetivou-se com o trabalho pesquisar a utilização de probióticos no tratamento e redução da intolerância a lactose.

Metodologia: A metodologia baseou-se em pesquisa de revisão da literatura sobre a temática, utilizando-se os indexadores, probióticos, doenças gastrointestinais, intolerância da lactose nas bases SCIELO, LILACS nos últimos cinco anos.

Resultados: Estudos indicam que são muitos os benefícios da utilização dos probióticos para a saúde,

através do fortalecimento do sistema imunológico, proteção da microbiota intestinal normal e ainda na redução da intolerância à lactose. Esses microrganismos contêm beta-galactosidase, que pode contribuir para a digestão da lactose. Pesquisas recentes apontam ainda uma melhora nos sintomas da intolerância após a suplementação com *Lactobacillus acidophilus* e o uso combinado de *Lactobacillus casei* Shirota e *Bifidobacterium Breve*. Portanto, tendo em vista a importância do equilíbrio da microbiota para a manutenção do funcionamento do intestino de forma saudável, o probiótico surge como uma alternativa eficaz para manutenção dessa função.

Conclusão: Assim, essa passa a ser uma estratégia para a melhoria da qualidade de vida de pessoas com intolerância a lactose e pensar em ações nutricionais alternativas torna-se cada vez mais importante.

Trab. 529 - Uso de probióticos no tratamento da síndrome do intestino irritável

Priscila Pegoretti, Beatriz Manzke, Amany Gonçalves Robaina, Caroline Fontes, Carolina Krebs De Souza, Mercedes Gabriela Ratto Reiter
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A Síndrome do Intestino Irritável (SII) é um distúrbio gastrointestinal crônico que tem seu tratamento baseado em várias abordagens terapêuticas. Apesar de a fisiopatologia da doença ainda não ter sido bem definida, as intervenções que buscam modular a microbiota intestinal tem sido foco de pesquisas, de modo a comprovar que as bactérias intestinais têm relação direta com distúrbios digestivos.

Objetivo: Apontar os benefícios do uso de probióticos no tratamento da Síndrome do Intestino Irritável.

Metodologia: Os dez artigos utilizados para realizar as análises escritas no presente trabalho de revisão e literatura foram encontrados nas plataformas digitais assim intituladas: SciELO, BVS, PubMed, Google Acadêmico e MedLine. As palavras-chave de pesquisa foram: microbiota, intestino irritável, síndrome, bactérias, inflamação, probióticos.

Resultados: Além da grande influência da microbiota intestinal na saúde humana, estudos relatam que a sua composição também pode ter relação com a Síndrome do Intestino Irritável (SII). Pacientes com SII possuem uma redução dos gêneros *Lactobacillus* ou *Bifidobacterium* e aumento do pró-inflamatório Enterobacteriaceae. Dessa forma, ação anti-inflamatória, regulação da ativação imunológica da mucosa, melhora da permeabilidade epitelial e restauração da disbiose, são alguns dos mecanismos benéficos que probióticos podem oferecer quando administrados corretamente. Segundo uma meta-análise realizada com pacientes com SII, por exemplo, a utilização do probiótico *Bifidobacterium*

infantis diminuiu os inchaços abdominais e as dores, indicando uma terapêutica eficaz para a síndrome.

Conclusão: Conforme as informações correlacionadas, conclui-se a relevância da aplicação de determinadas cepas de probióticos na dieta dos pacientes com a Síndrome do Intestino Irritável de modo que a sua saúde intestinal seja aprimorada. Sabendo-se que a SII é uma condição que acomete muitos pacientes de forma a impactar profundamente em sua qualidade de vida e até mesmo em seu convívio social é crucial a utilização de métodos para atenuar as ocorrências frequentemente crônicas da SII.

Trab. 530 - Uso de testosterona transdérmica e lesão hepática: um estudo observacional em homens no município de Belo Horizonte - MG

Lucas Mendes Penchel, Dinalva Brito de Queiroz, Maria Thereza Nunes Morais da Silva, Fausto Pierdoná Guzen, Stefani Rocha, Ana Luiza Salome
Universidade Potiguar

Introdução: A terapia de reposição de testosterona (TRT) está bem documentada para condições específicas em homens que apresentam deficiência de sua produção. A TRT pode ser feita através das vias oral, transdérmica, subcutânea ou intramuscular. Tem-se observado, na literatura atual e em estudos recentes, que pacientes com alterações laboratoriais, sinais e sintomas de deficiência de T submetidos à TRT via transdérmica, se avaliados exames do fígado, não apresenta danos ao órgão, demonstrando que a via transdérmica é segura. Já se sabe que vias transdérmicas não produzem prejuízo hepático, mas pouco se conhece sobre o impacto da T por esta via, por se tratar de um hormônio esteroide.

Objetivo: Avaliar a integridade hepática de homens adultos sob o uso de gel transdérmico de testosterona (GTT) no Município de Belo Horizonte – MG.

Metodologia: Estudo descritivo e observacional, feito nos prontuários médicos da Clínica Penchel, com o intuito de avaliar a integridade hepática de 41 homens adultos, sob uso de GTT a 2% (20mg) duas vezes ao dia, a partir do ano de 2017. Análises dos valores de TGO, TGP e GGT foram realizadas antes o ufunso do gel e 60 dias após. O projeto de pesquisa de origem foi avaliado e aprovado pelo CEP da UniP (n. 3.113.829). Os sujeitos: homens, idade entre 19 e 55 anos; com pelo menos 03 sinais dentre os relacionados ao DAEM (SBU, 2017); com T total inferior a 320ng/dl. Homens com idade fora da faixa propositada, com níveis de T total superiores ao definido, e com doenças de base, como câncer de próstata localizado/ativo ou histórico foram excluídos.

Resultados: 100% dos homens tiveram seus níveis de testosterona aumentados. O valor médio dos níveis sanguíneos de T antes do uso do GTT foi 278,54 ng/dl, e o valor após o uso foi de 567,59 ng/dl

($p = 0,0000000445$). O valor médio da TGO antes do uso do GTT foi de 32,03ng/dL e depois do uso do gel foi de 25,05ng/dL ($p=0,0535$), sugerindo não haver variação entre as duas medidas. O valor médio da TGP antes do uso do GTT foi de 41,69 ng/dL, e o valor médio após uso do gel foi de 30,84 ng/dL ($p=0,0905$). O valor médio da GGT antes foi de 31,95ng/dL, e a média no depois do uso do GTT foi de 26,26ng/dL ($p=0,0441$).

Conclusão: Este estudo, portanto, sugere que a via transdérmica é segura para a administração da T, e ao contrário da via oral ou injetável, essa não apresenta hepatotoxicidade ou risco de sobrecarga hepática, prova disso foram que os pacientes que tiveram mais elevação da testosterona, apresentaram melhora dos níveis de GGT.

Trab. 531 - Uso do mastruz na comunidade ribeirinha do Rio Madeira (Nazaré-RO) como anti-helmíntico

Mariana Bonilha Buzo, Ana Laura Pallone Buzzini, Luana Agostinho Pellarin, Giulia Mendonça Scanduzzi, Paula Pereira Craice, Lia Curvelo Rolim Rodrigues, Durval Ribas Filho
Centro Universitário Padre Albino

Introdução: Em meio a uma das floras mais ricas do planeta, a Amazônica, a relação homem-natureza permitiu o conhecimento medicinal de diversas espécies vegetais, dentre elas o Matruz (*Chenopodium ambrosioides*), popularmente conhecido como Erva-de-Santa-Maria.

Objetivo: O presente artigo busca avaliar o efeito Mastruz como anti-helmíntico em relação a seu consumo, preparo, propriedades bioquímicas, e toxicidade; e sua influência na população ribeirinha da comunidade de Nazaré – RO.

Metodologia: Para tanto, houve um levantamento bibliográfico sobre as propriedades da erva e sua toxicidade e foram aplicados questionários em visitas domiciliares sobre seu uso durante atuação do Núcleo de Apoio às Populações Ribeirinhas da Amazônia (NAPRA). É, portanto, um estudo com delineamento observacional do tipo transversal, da qual as variáveis são todas medidas uma única vez, sem distinção estrutural entre as preditoras e as de desfecho.

Resultados: Após a análise desses indicadores, percebeu-se que o uso do mastruz continua muito presente na comunidade, sendo conhecido para fins medicinais em sua maioria por doenças respiratórias e anti-helmínticas. A maioria dos entrevistados prepara o mastruz para outras pessoas da sua casa, sendo estes em grande parte crianças e adolescentes; podendo ser inferido que o conhecimento sobre a erva, suas funções, preparo e consumos são passados e aprendidos de geração a geração. Levantou-se que a propriedade anti-helmíntica do mastruz se deve a

um de seus principais componentes: o óleo essencial presente nas folhas, composto majoritariamente de Ascaridol, o qual altera o metabolismo dos parasitas gastrointestinais. O Mastruz pode ser consumido por meio de infusões e sumo, e seu óleo essencial pode ser extraído e consumido. Em relação à toxicidade, é possível relacionar a mesma à concentração ingerida do óleo dependente da forma de preparo. Existem comprovações de alterações do trato gastrointestinal.

Conclusão: Constatou-se que, os conhecimentos locais tradicionais da mata estão enraizados em sua população, a qual, apesar de contar com uma Unidade Básica de Saúde e dos avanços farmacológicos, não abandonou o uso da planta medicinal, a qual, corroborada por levantamento bibliográfico, demonstra cientificamente propriedades antihelmínticas. Por fim, foi evidente o uso da erva para outros fins ainda não estudados afincamente, como contra doenças do sistema respiratório, inferindo um escasso conhecimento científico à cerca das propriedades medicinais do Matruz.

Trab. 532 - Uso dos prebióticos e probióticos na manutenção da microbiota intestinal

Isabelle Monique Lopes da Silva Cesarino, Elen Carla Alves da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Josiclea Gomes da Silva, Maria Luiza Alves Souza, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Victor Kaiqui Silva Sousa, Celina de Castro Querino Dias, Mikaelle Albuquerque de Souza
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: No trato gastrointestinal há uma ampla e diversa microbiota, com cerca de 100 trilhões de microrganismos. Esses microrganismos contribuem com os ciclos vitais independentes, onde algumas espécies vivem dos produtos gerados pela atividade metabólica das primeiras, e beneficiam o crescimento de outras com seus subprodutos. Os alimentos prebióticos e probióticos ajudam no equilíbrio da microbiota.

Objetivo: Mostrar a aplicabilidade do uso de prebióticos e probióticos para a manutenção da microbiota intestinal.

Metodologia: Trata-se de um estudo realizado a partir de uma revisão na literatura disponível sobre a microbiota intestinal e o uso de prebióticos e probióticos no seu tratamento. Para isso foram utilizados artigos científicos publicados em periódicos. A pesquisa de artigos foi feita nas bases eletrônicas Google Acadêmico, Scielo, PubMed, usando as palavras chaves: prebióticos, probióticos, microbiota intestinal.

Resultados: Os probióticos propiciam vários benefícios à saúde, como: regulação da microbiota intestinal, manutenção do equilíbrio da microbiota, inibição da colonização de patógenos, redução de microrganismos patogênicos, melhoria da digestão da lactose em

casos de intolerância a lactose, promoção da ativação do sistema imune, melhoria do quadro de constipação, e também o aumento da absorção de minerais e produção de vitaminas. Os prebióticos consumidos na forma de fibras dietéticas, chegam ao intestino grosso sem terem sido metabolizados, com isso, as bactérias do cólon podem digerir da forma mais adequada, dependendo da sua composição química. Do processo metabólico resultam os Ácidos Graxos de Cadeia Curta (AGCC), que são quase todos absorvidos rapidamente e são predominantemente o butirato, acetato e o propionato.

Conclusão: Os alimentos probióticos e prebióticos estão cada vez mais sendo estudados para utilização como meio de prevenção de doenças relacionadas ao intestino, auxiliando de forma benéfica com a microbiota intestinal, demonstrando assim, uma oportunidade de melhorar a qualidade da dieta. É importante que esses alimentos sejam consumidos todos os dias para alcance de um resultado satisfatório.

Trab. 533 - Uso indiscriminado de suplementos para ganho de massa muscular: uma revisão

Sabrina Duarte de Oliveira, Ana Cristina Silveira Martins, Mikaelle Albuquerque de Souza, Louise Lara Gomes de Oliveira, Gabriela Duarte de Oliveira, Beatriz Vitoria de Souza, Rita Najila Alves Coelho, Júlia de Carvalho Silva Neta, Francisco Bruno da Silva Sousa, Ana Maria Ferreira Santos, Kelli Costa Souza
Universidade Federal da Paraíba

Introdução: Há um crescente interesse por parte da população praticante de atividade física no conhecimento e utilização de suplementos nutricionais para o ganho de massa muscular. Suplementos alimentares são produtos com a finalidade de complementar a dieta (ex. vitaminas, minerais, produtos herbais, aminoácidos, enzimas e metabolitos). Tais produtos podem ser encontrados em diversas formas: comprimidos, cápsulas, cápsulas em gel, pó ou líquidos.

Objetivo: realizar um levantamento bibliográfico da literatura atual sobre o uso indiscriminado de suplementos para o ganho de massa muscular.

Metodologia: Realizou-se uma revisão bibliográfica da literatura existente nas bases de dados SCIELO, PUBMED, SCIENCE DIRECT e Google Acadêmico. As presentes informações foram obtidas no período compreendido entre 16 de julho a 22 de agosto do ano de 2019, a partir do levantamento de 29 artigos, sendo que destes foram selecionados 18 artigos publicados entre os anos de 2010 a 2019 que foram avaliados de acordo com seus respectivos título e resumo.

Resultados: O consumo de suplementos, muitas das vezes, pode tornar-se abusivo por parte dos praticantes de atividade física. Esse consumo ocorre na sua maioria, sem a prescrição e recomendação de

um profissional capacitado. Muitas vezes a indicação do uso de suplementos é feita por outros profissionais, como os próprios educadores físicos, profissionais da área de marketing em nutrição esportiva ou mesmo por amigos, conhecidos e familiares. Os dados encontrados na maioria das pesquisas estudadas corroboram no que diz respeito a indicação de suplemento alimentar, mostrando que a grande maioria do público que faz uso de suplementos muitas das vezes não procuram um nutricionista para tal, mas, buscam informações com profissionais da educação física, amigos ou até auto indicação.

Conclusão: Os estudos revisados mostram que a grande maioria das pessoas que fazem uso de suplementos não buscam uma orientação especializada, o que pode acarretar danos irreversíveis. Sabe-se da importância do acompanhamento nutricional para praticantes de atividade física, principalmente os que fazem uso de suplementos alimentares, tendo em vista que esse é o profissional habilitado para acompanhar a rotina alimentar e conseqüentemente a necessidade do uso ou não de suplementos alimentares.

Trab. 534 - Utilização da gastronomia hospitalar na diminuição dos índices de desnutrição em pacientes hospitalizados

Victor Kaiqui Silva Sousa, Elen Carla Alves da Silva, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Thales Daniel Oliveira de Lima E Silva, Maria Luiza Alves Souza, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Josiclea Gomes da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Andreza Moraes Duarte, Larissa Maria Gomes Dutra, Mikaelle Albuquerque de Souza
Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: Devido as altas taxas de desnutrição entre pacientes hospitalizados, nos últimos anos vem aumentando a necessidade da utilização de novas práticas na oferta de alimentos aos pacientes, seja no seu preparo ou na sua visualização na tentativa de melhorar a aceitabilidade. Todo este processo está relacionado a diversos fatores, como: aspectos psicológicos, sintomas relacionados às doenças, modificações da dieta e restrições de ingredientes que acaba propiciando uma monotonia alimentar. A gastronomia hospitalar parte do princípio que os alimentos não induzam a vontade de alimentar-se por sua composição química mas também por outros componentes, como: sabor e aparência

Objetivo: Efetuar uma pesquisa com base na literatura publicada em trabalhos científicos de periódicos eletrônicos com intuito de discorrer sobre a gastronomia hospitalar como aliada na recuperação do estado nutricional de pacientes hospitalizados.

Metodologia: Foram desempenhadas buscas em artigos científicos nas bases de dados eletrônicas CAPES, SCIELO e PUBMED entre os anos de 2015 a 2019, nos idiomas português e inglês.

Resultados: A desnutrição nos hospitais é um problema de saúde pública e seu impacto no decorrer das doenças é o mais agravante. Estudos sugerem que a prevalência da desnutrição no âmbito hospitalar seja de 20% a 50%. A estratégia da gastronomia hospitalar apresenta maior sucesso quando o paciente é avaliado de forma individual, podendo este ser tratado especificamente nas suas necessidades. A culinária hospitalar apresenta uma extrema importância partindo da premissa de que a desnutrição está associada ao aumento significativo da morbidade e mortalidade. A gastronomia hospitalar tem por função garantir a oferta de nutrientes adequada ao paciente visando preservar ou recuperar o seu estado nutricional, também apresenta importante participação para atenuar o sofrimento gerado no período de hospitalização tendo em vista que o indivíduo está afastado de suas atividades e papéis que desempenha na família, na comunidade e nas relações de trabalho.

Conclusão: Em virtude dos fatos mencionados, pode-se perceber que a gastronomia hospitalar é uma das grandes estratégias que pode ser utilizada na recuperação do estado nutricional dos pacientes desnutridos, diminuindo assim as chances de morbimortalidade, representando uma grande estratégia hospitalar.

Trab. 535 - Utilização de embalagens com atmosfera modificada: eficiente e benéfica

Nadine Goedert Weber, Betina Louise Angioletti, Savio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs De Souza
Universidade Regional de Blumenau

Introdução: O Brasil destaca-se como um dos principais produtores e exportadores de hortaliças e pescados, entretanto o fato de serem produtos perecíveis traz a necessidade da utilização de métodos que aumentem o tempo de conservação sem que se percam a qualidade e o valor nutricional. Sabe-se que a vida útil destes alimentos acaba por ser limitada quando conservados em atmosfera normal, já que a deterioração devido à presença de oxigênio e a potencialização do crescimento microbiano estão presentes neste caso. Conseqüentemente, a utilização de embalagens com atmosfera modificada surge como estudo alternativo na manutenção de características tão desejáveis aos olhos dos consumidores e principalmente atender às normas estabelecidas pelos órgãos competentes.

Objetivo: Este estudo tem como propósito verificar e qualificar as embalagens de atmosfera modificada quanto à sua eficiência e seus benefícios.

Metodologia: Analisar estudos publicados sobre o tema, que comprovem aspectos positivos da utilização de embalagens com atmosfera modificada,

propondo inclusive a combinação de outras técnicas, como refrigeração.

Resultados: A vida útil de hortaliças armazenadas em atmosfera modificada aumentou consideravelmente, em relação à utilização de embalagens comuns com elevada concentração de oxigênio (uma vez que a técnica da atmosfera modificada consiste em substituir a atmosfera que rodeia o produto por uma mistura de gases a serem definidos). Além de retardar o crescimento microbiano e evitar contaminação do produto, mantendo assim as características originais e no caso dos pescados, evitando a liberação de grandes quantidades de amônia. Quando combinada com a técnica de refrigeração, a durabilidade alcança um aumento ainda mais significativo.

Conclusão: Os estudos analisados demonstram eficiência comprovada, da aplicação de atmosfera modificada específica para os diferentes tipos de alimentos, dando-se ênfase para a manutenção da qualidade nutricional e sensorial dos alimentos estudados.

Trab. 536 - Utilização do exercício físico como tratamento do diabetes mellitus tipo II

Victor Kaiqui Silva Sousa, Elen Carla Alves da Silva, Isabelle Monique Lopes da Silva Cesario, Thales Daniel Oliveira de Lima e Silva, Jessica Carolayne Silva de Oliveira, Maria Luiza Alves Souza, Josiclea Gomes da Silva, Maria Elizângela Ferreira Alves, Andreza Moraes Duarte, Larissa Maria Gomes Dutra, Mikaelle Albuquerque de Souza

Universidade Federal de Campina Grande

Introdução: A diabetes mellitus tipo II é uma doença crônica que se caracteriza pelo aumento dos níveis de glicose na circulação sanguínea, ocorrendo assim a resistência à insulina. A diabetes apresenta-se como uma das doenças mais importantes deste século, devido sua incidência e também devido aos gastos na saúde pública. Diversas são as causas que podem levar ao aparecimento deste tipo de diabetes, entre elas o sedentarismo e a falta de exercício físico regular.

Objetivo: Realizar uma busca com suporte em trabalhos científicos disponíveis e publicados em periódicos eletrônicos para proporcionar uma visão clara sobre o papel das práticas de exercício físico no tratamento do diabetes tipo II.

Metodologia: Foram desempenhadas buscas de artigos científicos veiculadas nas bases de dados eletrônicas SCIELO, CAPES e PUBMED, nos últimos cinco anos, nos idiomas português e inglês.

Resultados: O exercício físico é um dos grandes pilares na estratégia de controle do diabetes mellitus tipo II, acompanhada da alimentação e de medicamentos. O treinamento atua desempenhando um importante papel na função insulínica, pois

potencializa a captação de glicose para o meio intracelular em decorrência da maior translocação de GLUT-4, independente do aumento da secreção dos níveis de insulina na corrente sanguínea pelo pâncreas, fazendo assim com que ocorra um melhor controle glicêmico. Dada a importância da prática de exercícios pelo paciente acometido com diabetes mellitus tipo II, estudos revelam que o exercício aeróbico se apresenta como principal treinamento adotado para se obter um melhor estilo de vida. Os diversos benefícios oriundos das atividades físicas tem grande significado sobre a glicemia de jejum, glicemia pós-prandial e a hemoglobina glicada, trazendo à tona sua grande importância uma vez que estes são os principais parâmetros adotados para avaliar o controle glicêmico. Ac (*).

Conclusão: Diante do exposto, é possível perceber que o exercício físico pode reduzir a resistência à insulina melhorando o controle glicêmico, tornando-se um grande aliado nessa estratégia, ajudando assim aos pacientes acometidos com diabetes mellitus tipo II a conseguirem um melhor bem estar.

Trab. 537 - Validação de medidor multifrequencial de bioimpedância

Leonardo Farah, Carlos André Barbosa de Almeida, Fábio Moritz de Almeida

Centro Universitário Campos de Andrade

Introdução: O BIA, Bioimpedance Analyse, ou análise por bioimpedância elétrica, é um método não invasivo de estimação de composição corporal baseado na análise da resposta dos tecidos à um sinal elétrico. A impedância é uma grandeza complexa, com uma parte real, denominada resistência, e outra imaginária, denominada reatância. A resistividade advém da concentração e mobilidade dos íons, de acordo com o nível de hidratação do meio em que encontram, enquanto a reatância é causada pelo efeito capacitivo da dupla camada de lipídios que compõem as membranas celulares, sendo, portanto, uma reatância capacitiva. De acordo com as características de composição do corpo sob estudo, a impedância pode apresentar variações em seus componentes, para cada frequência de sinal aplicada há uma resposta diferente do líquido intercelular e dos tecidos intracelulares. A permeabilidade da membrana plasmática aos íons de K⁺ e Na⁺, por exemplo, interferem na resistividade da membrana, pode indicar anomalias em seu funcionamento.

Objetivo: Validar cientificamente o medidor de bioimpedância tetrapolar multifrequencial que opera de 5kHz a 100kHz com aplicação de técnicas de análise vetorial denominada BIVA – Bioimpedance Vectorial Analyse com o padrão ouro DXA.

Metodologia: Para validar cientificamente o medidor desenvolvido de bioimpedância, será

realizada a validação, por meio de um estudo de comparação e replicabilidade, correlacionando com os resultados do equipamento DXA na composição corporal a amostra será de 100 indivíduos, de ambos os sexos, entre 18 e 50 anos. Para o trato estatístico, será utilizado o Coeficiente de Correlação Intraclasse para a mensuração da confiabilidade de medidas (>0.75 excelente). Correlação de Pearson para verificar a relação linear entre as variáveis, massa magra (Kg) e massa gorda (Kg), dos instrumentos. O nível de significância estatística será de $p < 0,05$.

Resultados: Por se tratar de uma proposta de estudo, ao qual será utilizado o medidos desenvolvido, os resultados obtidos são os fornecidos pelas equações disponíveis que informam TBW ou % total de água do corpo, FFM ou % massa magra livre, IMC ou índice de massa corporal, entre outros indicadores, como o ângulo de fase entre a resistência (R) e a reatância (Z).

Conclusão: Acredita-se que o medidor desenvolvido irá obter os resultados estatísticos satisfatórios, sendo assim uma opção para a utilização por profissionais da saúde

Trab. 538 - Veganismo em adultos: estilo de vida que esconde alguma deficiência nutricional de macro e micronutrientes?

Guilherme Rainieri Ventura, Daniel Gregorio Gonsalves, Gustavo Flamini, Omar de Oliveira Osório Neto, Gustavo Souza Silva, Durval Ribas Filho
Centro Universitário Padre Albino

Introdução: Veganismo é o modo de vida que busca eliminar qualquer utilização ou consumo animal das vidas diárias. A dieta vegana, mundialmente conhecida, mostra-se, à olho nu, equilibrada e saudável, porém, existem inúmeras controvérsias do ponto da nutrologia a respeito de possíveis déficits em alguns nutrientes. A importância em alimentar-se adequadamente, respeitando o consumo diário de calorias e aporte nutricional de macro e micro nutrientes, reside na manutenção da qualidade e expectativa de vida, além do conceito de saúde ampliada. Pesquisas difundem que tal dieta pode causar fome oculta – falta crônica de nutrientes essenciais, como vitaminas e minerais, podendo causar problemas gerais de saúde.

Objetivo: Esse trabalho visa analisar o perfil nutricional e composição corporal de veganos, a fim de verificar se há o cumprimento de exigências nutricionais básicas.

Metodologia: Será utilizado como método de coleta de dados entrevistas mediadas por questionários, contendo perguntas que permitam verificar: a identificação geral (data de nascimento e sexo), medidas antropométricas (altura, peso, circunferência abdominal), caracterização do exercício realizado (esforço médio, tipo de exercício, frequência e duração

total), dieta (a partir de um diário alimentar de 3 dias não consecutivos, com intervalo de 1 dia entre cada registro). O diário alimentar foi avaliado através do software dietbox (www.dietbox.me).

Resultados: A amostra foi composta por oito pessoas, todas do sexo feminino residentes de uma cidade do noroeste paulista, com uma média de idade de 30,87 +/- 6,1 anos. Sendo estas, veganas há no mínimo seis meses, majoritariamente concentradas em um ano e meio. Em relação ao exercício físico, apenas uma não praticava. As sete demais praticavam ao menos duas vezes por semana com duração mínima de meia hora. Em relação à composição corporal, apresentam IMC médio de 22,73 +/- 2,5 (20,2 a 28,67) e circunferência abdominal média de 82,62 +/- 8,1 (70cm a 102cm), sendo cinco acima de 80cm. Em relação aos nutrientes: Nenhum dos participantes obteve ingestão adequada de cálcio nos dias avaliados; 75% não obteve ingestão adequada de ferro; 12,5% não obteve de Vitamina C; 50% não obteve de proteínas. 62,5% da amostra não obteve, sequer, consumo calórico adequado quando comparado ao seu GET (gasto energético total).

Conclusão: Sugere-se, a partir deste trabalho, que o veganismo apresenta dificuldades em atingir ingestões adequadas de macro e micro nutrientes, devido aos desafios de se manter uma rotina alimentar satisfatória.

Trab. 539 - Vegetarianismo na infância: risco ou benefício?

Fernanda Hofer Nicoletti, Paola Romani Nardi Ferreira, Amanda Navarro, Barbara Canto Estevam, Marcela Calderaro Batista Lorena, Carla Caroline Aguiar Vieira, Djalma Roque Lessa, Talles Braga da Silva, Ana Laura Golfeto dos Santos, Larissa Alves Lourenço, Luiza Panzeri Fadiga
Universidade São Francisco

Introdução: Sabe-se que vegetariano é o indivíduo que exclui de sua alimentação todos os tipos de carne, aves, peixes e seus derivados, podendo ou não utilizar laticínios ou ovos em sua alimentação; caso exclua esses dois tipos de alimento, trata-se de um vegetariano estrito. Com a popularização desse tipo de dieta, o número de adeptos vem crescendo ao longo dos anos, incluindo cada vez mais crianças e adolescentes a esse tipo de restrição alimentar, como demonstrado em estudos recentes.

Objetivo: O objetivo dessa revisão bibliográfica é estabelecer as consequências da dieta vegetariana no desenvolvimento infanto-juvenil, mostrando seus benefícios, malefícios e possíveis implicações na vida adulta.

Metodologia: Foram realizadas pesquisas nas bases de dados (PUBMED, SCIELO, entre outras), selecionando artigos científicos sobre o tema proposto, publicados na última década. Os descritores

utilizados foram “nutrição da criança”, “dieta vegetariana”, “criança” e “adolescente”.

Resultados: A alimentação é uma parte crucial do crescimento saudável das crianças, pois é uma ponte para o desenvolvimento neuropsicomotor e emocional compatível com a idade. Estudos mostram que a dieta vegetariana traz inúmeros benefícios aos adultos que podem ser replicados às crianças. Entretanto, até o final da adolescência, esses indivíduos são nutricionalmente mais vulneráveis devido às suas necessidades específicas às diferentes fases do desenvolvimento. Portanto requerem uma especial atenção na adequação e manutenção de suas dietas. Dentre essas necessidades destacam-se um potencial maior para o desenvolvimento de deficiências de vitamina D, vitamina B12, cálcio, iodo, riboflavina e minerais como ferro e zinco.

Conclusão: A dieta vegetariana pode ser benéfica desde que seja adequadamente planejada com acompanhamento de profissionais da saúde em conjunto com a educação e orientação dos pais. Caso necessário, a dieta pode ser suplementada, não causando qualquer dano, e até podendo trazer benefício a longo prazo, visando um crescimento e desenvolvimento saudável das crianças vegetarianas. Diante disso, os médicos que atendem este grupo de pacientes devem estar sempre bem informados sobre o vegetarianismo e atentos ao consumo adequado de macro e micronutrientes, com o objetivo de evitar a deficiência de nutrientes importantes e suas repercussões na saúde a curto e longo prazo.

Trab. 540 - Vitamina D na prevenção de câncer

Marcos Paulo Silva Portes, Bianca Borges Butterby, Dayane Junqueira Vilela, Keyse Ribeiro, Danilo Sena Cotrim, Heloíse Helena Silva Medeiros, Wyara Talita Carvalho Freitas, Cybele Rodrigues de Moraes Araújo, Henrique Falcão Silva Pereira, Benjamim Franklin Milhomem Fernandes, Luciana Rocha Siqueira
Associação Brasileira de Nutrologia

Introdução: Diversos estudos realizados nas mais diversas regiões do mundo, buscam compreender a correlação que existe entre os níveis baixos de vitamina D e o aumento do risco de desenvolvimento de doenças como câncer. O equilíbrio dos níveis da respectiva vitamina no corpo humano é uma forma de prevenir doenças, considerando-se que tal substância contribui um processo de incorporação eficaz de nutrientes ao sistema biológico dos indivíduos, de modo a prevenir o surgimento do câncer de pele, por exemplo. A circulação adequada dos níveis de 25-hidroxivitamina D, paralelamente a manutenção de hábitos de vida saudáveis, favorecem a diminuição dos riscos clínicos de desenvolvimento de câncer.

Objetivo: Analisar o que a ciência aponta em relação à ingestão de vitamina D na prevenção de doenças

como o câncer. Busca-se demonstrar a importância da suplementação equilibrada de Vitamina D no processo nutricional, além de considerar a associação entre baixos níveis de 25(OH)D, com o aumento do risco incidência de câncer.

Metodologia: Revisão da literatura, com estudo exploratório de textos que tratam da importância da manutenção dos níveis adequados de vitamina D, para a prevenção de câncer. A coleta dos artigos foi realizada nas bases de dados Scielo, Science e Google Acadêmico, incluindo textos publicados entre o período de 2010 e 2019.

Resultados: O controle dos níveis ideais de nutrientes no organismo que devem estar naturalmente presentes no corpo humano, é de fundamental importância para a saúde. A vitamina D é um tipo de nutriente que exerce papel indispensável no equilíbrio do sistema imunológico, porque contribui com a absorção necessária de cálcio – que é caracterizado como um outro tipo de nutriente também importante no funcionamento saudável do organismo. Diversos estudos apontaram o potencial efeito anticancerígeno da vitamina D no organismo humano, ao se manter níveis mínimos de 25(OH)D acima de 75 nmol/L, como fator preventivo às mais diversas espécies de cânceres.

Conclusão: Muitos são os problemas causados no organismo humano em decorrência da deficiência de vitamina D, o que demanda a realização contínua de estudos randomizados para identificar as principais doenças que podem estar correlacionadas a este déficit. Verificou-se que a manutenção de valores mínimos de vitamina D recomendável pode gerar efeitos benéficos, interferindo no controle nos níveis de UI ideais do câncer total, sendo que a suplementação de cálcio e reposição da dosagem vitamina D pode reduzir a incidência do desenvolvimento de câncer.

Trab. 541 - “Pintinhos” mudando a realidade de uma invasão no estado de Rondônia, uma intervenção nutricional e financeira no interior da Amazônia Ocidental

Everton Almeida de Souza, Vanessa Borges Prinehiro, Aline Chipola de Andrade Nascimento, Jessica Bezerra Ferreira, Leticia Cristine Andam de Barros, Ana Flavia da Silva Correa, Diana Perea Negreiros
Faculdades Integradas Aparício Carvalho

Introdução: Puru é uma invasão rural recente no interior do estado de Rondônia, com 26 famílias, com um total 104 moradores, que vivem de forma precária (renda mensal menor que 89 reais por pessoa), sem serviços básicos de infra estrutura e saneamento básico. A comunidade foi acompanhada de forma voluntária por um médico e quatro acadêmicos de medicina da liga de Estratégia de Saúde da Família (LAESF). As baixas condições socioeconômicas

das famílias baseada na prática de agricultura de subsistência coletiva, proporcionam uma dieta hipercalórica e hipoproteica, com predomínio de carboidratos (72%) e lipídios (24%), deficiente em proteínas (4%). O recordatório alimentar evidenciou ainda que as famílias consumiam principalmente arroz, mandioca, milho, abóbora, farinha e óleo de soja. O baixo consumo de proteínas limitava-se ao consumo de carne de caça, peixes e leite de forma esporádica ou conseguidas na forma de doação.

Objetivo: Desenvolver um projeto assistencial de intervenção por 2 anos, com doação animais e a capacitação da comunidade em questão, afim de melhorar a distribuição dos macronutrientes entre os integrantes da comunidade.

Metodologia: Em fevereiro de 2015 foram doados a comunidade 1000 “pintinhos” *Gallus gallus domesticus*, com materiais básicos que possibilitasse a criação, todos conseguidos pela LAESF na forma de doação. 15 moradores foram capacitados pelos acadêmicos sobre os cuidados básicos da criação do plantel na forma livre de cercados com predomínio

de alimentação a pasto (caipira), com vídeos de especialista encontrados na internet.

Resultados: Em fevereiro de 2017, a comunidade já dispunha de aproximadamente 2400 aves. O tempo de engorda médio por animal de 100 dias com peso médio de 4 kg. Os machos (frango) e as fêmeas (mais velhas) eram consumidos pela comunidade que também passaram a vender o excedente em feiras de comércio popular nas cidades próximas. O recordatório alimentar evidenciou ao final do projeto que o consumo médio de proteínas subiu de 4% para 15% ao dia com a inclusão principalmente de ovos e carne de frango. Com a renda gerada pela comercialização de alguns animais a comunidade investiu em melhorias e na aquisição de três porcos que estão em fase de engorda e reprodução.

Conclusão: O presente projeto apesar de simples, alterou de forma drástica as condições nutricionais e financeira da comunidade que a partir de então deram continuidade ao projeto de forma autônoma, melhorando a qualidade de vida além de incentivar o empreendedorismo dos moradores da comunidade Puru.

(*) TEXTO INTERROMPIDO POR ULTRAPASSAR O LIMITE DE CARACTERES PERMITIDO PARA O CAMPO.

Índice de Trabalhos

International Journal of Nutrology • Vol 12 • Setembro 2019

A casca do maracujá e os benefícios do seu aproveitamento **Trab.: 1**

A concepção de profissionais da saúde acerca da obesidade **Trab.: 2**

A dieta plant based para o tratamento de diabetes tipo 2 **Trab.: 3**

A educação nutricional como ferramenta para promover a alimentação sustentável: uma revisão da literatura **Trab.: 4**

A educação nutricional frente ao contexto alimentar atual **Trab.: 5**

A efetividade das mudanças nos hábitos de vida na prevenção do desenvolvimento do diabetes mellitus gestacional: uma revisão sistemática **Trab.: 6**

A gordura trans: o que estamos consumimos? **Trab.: 7**

A importância de a educação alimentar e nutricional **Trab.: 8**

A importância do zinco na nutrição de atletas **Trab.: 9**

A importância da análise da atividade de água na determinação da vida de prateleira de vegetais minimamente processados **Trab.: 10**

A importância da assistência nutricional para um bom prognóstico de pacientes com câncer **Trab.: 11**

A importância da microbiota intestinal humana no metabolismo da obesidade **Trab.: 12**

A importância da nutrição adequada no envelhecimento: uma revisão da literatura **Trab.: 13**

A importância da nutrologia na cicatrização **Trab.: 14**

A importância da suplementação de ácido fólico na gravidez **Trab.: 15**

A importância da suplementação de cálcio e vitamina D em idosos na prevenção da saúde óssea **Trab.: 16**

A importância da suplementação nutricional em idosos **Trab.: 17**

A importância do aleitamento materno exclusivo nos primeiros 6 meses de vida: uma revisão **Trab.: 18**

A importância do uso dos probióticos no tratamento de depressão: uma revisão de literatura **Trab.: 19**

A influência da alimentação na enxaqueca **Trab.: 20**

A influência da alimentação na prevenção do declínio cognitivo **Trab.: 21**

A influência da gastronomia na recuperação de pacientes hospitalizados **Trab.: 22**

A influência da nutrição materna no período de lactação no desenvolvimento da criança **Trab.: 23**

A influência da publicidade na obesidade infantil **Trab.: 24**

A influência da suplementação da coenzima Q10 sobre o esquema de tratamento medicamentoso de hipertensão arterial **Trab.: 25**

A influência do ácido cítrico na prevenção da nefrolitíase: uma revisão sistemática **Trab.: 26**

A influência do chá verde na prevenção do câncer de próstata **Trab.: 27**

A influência do estilo de vida na obesidade infantil: uma revisão sistemática **Trab.: 28**

A influência do ômega 3 na prevenção de distúrbios psicóticos: uma revisão sistemática **Trab.: 29**

A influência nutricional nas alterações epigenéticas humanas, uma revisão de literatura **Trab.: 30**

A ingestão de cafeína antes do treino afeta a recuperação do controle autonômico da frequência cardíaca pós-exercício de força **Trab.: 31**

A ingestão de cafeína pelas estudantes de medicina da faculdade de medicina de Catanduva **Trab.: 32**

A inserção da educação alimentar e nutricional para pacientes com transtornos psicológicos do centro de atenção psicossocial CAPS I em Cuité-PB **Trab.: 33**

A interação entre a dieta e a microbiota intestinal humana como fator desencadeador da obesidade e do sobrepeso **Trab.: 34**

A prática culinária aliada a nutrição como um veículo de saúde e empoderamento **Trab.: 35**

A presença de cuidador no domicílio em pacientes onco geriátricos em uso de terapia nutricional enteral **Trab.: 36**

A prevalência e os fatores relacionados a depressão nos idosos **Trab.: 37**

A relação entre hábitos alimentares, qualidade do sono e obesidade em acadêmicos e residentes de faculdade de medicina do noroeste paulista **Trab.: 38**

A relação entre hipovitaminose D e obesidade infantil **Trab.: 39**

A relação entre ingestão de leite e fraturas ósseas em idosas **Trab.: 40**

A relevância do acompanhamento nutricional em portadores de síndrome de down **Trab.: 41**

- A resistência insulínica na síndrome do ovário policístico **Trab.: 42**
- A resposta metabólica do organismo frente a associação do jejum intermitente: uma revisão sistemática **Trab.: 43**
- A segurança dos parabenos em alimentos: cenário atual **Trab.: 44**
- A soja identificada como fator de modulação estrogênica e seus impactos em diferentes faixas etárias **Trab.: 45**
- A terapia cognitivo comportamental no tratamento de transtornos alimentares **Trab.: 46**
- A vitimização do bullying e atitudes alimentares transtornadas entre adolescentes **Trab.: 47**
- Abordagem nutrológica e multimorbidade: estudo de caso sobre o cuidado sistematizado a portadores de doenças crônicas no estado de São Paulo **Trab.: 48**
- Abordagens farmacológicas e cirúrgicas para o tratamento da obesidade: um levantamento bibliográfico **Trab.: 49**
- Abreviação do jejum pré-operatório **Trab.: 50**
- Aceitação das dietas hospitalares em pacientes oncológicos **Trab.: 51**
- Acne e dieta **Trab.: 52**
- Ação de ácidos graxos sobre parâmetros metabólicos de ratos submetidos a obesidade neuroendócrina **Trab.: 53**
- Ação de nutrientes imunomoduladores homeopáticos no tratamento de pacientes com câncer **Trab.: 54**
- Açúcar de coco: contribuição da análise microscópica para identificação de fraudes e matérias estranhas **Trab.: 55**
- Adipócitos murinos apresentam aumento da expressão de leptina por ação da tri-iodotironina (T3) via integrina alfa-v beta-3 **Trab.: 56**
- Aflatoxina m1 em leites: uma revisão **Trab.: 57**
- Aglomerados de alto risco de mortalidade por desnutrição em idosos no Brasil: um comparativo entre 2002 e 2017 **Trab.: 58**
- Agrotóxicos e seus impactos negativos **Trab.: 59**
- Aleitamento humano x fórmula infantil **Trab.: 60**
- Aleitamento materno exclusivo e sua importância para o crescimento e desenvolvimento da criança: uma revisão de literatura **Trab.: 61**
- Alergia ao níquel e suas manifestações relato de caso **Trab.: 62**
- Alergia à proteína do leite de vaca: diagnóstico e manejo nutrológico **Trab.: 63**
- Além da alimentação saudável: uma visão sobre a sustentabilidade na indústria de alimentos **Trab.: 64**
- Alimentação como fator protetor para o câncer colorretal: uma revisão de literatura **Trab.: 65**
- Alimentação complementar precoce e seus fatores de risco para o lactente **Trab.: 66**
- Alimentação e fármacos em tratamento de hipertensão arterial em idosos: uma revisão **Trab.: 67**
- Alimentação relacionada aos sintomas da tensão pré-menstrual **Trab.: 68**
- Alimentação vegetariana no desenvolvimento infantil **Trab.: 69**
- Alimentos à base de insetos: modismo ou necessidade? **Trab.: 70**
- Alimentos funcionais: efeitos fisiológicos benéficos a saúde **Trab.: 71**
- Alimentos que contribuem para a inibição de nitrosaminas no estômago: uma revisão bibliográfica **Trab.: 72**
- Alterações comportamentais relacionadas às escolhas dietéticas **Trab.: 73**
- Alterações nutroneurometabólicas na “deficiência energética relativa no esporte” (RED-S) e recomendações práticas na nutriologia esportiva **Trab.: 74**
- Alterações ósseas em pacientes com hepatite b crônica está associada com mudanças na composição corporal e níveis de minerais independente do uso de antirretrovirais **Trab.: 75**
- Amamentação exclusiva atuando na prevenção da obesidade infantil **Trab.: 76**
- Análise bibliométrica dos artigos médicos brasileiros publicados no PubMed envolvendo o termo nutriology **Trab.: 77**
- Análise bibliométrica dos artigos publicados na revista International Journal of Nutrology **Trab.: 78**
- Análise cienciométrica do uso da ultrassonografia na avaliação da composição corporal **Trab.: 79**
- Análise da expressão de TRF1 e TRF2 em mulheres submetidas à derivação gástrica em Y de Roux **Trab.: 80**
- Análise da ingestão de doces e nível de atividade física de pessoas com diabetes **Trab.: 81**
- Análise das características clínicas pela semiologia nutricional de crianças com cardiopatias em um hospital referência, em Belém-Pará **Trab.: 82**
- Análise das variações na composição corporal de jogadores de futebol e sua correlação com o uso de suplementos alimentares **Trab.: 83**
- Análise de tendências sobre alimentação para 2019 **Trab.: 84**
- Análise do efeito do lactato sob o uso de bicarbonato de sódio em atletas de surfe **Trab.: 85**
- Análise do mirna-150-5p e sua correlação com o câncer de colorretal e obesidade **Trab.: 86**
- Análise microbiológica de salmão **Trab.: 87**

- Análise sensorial de farinha láctea com adição de farinha de berinjela **Trab.: 88**
- Análise sobre o estilo de vida de universitários estudantes de educação física – comparação entre sexo e nível de graduação **Trab.: 89**
- Antioxidantes contra o envelhecimento da pele **Trab.: 90**
- Antioxidantes na saúde cardiovascular **Trab.: 91**
- Antioxidantes naturais: uma revisão **Trab.: 92**
- Antipsicóticos e obesidade: achados mais recentes **Trab.: 93**
- Aplicação de cochonilha do carmim como corante: uma revisão **Trab.: 94**
- Aplicações e benefícios do matcha **Trab.: 95**
- Aproveitamento integral de alimentos na merenda escolar brasileira: uma revisão da literatura **Trab.: 96**
- As consequências carenciais de vitamina B12 no pós-operatório de cirurgia bariátrica: uma revisão **Trab.: 97**
- As implicações sociais na intolerância ao glúten **Trab.: 98**
- Aspectos clínicos e nutricionais da galactosemia **Trab.: 99**
- Aspectos gerais da doença celíaca **Trab.: 100**
- Aspectos nutricionais de pacientes internados na ala pediátrica de um hospital de referência em cardiopatias congênitas: um relato de experiência **Trab.: 101**
- Aspectos relacionados às atitudes alimentares transformadas de adolescentes **Trab.: 102**
- Associação do consumo alimentar e indicadores antropométricos e bioquímicos no estado nutricional em crianças **Trab.: 103**
- Associação entre a via de nascimento e o excesso de adiposidade em crianças pré-escolares: revisão integrativa da literatura **Trab.: 104**
- Associação entre diabetes tipo 2 e obesidade em uma área rural da estratégia saúde da família **Trab.: 105**
- Associação entre escore z de circunferência abdominal, resistência insulínica e dislipidemia em adolescentes **Trab.: 106**
- Associação entre nível socioeconômico e sedentarismo no período da adolescência **Trab.: 107**
- Associação entre os polimorfismos RS1800497 no gene DRD e RS6265 no gene BDNF com o transtorno de compulsão alimentar periódica (TCAP) em indivíduos com obesidade **Trab.: 108**
- Associação entre vitamina C, álcool, café e leite com a hiperuricemia e gota **Trab.: 109**
- Até que ponto a administração de canela melhora o perfil glicêmico e lipídico? **Trab.: 110**
- Automonitorização do peso, automedicação e sedentarismo **Trab.: 111**
- Avaliação da adequação de dietas prescritas versus infundidas após mudança de protocolo de infusão de terapia enteral (TNE) em um hospital oncológico **Trab.: 11**
- Avaliação da adesão ao tratamento do diabetes mellitus no interior do Amazonas **Trab.: 113**
- Avaliação da eficiência do suporte nutricional enteral em UTI **Trab.: 114**
- Avaliação da influência de hábitos alimentares na incidência de hipertensão arterial sistêmica em pacientes do ambulatório de clínicas do hospital escola Emílio Carlos/São Paulo **Trab.: 115**
- Avaliação da miconia albicans (sw) triana como recurso terapêutico nas doenças inflamatórias articulares **Trab.: 116**
- Avaliação da nutrição infantil em escola municipal do Noroeste Paulista, SP **Trab.: 117**
- Avaliação da qualidade nutricional de dietas e estado nutricional de vegetarianos de municípios do centro oeste paulista **Trab.: 118**
- Avaliação da relação entre índice de massa corporal (IMC) e padrão de sono em estudantes vestibulandos e da faculdade de medicina de uma cidade do noroeste paulista **Trab.: 119**
- Avaliação de critérios associados a síndrome metabólica em evento de promoção de saúde **Trab.: 120**
- Avaliação do estado nutricional de pacientes com síndrome da imunodeficiência adquirida (SIDA) hospitalizados no HCPA: resultados preliminares **Trab.: 121**
- Avaliação do estado nutricional de pacientes oncológicos de um hospital universitário em Belém-PA **Trab.: 122**
- Avaliação do estado nutricional e do perfil metabólico em infectados pelo HIV sob terapia antirretroviral adequada **Trab.: 123**
- Avaliação do nutric score modificado como preditor de lesão renal aguda em pacientes com choque séptico **Trab.: 124**
- Avaliação do uso do protocolo nutricional auto-imune em paciente com síndrome de down e tireoidite de Hashimoto **Trab.: 125**
- Avaliação dos efeitos da suplementação de whey protein sobre o sistema cardiovascular **Trab.: 126**
- Avaliação dos efeitos da temperatura de refrigeração na qualidade de rúcula fresca **Trab.: 127**
- Avaliação dos teores de dióxido de enxofre em cogumelos em conserva **Trab.: 128**
- Avaliação nutricional de idosos residentes em uma instituição de longa permanência do interior paulista. **Trab.: 129**
- Benefícios do treinamento de resistência no diabetes mellitus **Trab.: 130**

- Benefícios e potenciais riscos na utilização do *illicium verum* **Trab.: 131**
- Benefícios aliados ao consumo do *rosmarinus officinalis* **Trab.: 132**
- Benefícios da dieta cetogênica no tratamento da doença de Parkinson **Trab.: 133**
- Benefícios da ora-pro-nóbis **Trab.: 134**
- Benefícios de alimentos fermentados **Trab.: 135**
- Benefícios do óleo de prímula (*oenothera biennis* L.) Sobre a tensão pré-menstrual **Trab.: 136**
- Benefícios do uso da erva capim-limão (*cymbopogon citratus*): uma revisão **Trab.: 137**
- Benefícios do vegetarianismo na redução dos riscos de doenças cardiovasculares **Trab.: 138**
- Benefícios dos probióticos para a pele: uma revisão da literatura **Trab.: 139**
- Biogênese mitocondrial e seus indutores **Trab.: 140**
- Biomarcadores e sarcopenia em idosos **Trab.: 141**
- Biomassa da banana verde: uma alternativa para pacientes celíacos **Trab.: 142**
- Bottarga de tainha: uma iguaria exótica e nutritiva **Trab.: 143**
- Caracterização da mortalidade por desnutrição no Brasil **Trab.: 144**
- Caracterização de pacientes com excesso de peso atendidos em serviço de endocrinologia em várzea grande, mato grosso **Trab.: 145**
- Caracterização molecular da hipercolesterolemia familiar em crianças e adolescentes acompanhadas no ambulatório de nutriologia pediátrica de hospital universitário do Rio de Janeiro **Trab.: 146**
- Carências nutricionais de pacientes submetidos a cirurgia bariátrica **Trab.: 147**
- Causas do desmame precoce **Trab.: 148**
- Chocolate ruby: inovação e legislação **Trab.: 149**
- Circunferência da coxa: excelente desempenho em prever risco cardiovascular em pacientes com lipodistrofia parcial familiar do tipo dunnigan **Trab.: 150**
- Cirurgia bariátrica versus intervenção clínica para o tratamento da diabetes mellitus tipo 2 em indivíduos obesos: uma revisão sistemática **Trab.: 151**
- Cirurgia bariátrica: consequências da absorção de vitamina D e cálcio **Trab.: 152**
- Classificação do estado nutricional de crianças de 2 a 5 anos do município de Limeira/SP **Trab.: 153**
- Colágeno hidrolisado: utilização como terapia complementar para prevenção de doenças sinais de envelhecimento **Trab.: 154**
- Como adoçantes artificiais aumentam o risco de diabetes e doenças metabólicas: uma revisão bibliográfica **Trab.: 155**
- Comparação entre as curvas INTERGROWTH 21 ST e de Battaglia e Lubchenco em maternidade na região Centro-oeste do Brasil **Trab.: 156**
- Complicações dos pacientes submetidos à cirurgia bariátrica **Trab.: 157**
- Complicações mecânicas e gastrointestinais em pacientes oncológicos e neurológicos em uso de terapia nutricional enteral domiciliar **Trab.: 158**
- Complicações precoces em pacientes submetidos à cirurgia bariátrica em um hospital de São Luís-MA **Trab.: 159**
- Comportamentos extremos para controle de peso e atitudes ortoréxicas em adolescentes **Trab.: 160**
- Compostos voláteis como biomarcadores da qualidade sensorial de vegetais folhosos durante armazenamento **Trab.: 161**
- Concordância e associação entre as medidas antropométricas e marcadores fisiológicos para risco cardíaco em indivíduos obesos **Trab.: 162**
- Conduta nutricional em pacientes portadores de caquexia cardíaca **Trab.: 163**
- Conhecimento de gestantes a respeito da alimentação durante a gravidez **Trab.: 164**
- Conhecimento dos acadêmicos de medicina da universidade regional de Blumenau acerca dos fatores de risco para osteoporose **Trab.: 165**
- Conhecimentos de atletas sobre a função da suplementação **Trab.: 166**
- Consumo alimentar nos lanches intermediários de crianças escolares **Trab.: 167**
- Consumo de alimentos com corantes sintéticos por crianças **Trab.: 168**
- Consumo de antioxidantes em dieta de população obesa e não obesa: deficiência de zinco **Trab.: 169**
- Consumo de cafeína na gravidez e a prevalência de desfechos adversos no nascimento **Trab.: 170**
- Consumo de sódio por crianças: revisão de literatura **Trab.: 171**
- Consumo de vinagre (ácido acético) no metabolismo da glicose: uma revisão de literatura **Trab.: 172**
- Consumo de vitamina A entre gestantes do hospital escola Emílio Carlos-Catanduva/SP **Trab.: 173**
- Consumo de zinco e saúde da testosterona **Trab.: 174**
- Consumo do farelo de arroz na prevenção da obesidade: aumento da excreção fecal de gordura **Trab.: 175**
- Contribuição das dietas no quadro clínico do transtorno do espectro autista **Trab.: 176**
- Controle do colesterol e sintomas musculares no uso contínuo de estatinas **Trab.: 177**
- Correlação entre os componentes da dieta ocidental, índice de adiposidade e a expressão proteica do receptor toll-like 4 (TLR4) no miocárdio de ratos obesos **Trab.: 178**

- Correlação entre escores Z de IMC e indicadores de dislipidemia e resistência insulínica em crianças obesas **Trab.: 179**
- Crescer forte – projeto piloto de ambulatório de nutriologia em apoio a estratégia saúde da família em Biguaçu/SC **Trab.: 180**
- Cuidados com a utilização de fórmulas infantis em hospitais **Trab.: 181**
- Curcumina e seus potenciais efeitos **Trab.: 182**
- Decisão de terapia nutricional em cuidados paliativos de pacientes terminais com demência senil: análise crítica de publicações científicas **Trab.: 183**
- Declínio predominante da massa muscular de membros inferiores em mulheres pós-menopausa **Trab.: 184**
- Deficiência de vitamina D em adolescentes com anorexia nervosa **Trab.: 185**
- Deficiências nutricionais em um paciente pós-bariátrico **Trab.: 186**
- Degeneração combinada subaguda correlacionada à deficiência de vitamina B12 **Trab.: 187**
- Densidade mineral óssea e osteoporose pós-amputação **Trab.: 188**
- Descomedimento nutricional em nome da estética **Trab.: 189**
- Desenvolvimento de receitas cetogênicas 4:1 **Trab.: 190**
- Design de amostragem: uma revisão sobre os métodos utilizados na determinação da ‘shelf-life’ sensorial **Trab.: 191**
- Déficit nutricional em pacientes com síndrome de down associado a má-formação gastrointestinal. **Trab.: 192**
- Diabetes mellitus gestacional: intervenção nutricional **Trab.: 193**
- Diabetes mellitus: fatores associados à prevalência em idosos **Trab.: 194**
- Diagnóstico nutricional em pacientes hospitalizados **Trab.: 195**
- Dieta dash como terapia nutricional na hipertensão arterial sistêmica **Trab.: 196**
- Dieta dash para cuidado nutricional no período pós-parto **Trab.: 197**
- Dieta e acne: o que há de evidências? **Trab.: 198**
- Dieta vegetariana e suas implicações nutricionais **Trab.: 199**
- Dietas vegetarianas e a prática de exercício físico: uma revisão **Trab.: 200**
- Direito humano a alimentação adequada - DHAA **Trab.: 201**
- Disbiose intestinal **Trab.: 202**
- Disbiose intestinal e obesidade **Trab.: 203**
- Educação alimentar e nutricional como aprendizado importante na manutenção dos hábitos alimentares de escolares **Trab.: 204**
- Educação alimentar e nutricional na modificação de hábitos e preferências alimentares dos adolescentes - revisão da literatura **Trab.: 205**
- Educação alimentar para portadores de hipertensão arterial **Trab.: 206**
- Educação em saúde por meio de grupo de mudança de estilo de vida: relato de experiência **Trab.: 207**
- Educação em saúde: um relato de experiência de extensão universitária no mutirão de saúde da mulher **Trab.: 208**
- Efeito antiobesidade, antidiabético e hipolipidêmico do extrato hidro-alcoólico do caroço do açaí: estudo comparativo com a rosuvastatina **Trab.: 209**
- Efeito antioxidante da suplementação com licopeno na cardiopatia da obesidade: uma abordagem nutracêutica **Trab.: 210**
- Efeito da suplementação com óleo de linhaça na inibição de peroxidação lipídica em camundongos com mucosite intestinal **Trab.: 211**
- Efeito da suplementação de glutamina no tratamento de câncer **Trab.: 212**
- Efeito da temperatura de armazenamento pós-colheita na transpiração de vegetais folhosos **Trab.: 213**
- Efeito do extrato de euterpe oleracea mart. (açaí) e da rosuvastatina sobre as alterações cardiovasculares em modelo experimental de obesidade **Trab.: 214**
- Efeito do treinamento físico combinado no padrão de metilação do DNA em mulheres com obesidade **Trab.: 215**
- Efeito terapêutico da curcuma longa L. Sobre beta-oxidação e dano de DNA hepático em ratos alimentados com frutose **Trab.: 216**
- Efeitos colaterais gastrointestinais em pacientes em quimioterapia **Trab.: 217**
- Efeitos da dieta enriquecida com farinha de Musa SP (AAA) sobre a obesidade em camundongos **Trab.: 218**
- Efeitos da nutrição esportiva na performance dos atletas de nível olímpico: uma revisão sistemática **Trab.: 219**
- Efeitos da prática de exercício físico no processo de envelhecimento saudável **Trab.: 220**
- Efeitos da suplementação de beta-alanina **Trab.: 221**
- Efeitos da suplementação de glutamina sobre o estresse oxidativo em idosos **Trab.: 222**
- Efeitos da suplementação de kefir no hábito intestinal, parâmetros bioquímicos e composição corporal **Trab.: 223**
- Efeitos da suplementação de vitamina B12 no sistema nervoso central em idosos: uma revisão sistemática **Trab.: 224**

- Efeitos da terapia nutricional em pacientes oncológicos **Trab.: 225**
- Efeitos de um programa de orientação à prática de exercícios físicos na antropometria e aptidão cardiorrespiratória de mulheres obesas **Trab.: 226**
- Efeitos de uma intervenção nutricional nos parâmetros de atividade da espondilite anquilosante **Trab.: 227**
- Efeitos do jejum intermitente **Trab.: 228**
- Efeitos na suplementação de ômega 3 em indivíduos obesos e resistentes a insulina **Trab.: 229**
- Efeitos nutricionais relacionados ao consumo de anti-inflamatórios não esteroides **Trab.: 230**
- Efeitos promovidos pela inserção de probióticos na prevenção e tratamento do câncer colorretal **Trab.: 231**
- Effects of insulin degludec/liraglutide (ideglira) in patients with poorly controlled type 2 diabetes with hba1c >9%: analyses from the dual program **Trab.: 232**
- Eixo cérebro-intestino e a associação da alimentação com o psicológico **Trab.: 233**
- Elaboração de protocolo clínico de preparo nutricional pré-operatório para cirurgias eletivas de médio e grande porte em hospital de alta complexidade do centro-oeste de minas gerais **Trab.: 234**
- Elaboração e aplicação de um instrumento para avaliação de grupos atendidos pelo núcleo ampliado de saúde da família (NASF) no município de Pinhais-PR: um relato de experiência **Trab.: 235**
- Elevadas doses de cafeína e o risco ao suicídio, potencial influência? **Trab.: 236**
- Embalagens ativas na remoção de etileno **Trab.: 237**
- Embalagens biodegradáveis na preservação de alimentos **Trab.: 238**
- Embalagens com atmosfera modificada para prolongar a vida de prateleira de rúcula **Trab.: 239**
- Ensaio clínico randomizado de um programa de modificação de estilo de vida: efeitos significativos na redução do risco cardiovascular de pacientes soropositivos para HIV com síndrome metabólica **Trab.: 240**
- Epidermólise bolhosa distrófica recessiva - relato de um caso em hospital público terciário de São Paulo **Trab.: 241**
- Estado nutricional de dependentes químicos: revisão de literatura **Trab.: 242**
- Estado nutricional materno no período pré e pós concepcional e sua importância na saúde materna e infantil **Trab.: 243**
- Estratégias para garantia da qualidade de vida e autonomia de idosos sarcopênicos **Trab.: 244**
- Estresse oxidativo e suas implicações nos transtornos da ansiedade e depressão: uma revisão de literatura **Trab.: 245**
- Estudo comparativo da mortalidade por diabetes mellitus entre a população do estado do Rio Grande do Sul (RS) e do Brasil nos últimos dez anos **Trab.: 246**
- Estudo da composição corporal, parâmetros bioquímicos, imunológicos e qualidade de vida em mulheres climatéricas em um município da pré-amazônia maranhense **Trab.: 247**
- Etiopatogenia, manifestações clínicas e diagnóstico da sibo **Trab.: 248**
- Excesso de peso e fatores associados entre profissionais da estratégia de saúde da família no município de São José da Lapa-MG **Trab.: 249**
- Expressão gênica de pot1 do complexo shelterin em mulheres eutróficas e com obesidade submetidas à cirurgia bariátrica **Trab.: 250**
- Faecalibacterium prausnitzii, um possível novo probiótico: uma revisão da literatura **Trab.: 251**
- Fatores de risco à saúde: importância do treinamento físico aeróbico regular para composição corporal, perfil plasmático e aptidão física cardiovascular **Trab.: 252**
- Fatores de risco cardiovascular e a prática de atividade física em mulheres na pós-menopausa **Trab.: 253**
- Fatores de risco para diabetes mellitus gestacional **Trab.: 254**
- Fatores dietéticos relacionados à pré-eclâmpsia: revisão **Trab.: 255**
- Fatores que contribuem para o desmame precoce em lactentes **Trab.: 256**
- Fatores que podem atrapalhar os cuidados paliativos no paciente oncológico **Trab.: 257**
- Fenilcetonúria: a particularidade da dietoterapia e sua associação com o excesso de peso **Trab.: 258**
- Feno grego como alternativa para estímulo na produção de leite materno **Trab.: 259**
- Fitoterápicos no controle das dislipidemias **Trab.: 260**
- Fome oculta e deficiência de ferro em adolescente com diagnóstico prévio de obesidade - um relato de caso **Trab.: 261**
- Fórmulas infantis contendo 4 ou 8 g/L de prebióticos (GOS/FOS) são similares na redução e alívio dos sintomas gastrointestinais em lactentes **Trab.: 262**
- Ganho de peso em estudantes de medicina durante o período de graduação **Trab.: 263**
- Gestão da qualidade em indústria alimentícia **Trab.: 264**
- Glossite atrófica por deficiência de vitamina B12 **Trab.: 265**
- Hábitos alimentares de estudantes universitários: revisão de literatura **Trab.: 266**
- Hidrocortisona, ácido ascórbico e tiamina na terapia adjuvante da sepse **Trab.: 267**

- Hiperglicemia e os impactos na hospitalização **Trab.: 268**
- Impacto da estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes em pó – “NutriSUS” **Trab.: 269**
- Impacto da quinoa na melhora da saúde intestinal **Trab.: 270**
- Impacto do uso da testosterona transdérmica no percentual de gordura de homens do município de Belo Horizonte: um estudo observacional e descritivo **Trab.: 271**
- Impacto do uso experimental do omega 3 e da sobrecarga de frutose nos padrões histológicos de esteatose hepática **Trab.: 272**
- Impacto dos efeitos de uma estratégia low carb: uma revisão **Trab.: 273**
- Impactos do veganismo no desenvolvimento infantil **Trab.: 274**
- Impactos na saúde humana causados pela utilização de agrotóxicos **Trab.: 275**
- Implicações à saúde humana inerentes ao consumo de alimentos contaminados com aflatoxinas: uma revisão **Trab.: 276**
- Importância da capacitação sobre boas práticas de fabricação para pequenos produtores de kochkäse da região de Blumenau **Trab.: 277**
- Importância da nutrição clínica hospitalar associada ao processo de recuperação de pacientes internados **Trab.: 278**
- Importância da suplementação proteica **Trab.: 279**
- Importância da terapia nutricional no tratamento e prevenção do diabetes gestacional **Trab.: 280**
- Importância do acompanhamento nutricional no tratamento de pacientes com síndrome de prader-willi **Trab.: 281**
- Incidência de deficiência de vitamina d em adolescentes atletas de atletismo **Trab.: 282**
- Infertilidade em jovem portadora de doença celíaca **Trab.: 283**
- Influência da microbiota no espectro autista **Trab.: 284**
- Influência da alimentação dos pais sobre o peso infantil: uma revisão **Trab.: 285**
- Influência da exposição à fumaça de cigarros na expressão do transportador de glicose glut-4 cardíaco **Trab.: 286**
- Influência da microbiota intestinal sobre a saúde mental: uma revisão bibliográfica **Trab.: 287**
- Influência das mídias nas escolhas alimentares das crianças **Trab.: 288**
- Influência das mídias sociais e dietas da moda na saúde dos indivíduos **Trab.: 289**
- Influência de alimentos processados no desenvolvimento de doenças crônicas **Trab.: 290**
- Influência do estado nutricional dos pais na programação metabólica fetal: uma revisão **Trab.: 291**
- Influência do gene FTO em parâmetros antropométricos e bioquímicos de pacientes candidatos a cirurgia bariátrica **Trab.: 292**
- Influência do marketing nas escolhas alimentares de crianças **Trab.: 293**
- Influência do sistema de cultivo hidropônico sobre o teor de nutrientes e de compostos bioativos nos alimentos **Trab.: 294**
- Influência do uso da própolis no estado nutricional de pessoas que vivem com o HIV/Sids (PVHA) **Trab.: 295**
- Influências da leptina em indivíduos obesos e a eficácia de sua modulação hormonal **Trab.: 296**
- Influências do comportamento alimentar infantil **Trab.: 297**
- Ingesta de carne vermelha pelos estudantes da Faculdade de Medicina de Catanduva **Trab.: 298**
- Ingestão de colágeno e sua eficácia para a pele: uma revisão da literatura **Trab.: 299**
- Ingestão de sódio em pacientes com insuficiência cardíaca: uma revisão de literatura **Trab.: 300**
- Ingestão inadequada de nutrientes pela população idosa no Brasil **Trab.: 301**
- Inovações e tendências na produção de hortaliças através do cultivo hidropônico **Trab.: 302**
- Insuficiência cardíaca: tratamento nutricional **Trab.: 303**
- Inter-relação entre frutose e doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA) **Trab.: 304**
- Intercorrências cirúrgicas pós cirurgias bariátricas no Brasil de 2017 a 2018 **Trab.: 305**
- Internações hospitalares para o tratamento das anemias nutricionais no Brasil **Trab.: 306**
- Intolerantes à lactose: como está o mercado alimentício? **Trab.: 307**
- Intolerância à lactose: uma breve revisão **Trab.: 308**
- Intolerância à proteína do leite de vaca **Trab.: 309**
- Intolerância e sensibilidade ao glúten em pacientes autistas **Trab.: 310**
- Introdução alimentar convencional versus introdução alimentar com baby-led weaning (BLM) **Trab.: 311**
- Introdução alimentar precoce em lactentes: revisão de literatura **Trab.: 312**
- Introdução alimentar precoce em lactentes: revisão de literatura **Trab.: 313**
- Investigação da propriedade terapêuticas da moringa oleífera lam **Trab.: 314**
- Involução nutricional de paciente com câncer de pâncreas **Trab.: 315**

- Índice do consumo de alimentos ultra processados na primeira infância **Trab.: 316**
- Jejum intermitente e perda de peso: revisão de literatura **Trab.: 317**
- Jejum intermitente e restrição calórica como efeito cardioprotetor **Trab.: 318**
- Jejum intermitente e suas consequências: uma revisão de literatura **Trab.: 319**
- Juntos pela amamentação: mês de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno **Trab.: 320**
- Kombucha: desenvolvimento, saúde e composição **Trab.: 321**
- Lada e risco cardiovascular **Trab.: 322**
- Levantamento do consumo de alimentos ultrprocessados por estudantes da faculdade de medicina de Catanduva/SP - Centro Universitário Padre Albino/FAMECA **Trab.: 323**
- Lithothamnium calcareum: uma fonte alternativa de cálcio **Trab.: 324**
- Malefícios da obesidade na infância: uma revisão **Trab.: 325**
- Manejo de hipoglicemias de difícil controle em gestante pós-cirurgia bariátrica com freestyle libre e modificação dietética **Trab.: 326**
- Matcha: o chá verde brasileiro **Trab.: 327**
- Maus hábitos alimentares em estudantes de medicina: revisão bibliográfica **Trab.: 328**
- Mecanismo molecular da cafeína no alívio da cefaleia **Trab.: 329**
- Microbiota e seu papel na obesidade **Trab.: 330**
- Microbiota intestinal e autismo **Trab.: 331**
- Microbiota intestinal e sua relação com a obesidade **Trab.: 332**
- Microbiota intestinal relacionado à nutrição e atividade física: revisão bibliográfica **Trab.: 333**
- Microencapsulação de compostos ativos para preservação de alimentos refrigerados **Trab.: 334**
- Micronutrientes e ômega-3 na gestação e amamentação: importância e comparação dos suplementos pré-natais com as recomendações da OMS **Trab.: 335**
- Modelo preditivo de gordura segmentar de tronco em mulheres pós-menopausa **Trab.: 336**
- Modificações na composição e nas funções da microbiota gastrointestinal ao longo da infância **Trab.: 337**
- Modulação de microbiota intestinal no tratamento da obesidade e síndrome metabólica **Trab.: 338**
- Neuroproteção contra a lesão cerebral de isquemia-reperfusão usando L-alanil-glutamina **Trab.: 339**
- Nível de leptina circulante e a composição corporal em mulheres no climatério: experiência em um município no nordeste do Brasil **Trab.: 340**
- Nova legislação sobre suplementos alimentares: um avanço regulatório **Trab.: 341**
- Nutrição adequada nos primeiros dois anos de vida: uma revisão de literatura **Trab.: 342**
- Nutrição comportamental: um veículo para se estabelecer respeito **Trab.: 343**
- Nutrição e as doenças cardiovasculares **Trab.: 344**
- Nutrição e desenvolvimento da criança: a importância dos primeiros mil dias **Trab.: 345**
- Nutrição enteral no tratamento da anorexia nervosa **Trab.: 346**
- Nutrição na amamentação **Trab.: 347**
- Nutrição parenteral com óleo de peixe no peri-operatório e a relação com a diminuição de complicações pós-cirúrgicas **Trab.: 348**
- Nutrigenômica e nutrigenética na elucidação das doenças crônicas **Trab.: 349**
- Nutrologia baseada em evidências e o uso sem indicação de esteroides anabolizantes **Trab.: 350**
- Nutrologia e disfunção erétil: uma revisão de literatura **Trab.: 351**
- O ato de comer: oficinas de culinária e a promoção da alimentação adequada e saudável na atenção básica **Trab.: 352**
- O consumo de alimentos ultraprocessados e seus potenciais danos à infância **Trab.: 353**
- O consumo de estimulantes energéticos e sua influência na qualidade do sono em estudantes do 1º e 4º ano da faculdade de Medicina de Catanduva **Trab.: 354**
- O consumo de plantas alimentícias não convencionais (PANC) e seus benefícios para a saúde humana: uma revisão **Trab.: 355**
- O consumo de suplementos nutricionais por praticantes de exercícios físicos **Trab.: 356**
- O efeito de substâncias ergogênicas durante a realização de atividades físicas: revisão de literatura **Trab.: 357**
- O eixo intestino-cérebro: o papel da microbiota intestinal na doença de Alzheimer **Trab.: 358**
- O envelhecimento e algumas de suas alterações e consequências: uma revisão da literatura **Trab.: 359**
- O estado nutricional de adolescentes está relacionado com comportamentos ortoréxicos? **Trab.: 360**
- O impacto da amamentação no desenvolvimento infantil: uma revisão sistemática **Trab.: 361**
- O impacto fisiológico da adoção de dietas vegetarianas **Trab.: 362**
- O papel da dieta nutricional no câncer de mama **Trab.: 363**
- O papel da microbiota intestinal no desenvolvimento da asma **Trab.: 364**

- O papel da suplementação de leucina na ativação na via mTOR para a hipertrofia no treinamento resistido de adultos jovens **Trab.: 365**
- O papel do exercício físico no controle da pressão arterial em idosos **Trab.: 366**
- O própolis e sua abrangência terapêutica **Trab.: 367**
- O que os diabéticos atendidos em uma UPA sabem sobre alimentação? **Trab.: 368**
- O uso de extratos naturais na conservação de carnes **Trab.: 369**
- O uso de poli vitamínicos e a hipervitaminose A **Trab.: 370**
- O uso de suplementação proteica por adolescentes no Brasil **Trab.: 371**
- O uso dos derivados da soja para o tratamento da síndrome climatérica: uma alternativa a terapia de reposição hormonal **Trab.: 372**
- O uso não-supervisionado de suplemento proteico por adolescente esportista **Trab.: 373**
- Obesidade de causa secundária: dificuldade diagnóstica **Trab.: 374**
- Obesidade é o maior fator de risco e de mau prognóstico modificável para câncer de mama: a importância do nutrólogo para a prevenção **Trab.: 375**
- Obesidade infantil e seus diversos impactos **Trab.: 376**
- Obesidade infantil: equilíbrio corporal **Trab.: 377**
- Obesidade infantil: políticas públicas brasileiras a fim do seu controle **Trab.: 378**
- Obesidade na infância e complicações associadas **Trab.: 379**
- Obesidade na infância: um verdadeiro pesadelo para a sociedade **Trab.: 380**
- Obesidade no climatério **Trab.: 381**
- Occurrence of refeeding syndrome in sarcopenic patients submitted by digestive tract surgery in hospital do Servidor Público de Estadual de São Paulo, Brazil **Trab.: 382**
- Ocorrência de cólica em lactentes por consumo materno de alimentos **Trab.: 383**
- Ortorexia e atitudes alimentares transtornadas em adolescentes: é sobre obsessão pelo saudável ou pelo peso? **Trab.: 384**
- Os benefícios a indivíduos celíacos em detrimento do consumo de farinha de banana verde **Trab.: 385**
- Os benefícios da utilização da *Bauhinia forficata* no tratamento do paciente diabético tipo II **Trab.: 386**
- Os benefícios do aleitamento materno **Trab.: 387**
- Os desafios da introdução alimentar em bebês intolerantes à lactose **Trab.: 388**
- Os efeitos da radiação ionizante na conservação dos alimentos **Trab.: 389**
- Os efeitos da suplementação de creatina na composição corporal de atletas: uma revisão bibliográfica **Trab.: 390**
- Os riscos da utilização de edulcorantes para gestantes e conceitos **Trab.: 391**
- Óleo de coco: mitos e verdades **Trab.: 392**
- Óleos essenciais contra biofilmes em superfícies em contato com alimentos **Trab.: 393**
- Óleos essenciais e aplicações no setor alimentício: revisão **Trab.: 394**
- Paciente pós trauma ortopédico: o papel da nutrição **Trab.: 395**
- Pacientes com graves queimaduras e a utilização de glutamina: uma revisão **Trab.: 396**
- Papel da terapia nutricional no processo de cicatrização das lesões por pressão **Trab.: 397**
- Percepção da autoimagem corporal entre estudantes da área da saúde **Trab.: 398**
- Perfil alimentar e avaliação do índice de qualidade da dieta de atletas do sexo feminino **Trab.: 399**
- Perfil de consumo alimentar em infectados pelo HIV sob terapia antirretroviral regular **Trab.: 400**
- Perfil de demanda em nutrologia na atenção primária à saúde: estudo transversal dos dados de uma equipe de saúde da família **Trab.: 401**
- Perfil de perda de peso nos 5 anos pós cirurgia bariátrica **Trab.: 402**
- Perfil dos pacientes oncológicos suplementados oral em hospital geral **Trab.: 403**
- Perfil etiológico de pacientes em terapia renal substitutiva (TRS) hemodiálise (HD) **Trab.: 404**
- Perfil nutricional de idosos assistidos em instituições de longa permanência na cidade de São José do Rio Preto-SP **Trab.: 405**
- Perfil nutricional de médicos atuantes no noroeste paulista **Trab.: 406**
- Perfil nutricional dos pacientes em hemodiálise do hospital universitário ciências médicas - minas gerais **Trab.: 407**
- Possível correlação entre a microbiota intestinal e doenças psiquiátricas **Trab.: 408**
- Potencial antioxidante do maracujá **Trab.: 409**
- Potencial aplicação do sequenciamento de DNA na caracterização de *Kochkase* **Trab.: 410**
- Potencial do ácido ascórbico como auxiliar na prevenção e tratamento de doenças **Trab.: 411**
- Potencial do uso da romã (*punica granatum*) sobre o estresse oxidativo na prática da atividade física mediante a análise do manolanaldeído **Trab.: 412**
- Potencial probiótico e funcional da bebida fermentada kombucha: uma revisão **Trab.: 413**

- Práticas parentais durante a refeição e sua relação com o comportamento alimentar da criança: revisão sistemática **Trab.: 414**
- Preditores do estado nutricional em pacientes com hepatite viral crônica **Trab.: 415**
- Preferência alimentar de alunos do 7º ano da e. M. E. F. Elça carvalho da Fonseca do município de Cuité, interior da Paraíba - relato de experiência **Trab.: 416**
- Prescrição de suplementos, ergogênicos e esteroides anabolizantes **Trab.: 417**
- Prevalência de anemia ferropriva em gestantes brasileiras **Trab.: 418**
- Prevalência de atividade física e estado nutricional de adolescentes escolares do ensino médio **Trab.: 419**
- Prevalência de excesso de peso em crianças de zona rural e fatores maternos associados **Trab.: 420**
- Prevalência de frangos contaminados por salmonela no brasil: uma revisão **Trab.: 421**
- Prevalência de obesidade em pacientes atendidos na estratégia de saúde da família no município de São José da Lapa-MG **Trab.: 422**
- Prevalência de sarcopenia em idosos internados em um hospital de alta complexidade do norte do Rio Grande do Sul **Trab.: 423**
- Prevalência de síndrome metabólica em crianças e adolescentes brasileiros: uma revisão da literatura **Trab.: 424**
- Prevalência de sobrepeso e obesidade em adolescentes escolares do município de Dourados/MS **Trab.: 425**
- Prevenção da obesidade infantil no interior de São Paulo: uma comparação entre escola pública e privada **Trab.: 426**
- Prevenção de câncer em homens com o uso de multivitamínicos **Trab.: 427**
- Primeira abordagem nutrológica de adolescente vegetariano **Trab.: 428**
- Principais sorotipos de salmonela evidenciados em frangos comercializados no brasil **Trab.: 429**
- Principais vantagens evidenciadas no consumo de alimentos orgânicos: uma revisão **Trab.: 430**
- Probióticos como estratégia terapêutica para dor abdominal na população pediátrica: uma revisão sistemática **Trab.: 431**
- Produtos desenvolvidos a partir de leite de camelo: a nova geração laticínia **Trab.: 432**
- Programas de ensaio de proficiência brasileiros disponibilizados no EPTIS **Trab.: 433**
- Propriedades e benefícios da L-citrulina **Trab.: 434**
- Propriedades terapêuticas de fitoconstituintes isolados da quebra-pedra (*phyllanthus nirui* L) na prevenção e tratamento de doenças hepáticas **Trab.: 435**
- Qual o melhor iogurte grego? **Trab.: 436**
- Qualidade físico-química de cervejas produzidas no Brasil e na Espanha **Trab.: 437**
- Qualidade físico-química de melancia sob refrigeração isotérmica **Trab.: 438**
- Real-world clinical effectiveness of liraglutide 3.0 mg for weight management in Canada **Trab.: 439**
- Real-world medication persistence and dosing with liraglutide 3.0 mg in Canada **Trab.: 440**
- Redução da desnutrição com o emprego da gastronomia hospitalar **Trab.: 441**
- Reeducação alimentar na terceira idade: precauções e desafios **Trab.: 442**
- Relação da obesidade e suas comorbidades **Trab.: 443**
- Relação do ciclo circadiano e a resistência à insulina: revisão sistemática **Trab.: 444**
- Relação dos níveis séricos de albumina e do IMC com o pós-operatório de pacientes submetidas a cirurgia oncológica: uma revisão de literatura **Trab.: 445**
- Relação entre a absorção de 5-hidroxitriptofano e o efeito sobre a saciedade e o humor em mulheres com sobrepeso e obesidade após administração oral de cápsulas do extrato de *griffonia simplicifolia* **Trab.: 446**
- Relação entre a microbiota intestinal materna e autismo na prole **Trab.: 447**
- Relação entre dieta e síndrome metabólica: uma breve revisão da literatura **Trab.: 448**
- Relação entre infarto agudo do miocárdio com supra-desnível de ST e índice de massa corporal: paradoxo da obesidade **Trab.: 449**
- Relação entre o consumo de tomate e o câncer de próstata: uma revisão **Trab.: 450**
- Relação entre o potencial de carga ácida renal, acido-se metabólica de baixo grau e PH urinário na doença e envelhecimento: uma perspectiva para a longevidade humana **Trab.: 451**
- Relato de caso: manejo clínico e cirúrgico de complicações nutricionais graves após cirurgias bariátricas disabsortivas **Trab.: 452**
- Relato de caso: paciente com mialgia secundária a estatina na atenção primária **Trab.: 453**
- Relato de caso: abordagem dietética da ascite quilo-sa secundária à linfangiectasia intestinal primária **Trab.: 454**
- Relato de experiência: elaboração e construção de um jogo de tabuleiro como instrumento educativo alimentar **Trab.: 455**
- Relato de experiência: monitoria de antropologia da nutrição **Trab.: 456**
- Relevância do diagnóstico nutricional no paciente cirúrgico **Trab.: 457**

- Resultados perinatais após cirurgias bariátricas: revisão sistemática da literatura e metanálise **Trab.: 458**
- Revisão da eficácia de lactobacillus reuteri nas doenças alérgicas **Trab.: 459**
- Revisão sistemática sobre o uso de bifidobacterium infantis em pacientes com síndrome do intestino irritável **Trab.: 460**
- Revisão: comportamento da qualidade de vegetais refrigerados **Trab.: 461**
- Risco de desnutrição em idosos institucionalizados **Trab.: 462**
- Risco nutricional em doença inflamatória intestinal: avaliação, suplementação e redução de danos **Trab.: 463**
- Riscos do uso de estatinas durante a gravidez: revisão sistemática **Trab.: 464**
- Sarcopenia e nutrição: uma revisão da literatura entre 2013 a 2018 **Trab.: 465**
- Saúde da criança e prevenção da obesidade infantil: revisão bibliográfica e trabalho de campo em escola municipal no interior de São Paulo **Trab.: 466**
- Saúde intestinal como mecanismo protetor na prevenção da obesidade **Trab.: 467**
- Saúde pública e nutrição na perspectiva das ações governamentais atuais **Trab.: 468**
- Semaglutida para tratamento da obesidade **Trab.: 469**
- Síndrome de intestino irritável e dieta de fodmaps: relato de caso **Trab.: 470**
- Síndrome de realimentação em criança submetida a inanição aguda devido a cárcere privado: relato de caso **Trab.: 471**
- Síndrome de realimentação: fisiopatologia e manejo **Trab.: 472**
- Síndrome de realimentação: importância nutricional **Trab.: 473**
- Síndrome do intestino curto e teduglutide **Trab.: 474**
- Síndrome do ovário policístico: associação com obesidade e síndrome metabólica **Trab.: 475**
- Síndrome do overtraining em adolescentes **Trab.: 476**
- Síndrome metabólica e resistência à insulina: exercício físico na melhora da saúde **Trab.: 477**
- Síndrome metabólica em pré-operatório de cirurgia bariátrica **Trab.: 478**
- Síndrome metabólica uma revisão da literatura **Trab.: 479**
- Skyr: iogurte rico em proteínas **Trab.: 480**
- Sobrepeso e obesidade: percepção dos estudantes da área da saúde **Trab.: 481**
- Suplementação com licopeno: uma nova estratégia terapêutica adjuvante no remodelamento cardíaco induzido pela obesidade **Trab.: 482**
- Suplementação com omega-3 em pacientes com câncer colorretal **Trab.: 483**
- Suplementação de arginina no tratamento de pacientes com câncer **Trab.: 484**
- Suplementação de colágeno na recuperação e prevenção de artralgia, inflamação e imobilidade articular induzidas por exercícios de alta intensidade **Trab.: 485**
- Suplementação de creatina em doenças neurodegenerativas **Trab.: 486**
- Suplementação de glutamina em pacientes gravemente enfermos **Trab.: 487**
- Suplementação de glutamina no tratamento de pacientes oncológicos **Trab.: 488**
- Suplementação de L-Arginina no treinamento resistido **Trab.: 489**
- Suplementação de ômega 3 como terapia complementar no tratamento de pacientes portadores de lúpus eritematoso sistêmico **Trab.: 490**
- Suplementação de selênio, zinco e magnésio e avaliação dos seus impactos na hipertrofia muscular **Trab.: 491**
- Suplementação de vitamina d durante a gestação: uma revisão de literatura **Trab.: 492**
- Suplementação nutricional com antioxidantes **Trab.: 493**
- Suplementação oral de ácido ortosilícico no rejuvenescimento cutâneo: revisão sistemática de literatura **Trab.: 494**
- Suplemento alimentar de vitaminas: o que mudou com a nova regulamentação da ANVISA? **Trab.: 495**
- Suporte nutricional em pacientes com fibrose cística **Trab.: 496**
- Suspeita de ineficácia terapêutica de tiamina (vitamina B1) em paciente idoso: aspectos farmacêuticos **Trab.: 497**
- Temas de interesse médico em apresentações na EFF2019 e ICheap14 **Trab.: 498**
- Temas de interesse médico em pôsteres na EFF2019 e ICheap14 **Trab.: 499**
- Tempo de tela e a obesidade em crianças atendidas em uma unidade básica de saúde da periferia de Porto Velho - Rondônia, Amazônia ocidental **Trab.: 500**
- Tendência e riscos a usuários não celíacos em dietas sem glúten **Trab.: 501**
- Tendências da realização de cirurgias bariátricas no sus nas unidades federativas brasileiras em 10 anos **Trab.: 502**
- Teor proteico e suas variantes em cogumelos: agaricus bisporus, lentinula edodes e pleurotus ostreatus **Trab.: 503**
- Terapia de pacientes com erros do metabolismo **Trab.: 504**

- Terapia de reposição hormonal e seus impactos no desempenho cognitivo de idosos **Trab.: 505**
- Terapia dietética nas doenças funcionais do trato gastrointestinal **Trab.: 506**
- Terapia nutricional enteral em fibrose cística: revisão de literatura **Trab.: 507**
- Terapia nutricional com probióticos na doença inflamatória intestinal **Trab.: 508**
- Terapia nutricional em paciente com câncer de esôfago submetido a esofagectomia: relato de caso **Trab.: 509**
- Terapia nutricional enteral em pacientes críticos **Trab.: 510**
- Terapia nutricional enteral no paciente grande queimado: quando iniciar e quais as necessidades dietéticas? **Trab.: 511**
- Terapia nutricional no trauma pancreático contuso **Trab.: 512**
- Terapia nutricional no trauma pancreático contuso **Trab.: 513**
- Terapia nutrológica nas lesões por pressão: revisão de literatura **Trab.: 514**
- The use of yogurt as management strategy for nonalcoholic fatty liver disease **Trab.: 515**
- Toxicidade e riscos à saúde de corantes sintéticos aplicados à produtos alimentícios **Trab.: 516**
- Transtornos alimentares e suas repercussões na adolescência **Trab.: 517**
- Tratamento medicamentoso da dislipidemia: análise da qualidade de comprimidos de genfibrozila **Trab.: 518**
- Tratamento não farmacológico do diabetes mellitus gestacional **Trab.: 519**
- Trembolona e síndrome metabólica **Trab.: 520**
- Tribulus terrestris e hipertrofia **Trab.: 521**
- Uma análise sobre os diferentes aspectos da obesidade: causas, sintomas e tratamento **Trab.: 522**
- Uma revisão das possíveis interações dos anti-hipertensivos e alimento/nutrientes **Trab.: 523**
- Uma visão geral sobre alergia alimentar: definição, epidemiologia, manifestações clínicas e diagnóstico **Trab.: 524**
- Uso de glutamina em pacientes vítimas de queimaduras: uma revisão de literatura **Trab.: 525**
- Uso de nutrição parenteral total cetogênica no status epilepticus super refratário **Trab.: 526**
- Uso de prebióticos e probióticos no manejo da dermatite atópica em crianças **Trab.: 527**
- Uso de probióticos no tratamento da intolerância a lactose **Trab.: 528**
- Uso de probióticos no tratamento da síndrome do intestino irritável **Trab.: 529**
- Uso de testosterona transdérmica e lesão hepática: um estudo observacional em homens no município de Belo Horizonte – MG **Trab.: 530**
- Uso do mastruz na comunidade ribeirinha do rio madeira (Nazaré-RO) como anti-helmíntico **Trab.: 531**
- Uso dos prebióticos e probióticos na manutenção da microbiota intestinal **Trab.: 532**
- Uso indiscriminado de suplementos para ganho de massa muscular: uma revisão **Trab.: 533**
- Utilização da gastronomia hospitalar na diminuição dos índices de desnutrição em pacientes hospitalizados **Trab.: 534**
- Utilização de embalagens com atmosfera modificada: eficiente e benéfica **Trab.: 535**
- Utilização do exercício físico como tratamento do diabetes mellitus tipo II **Trab.: 536**
- Validação de medidor multifrequencial de bioimpedância **Trab.: 537**
- Veganismo em adultos: estilo de vida que esconde alguma deficiência nutricional de macro e micronutrientes? **Trab.: 538**
- Vegetarianismo na infância: risco ou benefício? **Trab.: 539**
- Vitamina d na prevenção de câncer **Trab.: 540**
- “Pintinhos” mudando a realidade de uma invasão no estado de Rondônia, uma intervenção nutricional e financeira no interior da Amazônia Ocidental **Trab.: 541**

CNTEN

CURSO NACIONAL DE
TÍTULO DE ESPECIALISTA
EM NUTROLOGIA

CURSO PREPARATÓRIO PARA
PROVA DE TÍTULO
5 E 6 DE DEZEMBRO DE 2019

- Revisão na **véspera da prova**
- Conteúdo baseado nos **temas do edital**
- **Fixação efetiva** dos assuntos



Carga horária
20 horas



Local
Associação Paulista de Medicina
Av. Brigadeiro Luis Antônio, 278,
Bela Vista, São Paulo/SP.

ABRAN
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE NUTROLOGIA



PEC Nutro

Programa de Educação Continuada em Nutrologia

Atualização permanente de
maneira simples e prática, com
temas atuais e assuntos clássicos.

Saiba mais e assine já o seu em
abran.org.br/pecnutro



**Assinatura anual
com 4 módulos**



**Emissão de
certificados**



**Pontos
para prova
de título**

ABRAN
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE NUTROLOGIA

**PÓS-GRADUAÇÃO LATO SENSU
COM MAIS DE 16 ANOS DE ATUAÇÃO**

CNNUTRO 2.0

CURSO NACIONAL DE NUTROLOGIA 2020

INÍCIO EM FEVEREIRO DE 2020

- +** Novas e modernas instalações no Hospital do Servidor Público - IAMSPE
- +** Ampliação da carga horária de aulas práticas
- +** Certificado de renome e validade nacional
- +** Pontuação para a prova de título
- +** Corpo docente composto 100% por doutores, mestres e especialistas



INSCREVA-SE JÁ

abran.org.br/cnnutro2020