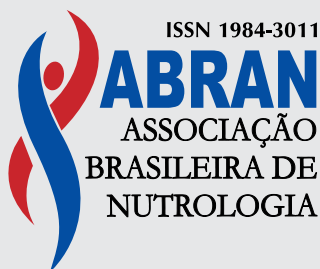




# International Journal of Nutrology

Publicação da Associação Brasileira de Nutrologia



ISSN 1984-3011

**ABRAN**  
ASSOCIAÇÃO  
BRASILEIRA DE  
NUTROLOGIA



## XXI CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA

28, 29 e 30  
SETEMBRO

SÃO PAULO/BRASIL

[abran.org.br/congresso2017](http://abran.org.br/congresso2017)

### Anais do Congresso

[www.internationaljournalofnutrology.org](http://www.internationaljournalofnutrology.org)





# XXI CONGRESSO BRASILEIRO DE **NUTROLOGIA**

28, 29 e 30 de SETEMBRO de 2017

## **Anais do Congresso**

**International Journal of Nutrology**  
(ISSN 1984-3011)

Editora Chefe

**Profa. Dra. Vivian Marques Miguel Suen**

Co-editor

**Prof. Dr. Durval Ribas Filho**

Editor Especial dos Anais do Congresso

**Prof. Dr. Carlos Alberto Nogueira de Almeida**

## EDITORIAL

---

Caros Congressistas,

Como Editora-chefe do *International Journal of Nutrology*, é com imensa satisfação que publicamos os Anais do XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, promovido pela Associação Brasileira de Nutrologia ABRAN.

Ótima leitura a todos!

**Profa Dra Vivian Marques Miguel Suen**

Editora chefe *International Journal of Nutrology*

Professora Doutora Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto-USP

## EDITORIAL

---

Caros congressistas,

Estamos muito felizes em receber cada um de vocês em nosso evento anual.

Nesse ano, mais uma vez, temos um novo recorde de trabalhos científicos aprovados: 799.

Esse fato mostra a inequívoca e ascendente vocação da Associação Brasileira de Nutrologia de se consolidar como entidade científica de alta relevância na área das Ciências Nutricionais.

Nossa população precisa, cada vez mais, que profissionais sérios e comprometidos com as evidências científicas mais atuais sejam os portadores das informações divulgadas nos diferentes veículos. E nosso congresso, atualmente, é uma excelente fonte para todos aqueles que desejam se atualizar e compartilhar seus conhecimentos.

E temos ainda mais uma excelente notícia: A ABRAN acaba de produzir o **Consenso da Associação Brasileira de Nutrologia sobre manejo da dislipidemia secundária à obesidade infanto-juvenil**. E nesse número do *International Journal of Nutrology* vocês terão acesso à íntegra desse novo e importante documento.

Esperamos que aproveitem o congresso e toda a produção científica nele divulgada.

**Carlos Alberto Nogueira de Almeida**  
Coordenador Geral dos Trabalhos Científicos  
Editor Especial dos Anais  
XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia

Prezados colegas,

Mais do que um evento que reúne médicos nutrólogos de todo o País – sendo eles renomados especialistas nacionais e internacionais – o nosso Congresso Brasileiro de Nutrologia é um espaço que objetiva promover a troca de conhecimento rico em base científica. Para tornar concreta essa missão, recebemos trabalhos de excelência, estudos e análises sobre nutrologia, e os reunimos neste Anais do Congresso 2017.

Esta é a vigésima primeira edição do Congresso e, nessas duas décadas, vimos nossa especialidade crescer em ritmo importante.

Crescimento este que se reflete na qualidade e no número recorde de trabalhos científicos recebidos.

Desejo que todo o conteúdo aqui publicado traga ainda mais atualização e aprendizado, que possam aplicá-lo no dia a dia de seus pacientes, e que aproveitem esses trabalhos científicos que corroboram a grandiosidade científica da Nutrologia como especialidade médica do Conselho Federal de Medicina e Associação Médica Brasileira e que foi organizado com muita dedicação pela ABRAN.

É uma honra tê-los conosco e muito obrigado por ter participado desses anais científicos!

Boa leitura a todos!

**Prof. Dr. Durval Ribas Filho**

Mestre e Doutor em Medicina pela FAMERP/SP

Prof. de Pós Graduação em Nutrologia / ABRAN

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

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

Co-Editor da Revista de Nutrologia International Journal of Nutrology/BRASIL

Membro do Conselho Editorial da Revista Actualización en Nutrición/ ARGENTINA

Título de Especialista em Nutrologia, Endocrinologia

# Consenso da Associação Brasileira de Nutrologia sobre manejo da dislipidemia secundária à obesidade infanto-juvenil

---

<sup>1</sup> Carlos Alberto Nogueira-de-Almeida

<sup>2</sup> Elza Daniel de Mello

<sup>3</sup> Patrícia Piccoli de Mello

<sup>4</sup> Paula Daniel de Mello

<sup>5</sup> Renato Augusto Zorzo

<sup>6</sup> Durval Ribas Filho

<sup>1</sup> MD, MSc, PhD, Universidade de Ribeirão Preto, ABRAN

<sup>2</sup> MD, MSc, PhD, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, ABRAN

<sup>3</sup> MD, MSc, Universidade Federal do Rio Grande do Sul

<sup>4</sup> AC, University of Cologne

<sup>5</sup> MD, MSC, Universidade Federal de São Carlos

<sup>6</sup> MD, MSC, PhD, Faculdade de Medicina da Fundação Padre Albino, ABRAN

---

## RESUMO

### Objetivo

Estabelecer consenso sobre o manejo da dislipidemia secundária à obesidade infanto-juvenil

### Métodos

Foi realizada pesquisa bibliográfica nas bases de dados Medline, Scielo e LILACS. Com base nas evidências científicas, o grupo de trabalho estabeleceu as condutas recomendadas pelo Departamento de Nutrologia Pediátrica da ABRAN.

### Resultados

Os autores redigiram o consenso que foi aprovado pela Diretoria da Associação Brasileira de Nutrologia - ABRAN.

### Conclusões

São apresentadas, com base nas evidências científicas, as recomendações para a condução dos casos de dislipidemia associados à obesidade na infância e adolescência.

### Palavras-Chave

Dislipidemia, lipídeos, aterosclerose, crianças e adolescentes.

## INTRODUÇÃO

A obesidade é um fenômeno global, cuja prevalência vem aumentando nas últimas décadas, chegando a assumir caráter de epidemia. Dados recentes confirmam o crescimento acelerado de indivíduos com excesso de peso também na população infanto-juvenil, que apresenta prevalência de sobrepeso de 31,6% nos Estados Unidos<sup>1</sup>. No Brasil, segundo os últimos dados do IBGE, 51,4% dos meninos e 43,8% das meninas entre 5 e 9 anos de idade apresentam excesso de peso, números que mostram a importância desta entidade mórbida na esfera da saúde pública<sup>1, 2</sup>. O acúmulo de gordura corporal, em especial na localização visceral, associa-se ao aumento do desenvolvimento de comorbidades e agrega risco para a gênese de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) ainda na infância, como hipertensão arterial sistêmica (HAS), dislipidemia, resistência periférica à insulina e síndrome metabólica<sup>3</sup>.

A dislipidemia é uma das complicações mais frequentes da obesidade<sup>4-7</sup>. Trata-se de distúrbio metabólico caracterizado por concentrações anormais de lipídeos e/ou lipoproteínas no sangue, sendo determinada por fatores genéticos e ambientais<sup>3</sup>. A prevalência das dislipidemias na infância e adolescência varia entre 24 e 40%<sup>8-10</sup>, com aumento progressivo dessas taxas ao longo dos anos. Pesquisa realizada no Hospital de Clínicas da Universidade Estadual de Campinas (SP) encontrou valores alterados de colesterol total (CT), lipoproteínas de baixa densidade (LDL-colesterol) e triglicédeos (TG) em 44%, 36% e 56% das crianças de 2 a 9 anos de idade e em 44%, 36% e 50% nos adolescentes de 10 a 19 anos respectivamente, demonstrando o impacto negativo deste importante desvio de hábitos alimentares nessa população<sup>11</sup>.

A alimentação é um item que deve permear a orientação em saúde em todas as idades, em especial nos primeiros anos de vida. Os primeiros 1.000 dias, como é conhecida a época que vai da concepção ao final do segundo ano de vida, exercem importância vital na programação da saúde e da doença do indivíduo<sup>12</sup>. Tanto o crescimento

retardado como o excessivo nos períodos embrionário, fetal e na primeira infância, podem ser fatores de risco para o desenvolvimento de DCNT<sup>13-15</sup>. Estudos observacionais indicam que lactentes que ingerem exclusivamente leite materno, rico em gorduras saturadas, apresentam níveis elevados de colesterol no início da vida, entretanto, na idade adulta, desenvolvem melhor regulação hepática do metabolismo de lipoproteínas. Dessa forma, as crianças que foram alimentadas com leite materno desenvolveriam posteriormente perfil lipídico mais favorável quando comparadas àquelas que receberam fórmulas artificiais na infância<sup>16,17</sup>.

Os níveis de lipídeos e lipoproteínas séricos sofrem mudanças durante o crescimento e o desenvolvimento, havendo duas fases de aumento expressivo de seus níveis: até o segundo ano de vida e durante a maturação sexual<sup>18</sup>. São maiores nas crianças e adolescentes do sexo feminino e essa diferença é mais expressiva durante a adolescência. Em média, as meninas apresentam níveis mais elevados de CT, lipoproteínas de alta densidade (HDL-colesterol) e LDL-colesterol, quando comparadas aos meninos<sup>8</sup>.

Os níveis elevados de lipídeos circulantes estão relacionados a alterações na função do endotélio, resultando em formação de placas de ateroma. Sugere-se que o processo de formação da aterosclerose começa na infância<sup>19</sup> e progride lentamente até a vida adulta, através da formação de placas lipídicas, ou ateromas, que se depositam na parede arterial, podendo obstruir a luz dos vasos sanguíneos<sup>20</sup>. Estudos experimentais mostram, inicialmente, espessamento da camada íntima das artérias<sup>21, 22</sup> com infiltração de lipídeos e proteoglicanos e, posteriormente, infiltração de macrófagos e formação de células espumosas, resultando em disfunção endotelial<sup>23</sup>. Além disso, também ocorre elevação nas concentrações de mediadores inflamatórios, como interleucina-18 e proteína C reativa, evidenciando perfil sugestivo de um estado inflamatório subclínico<sup>24</sup>. Essas alterações são potencializadas pela obesidade, em decorrência do sinergismo do



efeito inflamatório e do aumento da relação entre leptina e adiponectina, presentes nos sujeitos com excesso de peso. Todos esses achados indicam que ocorre progressão da aterosclerose já na adolescência<sup>25</sup>.

A dislipidemia na faixa etária infanto-juvenil pode ser um evento primário. Entretanto, ela é mais frequentemente secundária à obesidade e, nesse caso, as alterações mais comuns são os níveis reduzidos de HDL-colesterol e elevados de CT, TG e LDL-colesterol, com predomínio das subclasses de colesterol com menor tamanho molecular, que tem maior poder aterogênico<sup>5, 26</sup>. Por esse motivo, torna-se essencial procurar avançar nos métodos de prevenção e diagnóstico adequados de dislipidemia na infância e adolescência, visando instituir terapêuticas que visem reduzir a morbimortalidade na vida adulta.

A correlação entre os níveis alterados de lipídeos na população pediátrica e a presença de lesões ateroscleróticas em necropsias já foi demonstrada previamente<sup>27, 28</sup>. Está bem estabelecido que células gordurosas estão presentes na aorta de indivíduos aos 10 anos de idade e nas artérias coronárias aos 20 anos, e que o período de maior progressão das estrias gordurosas para placas fibrosas ocorre a partir dos 15 anos de idade<sup>29</sup>. O fator de maior influência na aceleração da progressão da aterosclerose é a dislipidemia, especialmente quando os níveis de CT, LDL-colesterol e TG estão elevados e os de HDL-colesterol estão reduzidos<sup>30</sup>.

A principal implicação patológica das dislipidemias é a doença arterial coronariana (DAC), que atualmente é uma das principais causas de morbidade e mortalidade em adultos de todo o mundo<sup>7, 31</sup>. A DAC é a manifestação clínica do desenvolvimento lento e gradual de placas ateroscleróticas nas artérias coronárias. A aterosclerose é considerada doença progressiva de etiologia multifatorial, sendo resultado de processo não apenas decorrente do acúmulo de lipídeos nas paredes das artérias, mas também consequente da disfunção endotelial e da ativação dos sistemas inflamatório e imunológico<sup>32</sup>.

Estudos observacionais mostram que os níveis de CT em crianças se associam diretamente à prevalência de DAC nos adultos, evidenciando forte tendência das crianças em manterem os mesmos percentis de colesterol até a vida adulta<sup>33</sup>. Resultados do *Bogalusa Heart Study* demonstraram que aproximadamente 50% das crianças com CT acima do percentil 75 da curva de referência apresentaram valores elevados de LDL-colesterol 10 a 15 anos mais tarde<sup>34</sup>.

O manejo consciente das dislipidemias desde tenra idade é fundamental, posto que as doenças relacionadas ao excesso de lipídeos circulantes são preveníveis com medidas simples de orientação em relação ao estilo de vida. Nesse sentido, a elaboração deste consenso visa possibilitar a ampla orientação a pediatras gerais e nutrólogos que atendem pacientes obesos na faixa etária pediátrica, a fim de que as medidas de prevenção, diagnóstico e tratamento sejam aplicadas no momento propício.

## DISLIPIDEMIA

O colesterol é o esteroide mais comum no corpo humano, estando presente em todos os tecidos e também no plasma. Apresenta-se nas formas livre ou combinado com ácidos graxos de cadeia longa na forma de éster de colesterol, que é a sua estrutura de armazenamento. É um lipídeo anfipático, componente estrutural essencial da membrana plasmática de todas as células do corpo humano, além de ser precursor de várias moléculas biologicamente ativas, como o ácido cólico (um constituinte dos ácidos biliares), a vitamina D (através de seu derivado 7-deidro), além de estrógenos, andrógenos, progesterona e a maioria dos hormônios adrenocorticais<sup>35</sup>.

O colesterol pode ser consumido em fontes dietéticas (colesterol exógeno), sendo absorvido lentamente pelo trato gastrointestinal. No entanto, a maior parte é produzido pelo fígado (colesterol endógeno) e circula pelos vasos na forma de lipoproteínas, que permitem solubilização e transporte dos lipídeos, uma vez que são substâncias hidro-

fóbicas. As lipoproteínas são divididas, de acordo com sua composição, em quilomícrons, lipoproteínas de densidade muito baixa (VLDL-colesterol), LDL-colesterol, lipoproteínas de alta densidade (HDL-colesterol) e lipoproteínas de densidade intermediária (IDL-colesterol). O transporte dos lipídeos absorvidos no intestino é realizado pelos quilomícrons, sofrendo ação das lipases lipoproteica e hepática durante o metabolismo digestivo. O colesterol endógeno é transportado através de VLDL-colesterol, IDL-colesterol e LDL-colesterol. Por último, o HDL-colesterol é responsável pelo transporte reverso do colesterol, processo pelo qual o colesterol excedente é removido dos tecidos para o fígado<sup>36</sup>.

A dislipidemia relacionada com a obesidade é caracterizada por aumento dos níveis de TG, queda dos níveis de HDL-colesterol e composição anormal de LDL-colesterol, com maior proporção de partículas pequenas e mais densas. Essas alterações lipídicas parecem estar intimamente associadas à resistência insulínica, situação em que há comprometimento na atividade da lipase lipoproteica, promovendo menor captação de glicose e maior liberação de ácidos graxos livres e glicerol na circulação, o que propicia maior produção hepática de TG e VLDL-colesterol. Os TG do VLDL-colesterol são transferidos para o LDL-colesterol, o que resulta na formação de partículas menores e mais densas, as quais têm maior acesso à camada íntima arterial que se tornam mais suscetíveis à oxidação. A formação do HDL-colesterol também é comprometida, predominando moléculas pequenas e densas, com menor potencial antiaterogênico. O aumento de VLDL-colesterol e TG, a redução do HDL-colesterol e a elevação do LDL-colesterol rico em partículas pequenas e densas resultam em perfil lipídico bastante aterogênico. Há de se destacar ainda o papel das citocinas secretadas pelo próprio tecido adiposo, a saber: interleucina-6, fator de necrose tumoral e inibidor do ativador de plasminogênio 1, na atividade inflamatória vascular, predispondo à formação de estrias e placas ateromatosas<sup>37</sup>.

## **RASTREAMENTO E DIAGNÓSTICO DA DISLIPIDEMIA**

A V Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose (V DBDPA)<sup>36</sup> recomenda rastreamento seletivo do perfil lipídico em crianças e jovens de 2 a 19 anos de idade. A triagem seletiva, recomendada pela *National Cholesterol Education Program* (NCEP), orienta triagem, com solicitação de CT, LDL-colesterol, HDL-colesterol e TG, para crianças com história familiar positiva para início precoce de DAC (homens <55 anos e mulheres <65 anos) ou com diagnóstico de dislipidemia<sup>38</sup>. Além disso, é recomendada triagem para crianças com excesso de peso, independentemente da presença ou não de outros fatores de risco<sup>39</sup>. Entretanto, a triagem seletiva não detecta muitas crianças que apresentam dislipidemia sem nenhum fator de risco associado. A triagem universal pode ser realizada em todas as crianças a partir dos dois anos de idade, embora ainda não existam evidências suficientemente fortes recomendando ou contraindicando a solicitação rotineira de perfil lipídico na infância<sup>3</sup>.

A V DBDPA relata a correlação entre CT sérico elevado e incidência de DAC, revelando que, embora a dosagem do CT objetivando mensurar risco cardiovascular seja recomendada por programas de rastreamento, tal valor pode ser enganoso quando obtido isoladamente, sendo necessária a dosagem das frações do CT (LDL-colesterol e HDL-colesterol). De uma forma geral, utilizam-se valores de referência procedentes de outros países, por exemplo, a V DBDPA utiliza valores transcritos do *National Cholesterol Education Program* (NCEP), adotado nos EUA a partir de 1992<sup>38</sup>.

Em 2005, a Sociedade Brasileira de Cardiologia publicou a I Diretriz de Prevenção da Aterosclerose na Infância e Adolescência (I DPAIA)<sup>40</sup>, propondo valores de referência para faixa etária de 2 a 19 anos, com nível de evidência D, conforme Tabela 1.

A I DPAIA orienta triagem seletiva para crianças de 2 a 10 anos de idade, com solicitação de perfil lipídico na presença

dos seguintes fatores de risco: pais ou avós com história de DAC precoce (homens <55 anos e mulheres <65 anos), parentes de primeiro grau com hipercolesterolemia ou hipertrigliceridemia, diabetes mérito, infecção pelo HIV, síndrome nefrótica, lúpus eritematoso sistêmico, história de pancreatite aguda, presença de xantomas ou xantelasmas ao exame físico, história familiar desconhecida, HAS, obesidade, tabagismo e dieta rica em gorduras saturadas e/ou trans. Além disso, orienta triagem universal a partir dos 10 anos de idade, com solicitação de perfil lipídico para todas as crianças. Também recomenda aconselhamento dietético para valores de CT a partir de 150mg/dL e supervisão rotineira a partir de 170mg/dL para prevenção de DAC<sup>40</sup>.

Sugere-se, neste consenso, que o perfil lipídico seja sempre solicitado no momento em que a criança ou o adolescente for diagnosticado como em sobrepeso ou obesidade.

Inicialmente, sempre que os valores da coleta do perfil lipídico (TG, CT e frações) forem considerados limítrofes ou elevados, deve-se repetir a dosagem sérica no mesmo laboratório, com intervalo de 4 semanas para confirmação dos resultados. Para a coleta, devem-se seguir as seguintes orientações: coleta após 8 horas de jejum (apesar de atualmente não ser mais recomendado jejum para coleta de sangue para lipidograma<sup>41</sup>, como, em geral, na mesma amostra é colhida glicemia e insulinemia, nesse consenso mantém-se a orientação para o jejum de 8 horas), evitar atividade física vigorosa nas 24 horas anteriores, abstenção de consumo de álcool nas 72 horas anteriores e manter dieta habitual por pelo menos nas 2 semanas anteriores<sup>40</sup>.

Como regra, uma vez diagnosticada a dislipidemia, deve-se avaliar se a sua origem é primária ou secundária. Quando há suspeita de hiperlipidemia hereditária, recomenda-se a estratégia de rastreamento em cascata, isto é, triagem laboratorial para os familiares de 1º grau da criança ou adolescente<sup>42</sup>.

A principal causa associada à dislipidemia é a obesidade, sendo outras: diabetes mérito, síndrome nefrótica, hipotireoidismo, lúpus eritematoso sistêmico e portadores de infecção

por HIV em terapia com antirretrovirais, devendo-se afastar esses diagnósticos previamente ao início do tratamento<sup>43</sup>. O presente consenso é focado na dislipidemia da criança com sobrepeso e obesidade.

## TERAPÊUTICA DAS DISLIPIDEMIAS

Os consensos sobre o tratamento da dislipidemia existentes na literatura são, em sua maioria, destinados à população adulta. Entretanto, alguns documentos trazem orientações científicas frente à dislipidemia na população pediátrica. Os consensos existentes são o argentino<sup>44</sup>, o chileno<sup>45</sup>, o coreano<sup>46</sup> e o francês<sup>47</sup>. O espanhol aborda especificamente crianças e adolescentes acometidos por Hipercolesterolemia Familiar<sup>48</sup>.

Todos os documentos revisados recomendam como primeira abordagem a orientação nutrológica, com adequação do valor energético total (VET) diário visando o peso ideal, restrição no consumo de lipídeos com adequação nas proporções de ingestão de gordura saturada, monoinsaturada e poli-insaturada (em geral, com 7-10% de saturadas) com incentivo ao consumo de pescados fonte de ômega-3, adequação no consumo de fibras, redução do tempo de exposição a telas e incentivo à prática de atividades físicas<sup>7, 37, 40, 44-46, 49-52</sup>. No presente consenso, esses aspectos serão tratados de forma diferenciada, uma vez que o foco são as crianças portadoras de sobrepeso e obesidade.

Com relação ao tratamento farmacológico, todos também indicam as estatinas e citam as resinas de absorção iônica, apesar da dificuldade prática que o uso dessas últimas oferecem. Citam o uso de fibratos e ômega-3 para as hipertrigliceridemias, mas com a ressalva de serem medicações de uso em adultos. Os consensos chileno, coreano e francês recomendam o uso de inibidores de absorção do colesterol (ezetimibe, na dose de 5-10mg/dia) como adjuvantes às estatinas nos casos refratários à monoterapia, sendo esse fármaco aprovado pelo *Food and Drugs Administration* (FDA) para uso a partir dos 10 anos de idade<sup>45-47</sup>. O consenso coreano também

aborda o uso alternativo de ácido nicotínico nos casos de elevação do LDL-colesterol, com alerta para os potenciais efeitos colaterais graves, como hepatotoxicidade, hiperglicemia, miopatia, exantema, hiperuricemia e sintomas gastrointestinais<sup>46</sup>, que se mostraram reversíveis com a interrupção do tratamento<sup>53</sup>.

Metanálise de 2014 estudou o efeito do uso de fitoesterol na redução dos níveis de LDL-Colesterol em crianças e adultos com Hipercolesterolemia Familiar e concluiu que o uso do fitoesterol como adjuvante à dieta de redução do colesterol teve impacto benéfico e estatisticamente significativo, apesar de não ter sido possível demonstrar se o uso desta medicação também reduziria eventos secundários, como incidência de DAC<sup>54</sup>.

Apesar da extensa literatura embasando o uso de ômega 3 em adultos dislipidêmicos, ainda há poucas evidências que avalizem sua indicação na população pediátrica. Para a prescrição de ácido desocosahexaenoico (DHA), há apenas um estudo desenhado para avaliar seu efeito em 20 crianças dislipidêmicas e o resultado foi positivo, demonstrando boa tolerância da medicação e redução do LDL-colesterol de classes 1 e 3 após seis meses de uso<sup>55</sup>. Importante citar que as apresentações comerciais de ômega 3 e DHA são amplamente prescritas em adultos, sem serem observados efeitos colaterais graves<sup>56</sup>.

Uma nova classe de drogas hipolipemiantes pode se tornar no futuro uma opção para os casos particularmente resistentes aos tratamentos descritos anteriormente. Trata-se dos inibidores de PCSK-9, que se mostraram bastante eficazes naqueles pacientes já em uso de associação de estatina com ezetimibe, mas que não atingiam a meta de redução de LDL-colesterol. Nesses casos, incluindo-se aqui os portadores de Hipercolesterolemia Familiar, diabetes mérito, doença renal crônica, HIV, entre outros. Os inibidores de PCSK-9 determinariam reduções significativas, a ponto de diminuir o risco futuro de DAC no paciente. O evolocumab é liberado pelo FDA para uso a partir dos 12 anos e a dificuldade que se encontra atualmente é o alto custo da medicação<sup>57</sup>.

Com relação à abordagem da hipertrigliceridemia refratária ao tratamento não farmacológico, há muito pouca literatura disponível em crianças. Entretanto, artigo de revisão mostrou que o uso de fibratos em crianças acima de 4 anos por um período de 6 meses foi eficaz na redução de CT, LDL-colesterol e TG, embora tenham sido observadas alterações de enzimas hepáticas durante o uso, que normalizaram com a sua suspensão<sup>56</sup>.

## **TRATAMENTO DA DISLIPIDEMIA ASSOCIADA À OBESIDADE**

A importância em diagnosticar corretamente a dislipidemia na criança com sobrepeso e obesidade reside em iniciar precocemente as modificações no estilo de vida pois, quanto mais cedo a intervenção, melhores serão os resultados em diminuir o risco de DAC na idade adulta<sup>6, 7, 50</sup>.

O tratamento se divide nas modalidades farmacológico e não farmacológico. Enquanto a abordagem não farmacológica deve ser realizada em todas as crianças acometidas, a farmacológica é restrita àquelas consideradas de alto risco, que são as que apresentam níveis séricos de LDL-colesterol muito elevados ou refratários ao tratamento não farmacológico, ou as que apresentam valores moderadamente elevados associados a outros fatores de risco cardiovascular.

O presente consenso propõe o tratamento da dislipidemia associada à obesidade em duas etapas:

### **Etapa 1**

Terapia não farmacológica, que envolve tratamento nutrológico e estímulo à prática de atividade física.

### **Etapa 2**

Tratamento medicamentoso.

A figura 1 apresenta esquematicamente quais etapas se deve adotar de acordo com valores de LDL-colesterol e presença de fatores de risco.

## Etapa 1 – Terapia não farmacológica

A terapêutica não farmacológica é composta de duas partes que devem ser implementadas simultaneamente: nutroterapia e orientações para prática de atividade física (AF).

### 1) Nutroterapia

Visa alteração dos hábitos alimentares, com a finalidade de se adotar dieta saudável e adequada para o paciente com dislipidemia.

#### **Oferta energética**

Inicialmente, deve-se proceder a uma avaliação do aporte energético atual do paciente, seja por recordatório, registro ou inquérito alimentar. Para que ocorra melhor adesão e não comprometimento do crescimento da criança ou adolescente, recomenda-se que o cálculo do VET do novo plano alimentar prescrito seja feito, inicialmente, com redução de 20% do VET da dieta atual e, futuramente, novos ajustes deverão ser realizados de acordo com a velocidade da perda de peso.

#### **Macronutrientes**

A dieta deve apresentar baixos teores de gordura saturada, gordura trans e colesterol. Do VET total, no máximo 30% deve ser proveniente de fonte lipídica, sendo 7 a 10% de gorduras saturadas, 10 a 13% de gorduras poliinsaturadas, até 10% de gorduras monoinsaturadas, até 1% de gordura *trans* e um máximo de 300mg de colesterol<sup>58</sup>. O restante do VET deve ser distribuído entre proteínas (10 a 12%) e carboidratos (58 a 60%). Ensaio clínico indicam que a ingestão de dieta com baixo teor de gordura pode ser seguramente recomendada para a população pediátrica dos 2 aos 11 anos, sem alterações no crescimento ou desenvolvimento puberal<sup>52, 59, 60</sup>.

Para que a adequação do perfil de carboidratos seja alcançada é possível utilizar programas de computador que auxiliam a prescrição. Paralelamente, propõem-se as seguintes orientações práticas gerais:

a. Estímulo do consumo em forma de rodízio de: carnes bovinas (retirando toda a gordura aparente antes do preparo), frango

(retirando a pele e a gordura aparente antes do preparo e priorizando o peito), porco (lombo e sem gordura aparente) e ovo. Em relação aos peixes de água fria e profunda (salmão, bacalhau, truta, cavala, arenque, atum e sardinha), ricos em ômega-3, sugere-se que sejam consumidos 1 vez por semana. Aliminação ao uso 1 vez por semana refere-se ao risco de contaminação por metais pesados<sup>61</sup> e à grande quantidade de gordura na composição corporal desses peixes, especialmente quando criados em cativeiro;

- b. A quantidade das carnes deverá ser de 100 gramas por porção;
- c. Dar preferência aos carboidratos complexos e de baixo índice glicêmico, buscando-se que 50% dos cereais da dieta estejam na forma integral;
- d. Leite e derivados com baixo teor de gordura (preferencialmente semi-desnatados<sup>62</sup> não sendo recomendado o uso daqueles totalmente desnatados devido à baixa aterogenicidade dos lipídeos lácteos<sup>63</sup> e à importância dos precursores do colesterol presentes no leite para a produção hormonal da criança<sup>37, 64</sup>);
- e. Frutas e verduras dentro do recomendado para a idade (tabela 2);
- f. Alimentos excessivamente gordurosos, óleos vegetais de origem tropical (óleo de coco e de dendê) e frituras devem ser praticamente ausentes na rotina alimentar;
- g. Evitar o consumo domiciliar de produtos embutidos, pré-prontos e de alimentos que contenham gordura *trans*, além de doces e bebidas açucaradas;
- h. Em adolescentes, desencorajar fortemente o consumo de álcool.

#### **Fibras**

Denominam-se fibras os diversos compostos resistentes à ação digestiva das enzimas. As fibras da dieta são classificadas de acordo com sua solubilidade em água em solúveis e insolúveis e ambos os tipos são encontrados naturalmente nos alimentos da forma como são consumidos<sup>65</sup>.

A fibra solúvel é aquela que, na presença de água, se solubiliza formando um gel. Este estado aumenta a viscosidade dos alimentos no estômago, gerando maior sensação de saciedade. Há também benefícios em pacientes dislipidêmicos, pois as fibras solúveis têm o poder de adsorção dos sais biliares. São exemplos de fibras solúveis: pectinas, gomas, mucilagem e polissacarídeos de armazenagem. Suas fontes são: aveia (em especial o seu farelo), frutas e vegetais. As fibras insolúveis são responsáveis pela formação do bolo fecal, podendo regular o trânsito intestinal. São exemplos de insolúveis: celulose, hemicelulose e lignina. As leguminosas e os cereais são fontes de ambos os tipos de fibras, sendo que os cereais têm maior composição de fibras insolúveis, em especial os integrais.

Em relação ao metabolismo, apresentam como características: diminuição do tempo de trânsito intestinal, aumento do bolo fecal e redução dos níveis plasmáticos de glicose, insulina e do LDL-colesterol<sup>65</sup>. A redução do colesterol ocorre por efeito mecânico (carreamento para as fezes) e também devido à excreção de moléculas de colesterol através dos ácidos biliares, havendo a necessidade de aumento da síntese desses ácidos a partir do colesterol presente na circulação, ocorrendo assim sua redução. A quantidade ideal de fibras a serem consumidas diariamente na faixa etária pediátrica é obtida através da fórmula: Quantidade de fibras (em gramas) = idade (em anos) + 5. A proporção de fibras solúveis e insolúveis deve ser 1:1, e não se deve ultrapassar o total de 25 g/dia. Este objetivo é atingido se forem ingeridas 5 porções de frutas, verduras e legumes por dia ou, caso isso não possa ser alcançado, através da reposição de fibras como suplemento alimentar<sup>65, 66</sup>.

A tabela 3 mostra o teor de fibras de alguns alimentos.

### **Fitoesteroides**

Os fitoesteroides são um grupo de moléculas derivados do colesterol e que têm sua fonte principalmente no reino vegetal. São subdivididos em esteroides ou estanoídes, em função respectivamente da ausência ou

presença de insaturações em sua molécula. Foram demonstradas evidências de que o consumo de fitoesteroides está associado à redução dos níveis plasmáticos de LDL-colesterol e também aumento dos níveis de HDL-colesterol, sendo esse último efeito potencializado quando há consumo concomitante de niacina. O principal mecanismo que leva à redução do LDL-colesterol é provavelmente a inibição da absorção intestinal de LDL-colesterol. O consumo médio de 1,8 g/dia de fitoesteroides leva à redução dos níveis circulantes LDL-colesterol em 8%<sup>67</sup>.

Esses compostos são naturalmente encontrados em frutas, vegetais, óleos vegetais, castanhas e sementes. Podem também constar em alimentos enriquecidos, como margarinas, sucos, iogurtes e cereais.

São fontes dietéticas de fitoesteroides:

- Cereais: farelo de arroz, germe de trigo, farelo de aveia, trigo, e arroz escuro;
- Leguminosas: feijão, ervilha e lentilha;
- Sementes e castanhas: amendoim, amêndoa, sementes de girassol, abóbora, e gergelim, e nozes;
- Frutas e vegetais: brócolis, couve-flor, couve de Bruxelas, maçã, abacate, tomate, mirtilo, óleos vegetais e germe de trigo;
- Alimentos fortificados.

A tabela 4 apresenta a quantidade de fitoesteroides de alguns alimentos.

O presente consenso recomenda que, no contexto da dieta, as crianças e adolescentes obesos com dislipidemia recebam 1,6 g de fitoesterol diariamente. Caso essa quantidade não seja atingida pela alimentação, incluindo-se os alimentos fortificados, recomenda-se a suplementação.

## **2) Atividade física**

Outro aspecto para a modificação do estilo de vida é a prática de AF, considerada um dos fatores determinantes na diminuição do risco de DAC<sup>36</sup>. O efeito da AF sobre a dislipidemia em crianças está longe de ser completamente entendido, pois existem dados conflitantes sobre o efeito ser ou não mediado pelo controle de peso induzido pelo gasto energético<sup>38, 68, 69</sup>.

Apesar de não se comprovar a relação direta entre sedentarismo e dislipidemia, o estímulo à AF talvez seja uma das medidas mais importantes para a prevenção da DAC desde a infância. Até o momento, não existem evidências científicas que demonstrem a prática de exercício físico por crianças e adolescentes como variável independente na melhora do seu metabolismo lipídico<sup>51</sup>, mas ainda que o efeito seja mediado pelo emagrecimento, sua inclusão no tratamento é inquestionável.

Como medida genérica de combate ao sedentarismo, praticamente todas as sociedades pediátricas do mundo têm recomendado que as crianças e adolescentes não permaneçam mais do que 2 horas por dia em frente a telas (televisores, *tablets*, celulares, computadores e vídeo-games)<sup>4, 6, 37</sup>.

### **Intensidades da prática de atividade física**

A Organização Mundial da Saúde recomenda que em crianças e adultos jovens a prática de AF inclua brincadeiras, jogos, esportes, atividades recreativas, opção por caminhadas a fim de deslocamento entre locais, ou mesmo AF planejada junto à família, na escola, ou em ambientes comunitários. As recomendações que têm por objetivo melhoria das funções cardiovascular, osteomuscular e metabólicas são<sup>4, 6, 37</sup>:

1. Crianças e adolescentes ente 5 e 17 anos devem acumular diariamente pelo menos 60 minutos de AF moderada ou vigorosa;
2. Maiores tempos acumulados de AF, além de 60 minutos ao dia, promovem benefícios adicionais na saúde;
3. A maior parte do exercício físico diário deve ser aeróbico, atividades de intensidade vigorosa devem ser incorporadas pelo menos 3 vezes na semana, inclusive aquelas que promovem aumento de força muscular e óssea.

Define-se AF moderada ou vigorosa como uma atividade que causa aumento nas frequências cardíaca e respiratória. Em uma pessoa saudável, usualmente está associada a caminhada mais veloz, dança, natação ou ciclismo em terreno plano. O dispêndio energético é associado a mais de

3 METs (Equivalentes Metabólicos), e o gasto energético maior que 3,5 kcal/min.

Não existe consenso que descreva objetivamente os limites de intensidade em AF correlacionados com sinais clínicos facilmente observáveis, como por exemplo frequência cardíaca. Não há, tampouco, estudos desenhados para a determinação de faixas de VO<sub>2</sub>max em crianças ou adolescentes. Mesmo os que citam alguma descrição de intervalos de intensidade, geralmente se referem a percentuais estimados da FC máxima utilizando a fórmula "FCmax = 220-idade", a qual, apesar do seu frequente uso, não apresenta sustentação científica.

### **Acompanhamento**

Deve-se reavaliar os pacientes em tratamento não farmacológico após 3 meses do início das modificações de estilo de vida, reforçando as orientações prévias e realizando novo controle laboratorial.

### **Etapa 2 - Tratamento medicamentosos**

A NCEP recomenda o início do tratamento medicamentoso a partir dos 10 anos de idade, idealmente a partir do estágio II de Tanner, e após falha das modificações de estilo de vida por 6 a 12 meses<sup>38</sup>. A *American Heart Association* e a *American Academy of Pediatrics* sugeriram modificação da idade de início do tratamento farmacológico da dislipidemia para 8 anos de idade<sup>39, 70</sup>. No presente consenso, propõe-se que, após nova dosagem de perfil lipídico, a criança que permanecer com LDL-colesterol acima de 190 mg/dL ou com LDL-colesterol acima de 160 mg/dL com fator de risco (parentes de primeiro grau com DAC prematura, HDL-colesterol < 35 mg/dL, tabagismo, HAS ou diabetes mérito), deva ser submetida a tratamento farmacológico<sup>71-73</sup>.

Já é aceito, com base em *clinical trials*, que a terapia com estatinas em crianças com dislipidemia familiar, comparado com placebo, diminui LDL-colesterol, sem causar efeitos adversos significativos ao longo de anos de seguimento e sem provocar efeitos adversos no crescimento, no desenvolvimento neurológico

ou na maturação sexual<sup>74,75</sup>. O que não se sabe ainda, devido à inexistência de estudos de seguimento de longo prazo, é se o tratamento na infância diminui o risco de DAC futura<sup>39</sup>. O uso de estatinas em crianças com dislipidemia grave já está bem estabelecido na literatura<sup>39, 70</sup>. A sinvastatina, a lovastatina, a atorvastatina e o ezetimibe são aprovados pela FDA e pela *European Medicines Agency* (EMA) para uso em crianças acima de 10 anos de idade. A pravastatina também está aprovada pela FDA e EMA para uso em crianças acima de 8 anos de idade<sup>76</sup>. As características, doses e efeitos dos medicamentos hipolipemiantes estão descritos na Tabela 5.

O presente consenso propõe que as estatinas são as drogas de primeira escolha, devendo o tratamento ser iniciado com a dose mais baixa, ao se deitar (Tabela 6). Adolescentes do sexo feminino já em idade fértil devem, necessariamente, fazer uso de contraceptivo oral. Para o acompanhamento da farmacoterapia, exames laboratoriais (creatina fosfoquinase, alanina aminotransferase, aspartato aminotransferase e perfil lipídico) devem ser repetidos 12 semanas após o início da terapêutica, ou mais cedo se houver surgimento de sinais e sintomas, para determinar a eficácia da medicação e avaliar possíveis efeitos adversos musculares e hepáticos.

Para os casos mais complexos de dislipidemias, que não respondem adequadamente ao uso de estatinas, pode-se considerar a prescrição de ezetimibe, apesar de poucos estudos pediátricos, e da colestiramina, muito pouco tolerada, além de encaminhamento para serviços especializados em dislipidemia pediátrica.

O controle com exames laboratoriais deve ser realizado a cada 3 meses, para se reavaliar se o paciente deve permanecer nas etapas 1 e 2 ou se pode seguir apenas a etapa 1.

## RECOMENDAÇÕES

A formação precoce da aterosclerose durante a infância, através da presença de placas ateroscleróticas na camada média-intimal das artérias, reforça a necessidade

de focar na prevenção de DAC nesse período da vida. A reversibilidade das primeiras lesões ateroscleróticas deixa clara a indispensabilidade de se controlar a dislipidemia, seja por modificações de estilo de vida ou com o uso de medicamentos<sup>36</sup>.

A dislipidemia infanto-juvenil deve ser avaliada entre as crianças com sobrepeso e obesidade através da solicitação de perfil lipídico a partir dos 2 anos de idade.

Uma vez que não se têm estudos de longo prazo de observação em crianças, deve-se assumir o tratamento pediátrico baseado em estudos em adultos e coortes que começaram na infância. A recomendação das terapias não farmacológica e farmacológica para manejo e controle da dislipidemia se deve às evidências crescentes de que a dislipidemia na infância e adolescência, especialmente quando associada à obesidade, contribui para o desenvolvimento de aterosclerose, DAC e DCNT, aumentando a morbimortalidade na idade adulta.

### Este Consenso propõe que:

1. Toda criança e adolescente com sobrepeso ou obesidade deve ter seu perfil lipídico avaliado a partir dos 2 anos de idade. Se houver resultado alterado, a dosagem deve ser repetida em 4 semanas a fim de se eliminar a possibilidade de erro laboratorial;
2. Pacientes obesos ou com sobrepeso com LDL-colesterol abaixo de 160mg/mL devem ser tratados através de medidas nutrológicas e de estímulo à prática de AF (Etapa 1);
3. Pacientes obesos ou com sobrepeso e LDL-colesterol com valores entre 160 e 190 mg/mL devem ser tratados através de medidas nutrológicas e de estímulo à prática de AF (Etapa 1). Esse tratamento deve ser associado à farmacoterapia para as crianças com mais de 8 anos de idade (Etapa 2) quando estiver presente pelo menos 1 fator de risco adicional à obesidade (parentes de primeiro grau com DAC prematura, HDL-colesterol < 35 mg/dL, tabagismo, HAS ou diabetes mérito);



4. Pacientes obesos ou com sobrepeso com LDL-colesterol acima de 190 mg/mL e idade maior que 8 anos devem ser tratados através de medidas nutrológicas e de estímulo à prática de AF (Etapa 1) e farmacoterapia (Etapa 2);
5. A medicação de escolha é a sinvastatina na dose inicial de 10 mg/dia. Em caso de intolerância ou de insucesso, outras medicações podem ser usadas como substitutas ou associadas;
6. Pacientes em uso de farmacoterapia (Etapa 2) devem ser reavaliados clínica e laboratorialmente a cada 3 meses, a fim de se verificar a presença de indicadores de prejuízos à saúde derivados do fármaco. Essa reavaliação visa também embasar a decisão sobre a necessidade de continuidade da farmacoterapia ou sua suspensão. A medicação deve ser suspensa quando o paciente apresentar LDL-colesterol abaixo de 160 mg/dL. Nesse caso, o paciente deve ser mantido na Etapa 1 enquanto o lipidograma não estiver normalizado.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Singh GK, Kogan MD, van Dyck PC. Changes in state-specific childhood obesity and overweight prevalence in the United States from 2003 to 2007. *Arch Pediatr Adolesc Med.* 2010;164(7):598-607.
2. IBGE. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009 - Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. IBGE. Instituto Brasileiro de Pesquisa Geográfica e Estatística. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão; 2010.
3. Lughetti L, Bruzzi P, Predieri B. Evaluation and management of hyperlipidemia in children and adolescents. *Curr Opin Pediatr.* 2010;22(4):485-93.
4. de Mello ED, Nogueira-de-Almeida CA. Manejo da obesidade infanto-juvenil. *International Journal of Nutrology.* 2017;10(1):322-4.
5. Nogueira-de-Almeida CA, Pires LA, dos Santos RG. Comparação de indicadores de perfis glicêmico e lipídico entre crianças e adolescentes obesos egressos de serviço público ou privado da cidade de Ribeirão Preto (SP). *Medicina (Ribeirao Preto Online).* 2016;49(6):504-10.
6. Nogueira-de-Almeida CA, Mello ED. Obesidade. In: Nogueira-de-Almeida CA, Mello ED, editors. *Nutrologia Pediátrica - Prática Baseada em Evidências.* 1. 1 ed. São Paulo: Manole; 2016.
7. Mello ED, Nogueira-de-Almeida CA, Mello PP, Mello PD. Dislipidemia. In: Nogueira-de-Almeida C, Mello E, editors. *Nutrologia Pediátrica - Prática Baseada em Evidências.* 1. 1 ed. São Paulo: Manole; 2016.
8. Giuliano IdCB, Coutinho MSSdA, Freitas SFTd, Pires MMdS, Zunino JN, Ribeiro RQdC. Lípidos séricos em crianças e adolescentes de Florianópolis, SC: Estudo Floripa saudável 2040. *Arquivos Brasileiros de Cardiologia.* 2005;85:85-91.
9. Moura EC, Castro CMd, Mellin AS, Figueiredo DBd. Perfil lipídico em escolares de Campinas, SP, Brasil. *Revista de Saúde Pública.* 2000;34:499-505.
10. Ribeiro RQC. Epidemiologia das dislipidemias em escolares. Belo Horizonte: UFMG; 2000.
11. Faria ECd, Dalpino FB, Takata R. Lípidos e lipoproteínas séricos em crianças e adolescentes ambulatoriais de um hospital universitário público. *Revista Paulista de Pediatria.* 2008;26:54-8.
12. Nogueira-de-Almeida CA, Mello ED. Por que um livro de Nutrologia Pediátrica? In: Nogueira-de-Almeida CA, Mello ED, editors. *Nutrologia Pediátrica - Prática Baseada em Evidências.* 1. 1 ed. São Paulo: Manole; 2016.
13. Barker DJ, Eriksson JG, Forsen T, Osmond C. Fetal origins of adult disease: strength of effects and biological basis. *Int J Epidemiol.* 2002;31(6):1235-9.
14. Lawlor DA, Davey Smith G, Ebrahim S. Birth weight is inversely associated with coronary heart disease in post-menopausal women: findings from the British women's heart and health study. *Journal of epidemiology and community health.* 2004;58(2):120-5.
15. Palinski W, Napoli C. The fetal origins of atherosclerosis: maternal hypercholesterolemia, and cholesterol-lowering or antioxidant treatment during pregnancy influence in utero programming and postnatal susceptibility to atherogenesis. *FASEB J.* 2002;16(11):1348-60.
16. Dietz WH. Breastfeeding may help prevent childhood overweight. *Jama.* 2001;285(19):2506-7.
17. Roberts SB. Prevention of hypertension in adulthood by breastfeeding? *Lancet.* 2001;357(9254):406-7.
18. Brotons C, Ribera A, Perich RM, Abrodos D, Magana P, Pablo S, et al. Worldwide distribution of blood lipids and lipoproteins in childhood and adolescence: a review study. *Atherosclerosis.* 1998;139(1):1-9.

19. Nogueira-de-Almeida CA, Garcia J, Caixe SH, Benedeti ACGS. Ultrasonographic Assessment of the Common Carotid Intima-Media Complex in Normal Weight Children and in Overweight/Obese Children. *The FASEB Journal*. 2016;30(1 Supplement):1165.3.
20. Francoso LA, Coates V. Anatomicopathological evidence of the beginning of atherosclerosis in infancy and adolescence. *Arq Bras Cardiol*. 2002;78(1):131-42.
21. Costa KCM, Lima JC, Almeida CANd, Ciampo LAD, Souza CSBd. Variation of the brachial artery diameter in obese children: present and future. *Revista Paulista de Pediatria*. 2012;30(3):431-7.
22. Nogueira-de-Almeida CA, Garcia J, Caixe SH, Benedeti AC. Ultrasonographic Assessment of the Common Carotid Intima-Media Complex in Normal Weight Children and in Overweight/Obese Children. *The FASEB Journal*. 2016;30(1 Supplement):1165.3-3.
23. Nakashima Y, Fujii H, Sumiyoshi S, Wight TN, Sueishi K. Early human atherosclerosis: accumulation of lipid and proteoglycans in intimal thickenings followed by macrophage infiltration. *Arterioscler Thromb Vasc Biol*. 2007;27(5):1159-65.
24. Pinho AP, Brunetti IL, Pepato MT, Almeida CANd. Metabolic syndrome in overweight/obese female adolescents. *Revista Paulista de Pediatria*. 2012;30(1):51-6.
25. Pilz S, Horejsi R, Moller R, Almer G, Scharnagl H, Stojakovic T, et al. Early atherosclerosis in obese juveniles is associated with low serum levels of adiponectin. *The Journal of clinical endocrinology and metabolism*. 2005;90(8):4792-6.
26. Ballesteros MN, Cabrera RM, Saucedo Mdel S, Aggarwal D, Shachter NS, Fernandez ML. High intake of saturated fat and early occurrence of specific biomarkers may explain the prevalence of chronic disease in northern Mexico. *The Journal of nutrition*. 2005;135(1):70-3.
27. Frontini MG, Srinivasan SR, Xu J, Tang R, Bond MG, Berenson GS. Usefulness of childhood non-high density lipoprotein cholesterol levels versus other lipoprotein measures in predicting adult subclinical atherosclerosis: the Bogalusa Heart Study. *Pediatrics*. 2008;121(5):924-9.
28. McGill HC, Jr., McMahan CA, Gidding SS. Preventing heart disease in the 21st century: implications of the Pathobiological Determinants of Atherosclerosis in Youth (PDAY) study. *Circulation*. 2008;117(9):1216-27.
29. Tracy RE, Newman WP, 3rd, Wattigney WA, Berenson GS. Risk factors and atherosclerosis in youth autopsy findings of the Bogalusa Heart Study. *Am J Med Sci*. 1995;310 Suppl 1:S37-41.
30. Berenson GS, Srinivasan SR, Bao W, Newman WP, 3rd, Tracy RE, Wattigney WA. Association between multiple cardiovascular risk factors and atherosclerosis in children and young adults. The Bogalusa Heart Study. *The New England journal of medicine*. 1998;338(23):1650-6.
31. Levi F, Lucchini F, Negri E, La Vecchia C. Trends in mortality from cardiovascular and cerebrovascular diseases in Europe and other areas of the world. *Heart*. 2002;88(2):119-24.
32. Hansson GK. Inflammation, atherosclerosis, and coronary artery disease. *The New England journal of medicine*. 2005;352(16):1685-95.
33. Schulpis K, Karikas GA. Serum Cholesterol and Triglyceride Distribution in 7767 School-aged Greek Children. 1998;101(5).
34. Bao W, Srinivasan SR, Wattigney WA, Bao W, Berenson GS. Usefulness of childhood low-density lipoprotein cholesterol level in predicting adult dyslipidemia and other cardiovascular risks. The Bogalusa Heart Study. *Arch Intern Med*. 1996;156(12):1315-20.
35. Botham KM, Mayers PA. Síntese, transporte e excreção do colesterol. In: Rodwell VW, Bender DA, Botham KM, Kennelly PJ, Weil PA, editors. *Bioquímica Ilustrada de Harper*. Porto Alegre: AMGH; 2017. p. 267-79.
36. Xavier HT, Izar MC, Faria Neto JR, Assad MH, Rocha VZ, Sposito AC, et al. V Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose. *Arq Bras Cardiol*. 2013;101(4):22.
37. SBP. *Obesidade na infância e adolescência - Manual de Orientação*. São Paulo; 2012.
38. National Cholesterol Education Program (NCEP): Highlights of the Report of the Expert Panel on Blood Cholesterol Levels in Children and Adolescents. *Pediatrics*. 1992;89(3):495-501.
39. Daniels SR, Greer FR, Committee on N. Lipid screening and cardiovascular health in childhood. *Pediatrics*. 2008;122(1):198-208.
40. I Diretriz de Prevenção da Aterosclerose na Infância e na Adolescência. *Arquivos Brasileiros de Cardiologia*. 2005;85:3-36.
41. Consenso Brasileiro para a Normatização da Determinação Laboratorial do Perfil Lipídico, (2017).
42. Pereira A, Gagliardi A, Lottenberg A, Chacra A, Faludi A, Sposito A, et al. I Diretriz Brasileira de Hipercolesterolemia Familiar (HF). *Arquivos Brasileiros de Cardiologia*. 2012;99:1-28.
43. Non LR, Escota GV, Powderly WG. HIV and its relationship to insulin resistance and lipid abnormalities. *Transl Res*. 2017;183:41-56.

44. [Consensus on management of dyslipidemia in pediatrics]. *Archivos argentinos de pediatría*. 2015;113(2):177-86.
45. S BY, L. CBM, C. BL, I. HBM. Diagnóstico y tratamiento de las dislipidemias en niños y adolescentes: Recomendaciones de la Rama de Nutrición de la Sociedad Chilena de Pediatría. *Revista chilena de pediatría*. 2014;85:367-77.
46. Yoon JM. Dyslipidemia in Children and Adolescents: When and How to Diagnose and Treat? *Pediatric Gastroenterology, Hepatology & Nutrition*. 2014;17(2):85-92.
47. Girardet JP, Luc G, Rieu D, Bruckert E, Darmaun D, Farnier M. Prise en charge des hypercholestérolémies de l'enfant: recommandations du Comité de nutrition de la Société française de pédiatrie et de la Nouvelle société française d'athérosclérose. *Archives de Pédiatrie*. 2011;18:12.
48. Mata P, Alonso R, Ruiz A, Gonzalez-Juanatey JR, Badimón L, Díaz-Díaz JL, et al. Diagnóstico y tratamiento de la hipercolesterolemia familiar en España: documento de consenso. *Atención Primaria*. 2015;47(1):56-65.
49. Caramelli B, Giuliana ICB. Dislipidemia em crianças e adolescentes. *Rev Soc Cardiol Estado de São Paulo*. 2005;6:6.
50. Holmes KW, Kwiterovich PO, Jr. Treatment of dyslipidemia in children and adolescents. *Curr Cardiol Rep*. 2005;7(6):445-56.
51. Kavey R-EW, Daniels SR, Lauer RM, Atkins DL, Hayman LL, Taubert K. American Heart Association Guidelines for Primary Prevention of Atherosclerotic Cardiovascular Disease Beginning in Childhood. *Circulation*. 2003;107(11):1562-6.
52. Zappalla FR, Gidding SS. Lipid management in children. *Endocrinol Metab Clin North Am*. 2009;38(1):171-83.
53. Colletti RB, Neufeld EJ, Roff NK, McAuliffe TL, Baker AL, Newburger JW. Niacin treatment of hypercholesterolemia in children. *Pediatrics*. 1993;92(1):78-82.
54. Malhotra A, Shafiq N, Arora A, Singh M, Kumar R, Malhotra S. Dietary interventions (plant sterols, stanols, omega-3 fatty acids, soy protein and dietary fibers) for familial hypercholesterolaemia. *Cochrane Database Syst Rev*. 2014(6):CD001918.
55. Engler MM, Engler MB, Malloy MJ, Paul SM, Kulkarni KR, Mietus-Snyder ML. Effect of docosahexaenoic acid on lipoprotein subclasses in hyperlipidemic children (the EARLY study). *Am J Cardiol*. 2005;95(7):869-71.
56. Kennedy MJ, Jellerson KD, Snow MZ, Zacchetti ML. Challenges in the pharmacologic management of obesity and secondary dyslipidemia in children and adolescents. *Paediatr Drugs*. 2013;15(5):335-42.
57. Achimastos A, Alexandrides T, Alexopoulos D, Athyros V, Bargiota A, Bilianou E, et al. Expert consensus on the rational clinical use of proprotein convertase subtilisin/kexin type 9 (PCSK9) inhibitors. *Hormones (Athens, Greece)*. 2016;15(1):8-14.
58. Kersting M, Alexy U, Clausen K. Using the concept of Food Based Dietary Guidelines to Develop an Optimized Mixed Diet (OMD) for German children and adolescents. *Journal of pediatric gastroenterology and nutrition*. 2005;40(3):301-8.
59. Lughetti L, Predieri B, Balli F, Calandra S. Rational approach to the treatment for heterozygous familial hypercholesterolemia in childhood and adolescence: a review. *Journal of endocrinological investigation*. 2007;30(8):700-19.
60. Olson RE. Is it wise to restrict fat in the diets of children? *Journal of the American Dietetic Association*. 2000;100(1):28-32.
61. Mohammed A, Mohammed T. Mercury, arsenic, cadmium and lead in two commercial shark species (*Sphyrna lewini* and *Caraharinus porosus*) in Trinidad and Tobago. *Marine pollution bulletin*. 2017;119(2):214-8.
62. Lichtenstein AH, Appel LJ, Brands M, Carnethon M, Daniels S, Franch HA, et al. Diet and lifestyle recommendations revision 2006: a scientific statement from the American Heart Association Nutrition Committee. *Circulation*. 2006;114(1):82-96.
63. Kris-Etherton PM, Griel AE, Psota TL, Gebauer SK, Zhang J, Etherton TD. Dietary stearic acid and risk of cardiovascular disease: intake, sources, digestion, and absorption. *Lipids*. 2005;40(12):1193-200.
64. Santos RD, Gagliardi ACM, Xavier HT, Magnoni CD, Cassani R, Lottenberg AMP, et al. I Diretriz sobre o consumo de gorduras e saúde cardiovascular. *Arquivos Brasileiros de Cardiologia*. 2013;100:1-40.
65. Mello PP, Mello ED, Nogueira-de-Almeida CA. Constipação Intestinal. In: Nogueira-de-Almeida C, Mello E, editors. *Nutrologia Pediátrica - Prática Baseada em Evidências*. 1. 1 ed. São Paulo: Manole; 2016.
66. Santos ZEA. Necessidades Nutricionais de Crianças e Adolescentes Saudáveis. In: Nogueira-de-Almeida C, Mello E, editors. *Nutrologia Pediátrica - Prática Baseada em Evidências*. 1. 1 ed. São Paulo: Manole; 2016.
67. Jakulj L, Vissers MN, Rodenburg J, Wiegman A, Trip MD, Kastelein JJP. Plant stanols do not restore

- endothelial function in pre-pubertal children with familial hypercholesterolemia despite reduction of low-density lipoprotein cholesterol levels. *The Journal of Pediatrics*. 148(4):495-500.
68. Executive Summary of The Third Report of The National Cholesterol Education Program (NCEP) Expert Panel on Detection, Evaluation, And Treatment of High Blood Cholesterol In Adults (Adult Treatment Panel III). *Jama*. 2001;285(19):2486-97.
69. Boreham C, Twisk J, Murray L, Savage M, Strain JJ, Cran G. Fitness, fatness, and coronary heart disease risk in adolescents: the Northern Ireland Young Hearts Project. *Med Sci Sports Exerc*. 2001;33(2):270-4.
70. McCrindle BW, Urbina EM, Dennison BA, Jacobson MS, Steinberger J, Rocchini AP, et al. Drug therapy of high-risk lipid abnormalities in children and adolescents: a scientific statement from the American Heart Association Atherosclerosis, Hypertension, and Obesity in Youth Committee, Council of Cardiovascular Disease in the Young, with the Council on Cardiovascular Nursing. *Circulation*. 2007;115(14):1948-67.
71. Tonstad S. Role of lipid-lowering pharmacotherapy in children. *Paediatr Drugs*. 2000;2(1):11-22.
72. Williams CL, Hayman LL, Daniels SR, Robinson TN, Steinberger J, Paridon S, et al. Cardiovascular health in childhood: A statement for health professionals from the Committee on Atherosclerosis, Hypertension, and Obesity in the Young (AHOY) of the Council on Cardiovascular Disease in the Young, American Heart Association. *Circulation*. 2002;106(1):143-60.
73. Xydakis AM, Guyton JR, Chiou P, Stein JL, Jones PH, Ballantyne CM. Effectiveness and tolerability of ezetimibe add-on therapy to a bile acid resin-based regimen for hypercholesterolemia. *Am J Cardiol*. 2004;94(6):795-7.
74. Arambepola C, Farmer AJ, Perera R, Neil HA. Statin treatment for children and adolescents with heterozygous familial hypercholesterolaemia: a systematic review and meta-analysis. *Atherosclerosis*. 2007;195(2):339-47.
75. O'Gorman CS, Higgins MF, O'Neill MB. Systematic review and metaanalysis of statins for heterozygous familial hypercholesterolemia in children: evaluation of cholesterol changes and side effects. *Pediatric cardiology*. 2009;30(4):482-9.
76. van der Graaf A, Kastelein JJ, Wiegman A. Heterozygous familial hypercholesterolaemia in childhood: cardiovascular risk prevention. *J Inherit Metab Dis*. 2009;32(6):699-705.
77. Nogueira-de-Almeida CA, Mello ED. Como Fazer um Plano Alimentar. In: Nogueira-de-Almeida CA, Mello ED, editors. *Nutrologia Pediátrica - Prática Baseada em Evidências*. 1. 1 ed. São Paulo: Manole; 2016.
78. Anderson JW. *Plant Fiber in Foods*. 2 ed: HCF Nutrition Research Foundation; 1990.
79. Silva GLd. *Fontes dietéticas de fitoesteróis e seu efeito na saúde humana*. 2016.

**Tabela 1** - Valores de referência lipídica propostos para faixa etária de 2 a 19 anos pela Sociedade Brasileira de Cardiologia<sup>40</sup>.

Lípidios	Desejáveis (mg/dL)	Limítrofes (mg/dL)	Aumentados (mg/dL)
Colesterol total	<150	150-169	≥170
LDL-colesterol	<100	100-129	≥130
HDL-colesterol	≥45		
Triglicerídeos	<100	100-129	≥130

**Tabela 2** - Porções de frutas e verduras conforme faixa etária<sup>77</sup>.

Faixa etária	Frutas	Verduras e Legumes
1 a 3 anos	4 porções	3 porções
4 a 6 anos	3 porções	3 porções
Idade escolar	3 porções	3 porções
Adolescentes do sexo feminino	4 porções	4 e ½ porções
Adolescentes do sexo masculino	4-5 porções	4,5-5 porções

**Tabela 3 - Conteúdo de fibra alimentar em porções comuns<sup>78</sup>.**

Alimento	Total de fibra por porção	Fibra solúvel por porção	Fibra insolúvel por porção	Porção
<b>Vegetais, cozidos</b>				
Aspargos	2,8	1,7	1,1	½ xícara
Beterraba, crua somente	1,8	0,8	1,0	½ xícara
Brócolis	2,4	1,2	1,2	½ xícara
Milho, enlatado	1,6	0,2	1,4	½ xícara
Cenoura, fatiada	2,0	1,1	0,9	½ xícara
Vagem	2,0	0,7	1,8	½ xícara
Couve	2,5	0,7	1,8	½ xícara
Quiabo, congelado	4,1	1,0	3,1	½ xícara
Ervilhas, congelada	4,3	1,3	3,0	½ xícara
Batata doce, crua somente	4,0	1,8	2,2	½ xícara
Espinafre	1,6	0,5	1,1	½ xícara
Molho de tomate	1,7	0,8	0,9	½ xícara
Nabo	4,8	1,7	3,1	½ xícara
<b>Frutas e vegetais crus</b>				
Repolho vermelho	1,5	0,6	0,9	1 xícara
Cenoura	2,3	1,1	1,2	1,7 ½ ao longo
Aipo	1,7	0,1	1,0	1 xícara picado
Pepino	0,5	0,2	0,3	1 xícara
Alface	0,5	0,1	0,4	1 xícara
Cogumelos	0,8	0,1	0,7	1 xícara picado
Cebola	1,7	0,9	0,8	1 xícara picado
Pimentão verde	1,7	0,7	1,0	1 xícara picado
Tomate, fresco	1,0	0,1	0,9	1 médio
Maça, com casca	2,8	1,0	1,8	1 pequena
Molho de maçã	2,0	0,7	1,3	½ xícara
Damasco, seco	2,0	1,1	0,9	7 metades
Damasco, fresco com casca	3,5	1,8	1,7	4 unidades
Banana, fresca	1,1	0,3	0,8	½ pequena
Mirtilo, fresco	1,4	0,3	1,1	¾ xícara
Cereja preta, fresca	1,3	0,6	0,7	12 grandes
Figo, seco	3,0	1,4	1,6	1 ½
Toranja, fresca	1,6	1,1	0,5	½ média
Uva, fresca com casca	0,5	0,2	0,3	15 pequenas
Kiwi, fresco	1,7	0,7	1,0	1 grande
Manga	2,9	1,7	1,2	½ pequena
Melão	1,1	0,3	0,8	1 copo, picado
Laranja	2,9	1,8	1,1	1 pequena
Pêssego, fresca com casca	2,0	1,0	1,0	1 médio
Pera, fresca com casca	2,9	1,1	1,8	½ grande
Ameixa vermelha, fresca	2,4	1,1	1,3	2 médias
Ameixa seca	1,7	1,0	0,7	3 médias
Uva passa seca	0,4	0,2	0,2	3 colheres sopa
Morangos, frescos	2,8	1,1	1,7	1 ¼ xícara
Melancia	0,6	0,4	0,2	1 ¼ xícara, cubos
<b>Leguminosas (cozidas)</b>				
Feijão preto	6,1	2,4	3,7	½ xícara
Lentilha	5,2	0,6	4,6	½ xícara
Feijão	4,3	1,1	3,2	½ xícara
Feijão branco	6,5	2,2	4,3	½ xícara
<b>Massa, Arroz, Grãos</b>				
Cevada, cozida	3,0	0,8	2,2	½ xícara
Milho de pipoca	2,0	0,1	1,9	3 xícaras
Arroz branco, cozido	0,8	Traço	0,8	½ xícara
Espaguete branco, cozido	0,9	0,4	0,5	½ xícara
Espaguete de trigo, cozido	2,7	0,6	2,1	½ xícara
Farelo de trigo	12,3	1,0	11,3	½ xícara
Gérmen de trigo	3,9	0,7	3,2	3 colheres sopa
<b>Pão e bolachas</b>				
Pão de centeio	2,7	1,2	1,5	1 fatia
Pão branco	0,6	0,3	0,3	1 fatia
Pão integral	1,5	0,3	1,2	1 fatias
<b>Nozes e sementes</b>				
Amêndoas	0,6	0,1	0,5	6 unidades
Linhaça	3,3	1,1	2,2	1 colher sopa
Pasta de amendoim	1,0	0,3	0,7	1 colher sopa
Amendoim torrado	0,6	0,2	0,4	10 unidades
Sementes de gergelim	0,5	0,2	0,3	1 colher sopa
Nozes	0,3	0,1	0,2	2 unidades

**Tabela 4 - Fontes alimentares de fitoesteróis<sup>79</sup>.**

Fonte	Porção	Quantidade de fitoesterol
Amêndoa	30g	30mg
Maçã	1 unidade média	25mg
Grão de bico	30g	10mg
Gergelim	1 colher de sopa	100mg
Óleo de milho	1 colher de sopa	135mg
Margarina fortificada	2 colheres de sopa (20g)	1.600 mg
logurte líquido fortificado	1 pote (75g)	1.100 mg

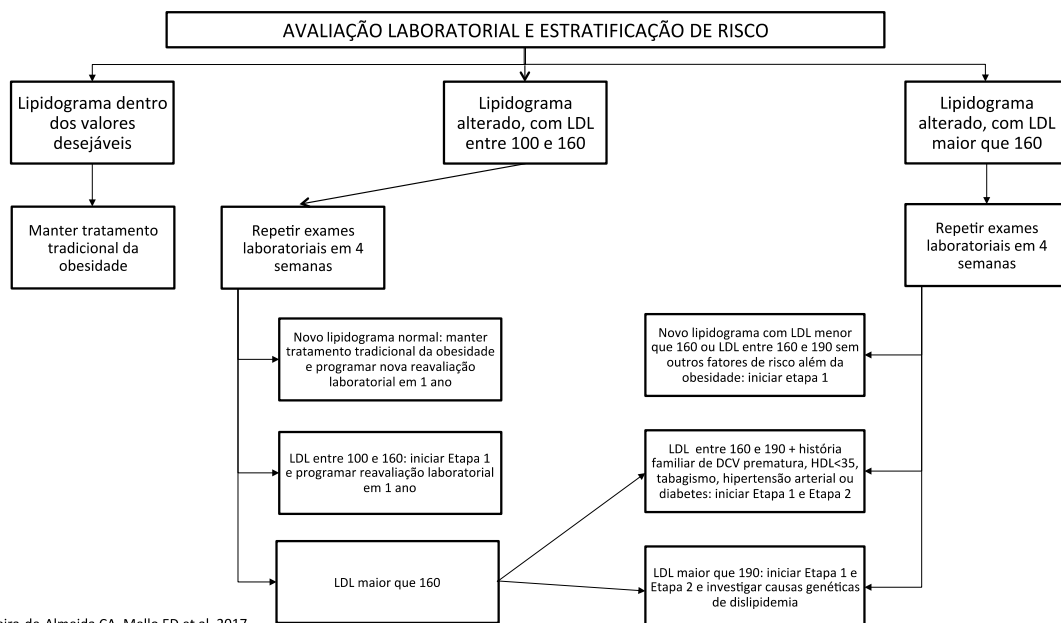
**Tabela 5 - Características gerais das drogas hipolipemiantes usadas no tratamento da dislipidemia<sup>6, 7, 36, 37, 40, 42, 44-46, 52, 70</sup>.**

Classe	Mecanismo de ação	Dose	Efeito esperado	Efeitos adversos
Estatinas	↓ síntese endógena de colesterol por inibição HGM-CoA redutase; ↑ atividade receptores de LDL-colesterol no fígado	Sinvastatina: 10-40mg/dia	↓ 20-55% LDL-colesterol; ↓ 5-10% TG; ↑ 5-10% HDL-colesterol	Elevação de transaminases, elevação de creatinoquinase e miopatia
		Lovastatina: 10-40mg/dia		Contraindicado durante a gestação por potencial efeito aterogênico
		Atorvastatina: 10-20mg/dia		
		Pravastatina: 20-40mg/dia		
Inibidores absorção do colesterol	Inibidor específico da absorção do colesterol, agindo sobre a borda estriada do enterócito	Ezetimiba: 10mg/dia	↓ 17-20% LDL-colesterol	↑ síntese de colesterol
Sequestradores de ácidos biliares (resinas)	Agem no intestino se ligando aos ácidos biliares e evitando sua reabsorção, promovendo excreção e remoção do ciclo do colesterol Não há absorção sistêmica	Colestiramina: 4-16g/dia Colestipol: 5-20g/dia	↓ 13-20% LDL-colesterol	Náusea, dor abdominal, hipertrigliceridemia e alteração na absorção de vitaminas lipossolúveis e ácido fólico
Fibratos	↓ síntese de VLDL-colesterol	10-20mg/dia	↓ TG; ↑ níveis HDL-colesterol; efeito variável sobre os níveis de LDL-colesterol	Distúrbios gastrointestinais, colestíase, elevação de transaminases e da creatinoquinase
Niacina <sup>a</sup>	↓ síntese hepática de LDL-colesterol, ↓ secreção de de VLDL-colesterol	100mg até 1g/dia	↓5-25% LDL-colesterol; ↓20-50% TG; ↑15-35% HDL-colesterol	Rubor, diarreia, insuficiência hepática, elevação de transaminases, miopatia, intolerância a glicose e hiperuricemia
Nutracêuticos	Melhoram função endotelial	Ácidos graxos ômega-3: 2-4g/dia	↓ TG	--

**Tabela 6 - Orientações para prescrição de estatinas**<sup>6, 7, 36, 37, 40, 42, 44-46, 52, 70</sup>

Estatina	Dose	Uso	Reação Adversa	Contraindicação	Monitorização
Sinvastatina	<p>&lt;10 anos: iniciar com 5mg à noite, aumentar para 10mg após 4 semanas e aumentar novamente para 20mg após 4 semanas</p> <p>≥10 anos: iniciar com 10mg à noite, aumentar para 20mg após 6 semanas e aumentar novamente para 40mg após 6 semanas</p> <p>Máximo: 80mg/dia</p> <p>Dose ajustada para função renal</p>	<p>Agente hipolipemiante; via oral;</p> <p>Uso preferencial à noite; efeito máximo após 2 semanas de adesão</p>	<p>Fibrilação atrial, edema, vertigem, cefaleia, eczema, dor abdominal, constipação, dispepsia, náusea, elevação de transaminases, mialgia, elevação de CPK, broncoespasmo.</p>	<p>Alergia a componentes da sinvastatina, hepatopatia, elevação persistente de transaminases, gestação e lactação, medicamentos inibidores de CYP3A4*, uso concomitante de ciclosporina</p>	<p>No início do tratamento, solicitar TGO/TGP/CPK/perfil lipídico.</p> <p>Repetir TGO e TGP 4 semanas após o início do tratamento. Se normais, realizar controles a cada 3 meses no primeiro ano.</p> <p>Após o primeiro ano, realizar controle a cada 6 meses.</p>
Lovastatina	<p>&gt;10 anos: 10-40mg 1x/dia</p>	<p>Agente hipolipemiante; via oral;</p> <p>preferencialmente à noite</p>	<p>Cefaléia, tontura, rash cutâneo, dor abdominal, constipação, diarreia, dispepsia, flatulência, náusea, câimbras, mialgia, fraqueza, elevação de CPK</p>	<p>Alergia a componentes da lovastatina, hepatopatia, elevação persistente de transaminases, gestação, lactação, medicamentos inibidores de CYP3A4*</p>	<p>No início do tratamento, solicitar TGO/TGP/CPK/perfil lipídico.</p> <p>Repetir TGO e TGP 4 semanas após o início do tratamento. Se normais, realizar controles a cada 3 meses no primeiro ano.</p> <p>Após o primeiro ano, realizar controle a cada 6 meses.</p>
Atorvastatina	<p>≥10 anos: iniciar com 10mg/dia e aumentar para 20mg/dia em 4-12sem</p> <p>Máximo: 20mg/dia</p>	<p>Agente hipolipemiante; via oral;</p>	<p>Insônia, diarreia, dispepsia, náusea, infecção do trato urinário, elevação de transaminases, artralgia, espasmo muscular, dor musculoesquelética, mialgia, nasofaringite</p>	<p>Alergia a componentes da atorvastatina, hepatopatia, elevação persistente de transaminases, gestação, lactação</p>	<p>No início do tratamento, solicitar TGO/TGP/CPK/perfil lipídico.</p> <p>Repetir TGO e TGP 4 semanas após o início do tratamento. Se normais, realizar controles a cada 3 meses no primeiro ano.</p> <p>Após o primeiro ano, realizar controle a cada 6 meses.</p>
Pravastatina	<p>8-13 anos: 20mg 1x/dia</p> <p>14-18anos: 40mg 1x/dia</p>	<p>Agente hipolipemiante; via oral;</p>	<p>Dor no peito, tontura, fadiga, cefaléia, rash cutâneo, diarreia, pirose, náusea, vômito, elevação de transaminases, mialgia, tosse, gripe</p>	<p>Alergia a componentes da pravastatina, hepatopatia, elevação persistente de transaminases, gestação, lactação</p>	<p>No início do tratamento, solicitar TGO/TGP/CPK/perfil lipídico.</p> <p>Repetir TGO e TGP 4 semanas após o início do tratamento. Se normais, realizar controles a cada 3 meses no primeiro ano.</p> <p>Após o primeiro ano, realizar controle a cada 6 meses.</p>
Rosuvastatina	<p>10-17 anos: 5-20mg 1x/dia, aumento a cada 4 semanas</p> <p>Máximo: 20mg/dia</p>	<p>Agente hipolipemiante; via oral;</p>	<p>Tontura, cefaléia, diabetes mellitus, dor abdominal, constipação, náusea, elevação de TGP, artralgia, elevação de CPK, mialgia e fraqueza</p>	<p>Alergia a componentes da rosuvastatina, hepatopatia, elevação persistente de transaminases, gestação, lactação, presença de fator de risco para rabdomiólise, hipotireoidismo, alcoolismo</p>	<p>No início do tratamento, solicitar TGO/TGP/CPK/perfil lipídico.</p> <p>Repetir TGO e TGP 4 semanas após o início do tratamento. Se normais, realizar controles a cada 3 meses no primeiro ano.</p> <p>Após o primeiro ano, realizar controle a cada 6 meses.</p>

**Figura 1** - Etapas da opção terapêutica de acordo com valores de LDL-colesterol e presença de fatores de risco (valores de LDL expressos em mg/dL).



Nogueira-de-Almeida CA, Mello ED et al, 2017



**Trabalhos Científicos apresentados no**



**XXI CONGRESSO  
BRASILEIRO DE  
NUTROLOGIA**

**28, 29 e 30 de SETEMBRO de 2017**



## **Índice:**

Atuação de frutas como antioxidantes naturais.	Trab.: 1
Alternativa de fontes renováveis no aporte e consumo de ômega 3	Trab.: 2
Análise retrospectiva da segurança e eficácia do método de Bypass Intestinal Parcial no tratamento cirúrgico da obesidade	Trab.: 3
Dieta materna suplementada com ácido linoleico conjugado reduz estresse oxidativo no cérebro da prole	Trab.: 4
Educação nutricional para escolares estimulando a composição saudável da lancheira em escola pública de bananeiras, um relato de experiência	Trab.: 5
Efeitos ergogênicos da cafeína no exercício físico	trab.: 6
Estado nutricional e a composição alimentar de crianças e adolescentes com síndrome de Down.	Trab.: 7
Influência da alimentação e da atividade física no aumento do HDL: uma revisão	Trab.: 8
Low Carb em indivíduos portadores de doenças crônicas não transmissíveis	Trab.: 9
Prevalência de sobrepeso em crianças pré-escolares e escolares: uma revisão	Trab.: 10
Principais fatores que afetam a percepção sensorial dos julgadores: uma revisão	Trab.: 11
1-Metilciclopropeno no prolongamento da vida de prateleira de frutas	Trab.: 12
A administração de dieta não industrializada e/ou artesanal enteral e seus riscos microbiológicos ao paciente em terapia domiciliar: uma revisão da literatura	Trab.: 13
A cerveja sem álcool não apresenta a citotoxicidade da cerveja com álcool. Promessa ou farsa?	Trab.: 14
A cirurgia bariátrica e os transtornos alimentares – comportamentais em seu pós operatório: uma revisão literária	Trab.: 15
A contação de história como estratégia de educação alimentar e nutricional: relato de experiência	Trab.: 16
A desnutrição como fator de risco cardiovascular em indígenas brasileiros	Trab.: 17
A eficácia da maca peruana para combater a fadiga em atletas	Trab.: 18
A eficácia da maca peruana para combater a fadiga em atletas.	Trab.: 19
A epidemia de alergia alimentar: mudança no paradigma da introdução de alimentos alergênicos	Trab.: 20
A fase idosa e suas questões multifacetadas	Trab.: 21
A hidratação durante exercícios físicos para atletas competitivos e não competitivos	Trab.: 22
A importância da disciplina educação inclusiva: relato de experiência	Trab.: 23
A importância da educação permanente em saúde por profissionais do NASF do município de Jaçanã/RN: um relato de experiência	Trab.: 24
A importância da gastronomia em unidades de alimentação hospitalar: uma revisão	trab.: 25

A importância da suplementação de vitamina D no diabetes gestacional: uma revisão	Trab.: 26
A importância da terapia nutricional na cicatrização de lesão por pressão - relato de experiência	Trab.: 27
A importância das embalagens em atmosfera modificada na conservação dos alimentos	Trab.: 28
A importância do acompanhamento nutricional e psicológico na gravidez	Trab.: 29
A importância do acompanhamento nutricional na garantia da qualidade de vida do portador da doença de Alzheimer	Trab.: 30
A importância do aleitamento materno para o desenvolvimento cognitivo das crianças: uma revisão	Trab.: 31
A importância do cálcio dietético para mulheres no climatério como prevenção para osteoporose: uma breve revisão	Trab.: 32
A importância do consumo de carboidratos nos exercícios físicos: uma revisão de literatura.	Trab.: 33
A importância do índice glicêmico e carga glicêmica dos alimentos na prevenção e controle do diabetes Mellitus	Trab.: 34
A importância do micronutriente iodo durante o período da lactação	Trab.: 35
A influência da tensão-pré menstrual sobre o consumo alimentar: uma revisão da literatura.	Trab.: 36
A influência da dietoterapia em mulheres com síndrome dos ovários policísticos: uma breve revisão	Trab.: 37
A influência da mídia nos diferentes aspectos da educação nutricional	Trab.: 38
A influência da nutrição e atividade física na saúde do idoso: uma revisão	Trab.: 39
A influência das propagandas digitais na alimentação de jovens e adolescentes	Trab.: 40
A influência do exercício físico intenso e prolongado sobre a produção de radicais livres	Trab.: 41
A influência do exercício físico intenso e prolongado sobre a produção de radicais livres	Trab.: 42
A influência dos hábitos familiares no desenvolvimento da obesidade infantil	Trab.: 43
A influência dos hábitos inadequados de higiene nos surtos das doenças transmitidas por alimentos	Trab.: 44
A inserção da educação nutricional no âmbito escolar, através de atividade lúdicas: uma revisão	Trab.: 45
A mídia e sua influência no consumo alimentar da população	Trab.: 46
A nutrição e sua relação com o processo de envelhecimento no Brasil	Trab.: 47
A nutrologia como tratamento para bulimia nervosa	Trab.: 48
A nutrologia como tratamento para bulimia nervosa	Trab.: 49
A pectina e sua funcionalidade em pacientes portadores de diabetes Mellitus tipo II e sua prevenção para síndrome metabólica	Trab.: 50

A percepção infantil acerca da alimentação saudável	Trab.: 51
A relação do ômega 3 com a depressão: uma breve revisão na literatura	Trab.: 52
A relevância da nutrição e atividade física na prevenção da sarcopenia no idoso: uma revisão da literatura	Trab.: 53
A relevância da nutrição enteral, no restabelecimento do estado nutricional de pacientes em estado críticos: uma breve revisão	Trab.: 54
A simulação clínica como ferramenta educacional na formação do profissional nutricionista	Trab.: 55
A soja como coadjuvante na amenização dos sintomas da menopausa: revisão sistemática	Trab.: 56
A suplementação de vitamina d como possível agente terapêutico na Sepse: uma revisão narrativa	Trab.: 57
A temática “alimentos com propriedades funcionais” nas unidades básicas de saúde (UBS) em Patos: um relato de experiência	Trab.: 58
A terapia nutricional e a atividade física como coadjuvantes no controle dos agravos inerentes à síndrome metabólica	Trab.: 59
A utilização da atmosfera modificada em embalagens como forma de conservação de alimentos: uma revisão da literatura	Trab.: 60
A utilização da canela (Cinnamomi Cassiae) na redução da glicemia pós-prandial em pacientes com diabetes Mellitus tipo 2: uma revisão	Trab.: 61
A utilização da linhaça (Linum Usitatissimum L.) Na prevenção do câncer de mama e de próstata	Trab.: 62
A utilização da soja como alimento funcional e os benefícios dos seus constituintes para saúde: uma revisão de literatura	Trab.: 63
A utilização de fibras alimentares no controle de doenças crônicas não transmissíveis: uma revisão da literatura	Trab.: 64
A utilização de leite caprino no cenário da indústria alimentar	Trab.: 65
A utilização do alho (Allium Sativum) no tratamento da hipertensão arterial sistêmica: uma revisão	Trab.: 66
A utilização do ômega-3 como potencial protetor para doenças cardiovasculares: uma breve revisão.	Trab.: 67
Abordagem da terapia nutricional em um paciente com síndrome do intestino curto: relato de caso	Trab.: 68
Abordagem multidisciplinar para crianças e adolescentes com sobrepeso e obesidade: relato de experiência dos profissionais de educação física	Trab.: 69
Abordagem multiprofissional no adolescente obeso: relato de caso	trab.: 70
Aceitabilidade de iogurte Liofilizado adicionado de Microalga Spirulina e avaliação de bactérias lácticas viáveis	Trab.: 71
Aceitabilidade de produtos adicionados de edulcorantes	Trab.: 72

Acompanhamento do estado nutricional de uma paciente diagnosticada com obesidade grau I em município de pequeno porte: um caso clínico	Trab.: 73
Acompanhamento nutricional de paciente com obesidade e hipercolesterolemia isolada: relato de experiência	Trab.: 74
Acrilamida e seus riscos à saúde: uma revisão	Trab.: 75
Ação antibacteriana de óleos essenciais de plantas contra <i>Sthaphylococcus Aureus</i> e <i>Escherichia Coli.</i> : Uma revisão	Trab.: 76
Ação educativa do NASF do município de Jaçanã/RN sobre os cuidados com os pés de pacientes diabéticos: um relato de experiência	Trab.: 77
Ação educativa do nasf e secretaria de educação de Jaçanã/RN, com pais, sobre o acompanhamento do estado nutricional de seus filhos: um relato de experiência	Trab.: 78
Ação funcional da alfarroba ( <i>Ceratonia Siliqua</i> ) no trato digestório	Trab.: 79
Ação hipocolesterolêmica do hibisco ( <i>Hibiscus l.</i> ): Uma revisão	Trab.: 80
Adenovírus 36 como um fator etiológico para obesidade: uma metanálise de estudos observacionais.	Trab.: 81
Adequação de consumo de lipídeos associado à gravidade de cirrose hepática	Trab.: 82
Adesão à dieta hipocalórica baseada em evidência científica no tratamento da obesidade	Trab.: 83
Agricultura familiar: fortalecimento da alimentação escolar	Trab.: 84
Agrotóxicos nos alimentos, problema da saúde mundial: uma breve revisão	Trab.: 85
Alcance das necessidades calórico-protéicas em pacientes com terapia nutricional enteral internados em um hospital universitário.	Trab.: 86
Aleitamento materno e alimentação complementar no contexto de mães adolescentes	Trab.: 87
Alergia alimentar e seu acometimento em crianças: uma revisão da literatura.	Trab.: 88
Alergia alimentar em crianças menores de 36 meses: comparação do crescimento conforme utilização de fórmulas lácteas baseadas em proteína isolada da soja ou hidrolisado proteico extenso.	Trab.: 89
Alergia alimentar em crianças menores de cinco anos: quanto estamos consultando e qual a carga de trabalho para nutricionistas e pediatras?	Trab.: 90
Alergia alimentar na infância: alergia à proteína do leite de vaca	Trab.: 91
Alergia alimentar: alimentos e diagnóstico	Trab.: 92
Alergia à proteína do leite de vaca: uma revisão	Trab.: 93
Alergia às proteínas do leite de vaca e suas implicações na saúde e na qualidade de vida de crianças: uma breve revisão	Trab.: 94
Alimentação adequada no primeiro ano de vida e diminuição dos riscos de doenças alérgicas	Trab.: 95
Alimentação e qualidade de vida em instituições de longa permanência para idosos	Trab.: 96
Alimentar é cuidar: atuação do nutricionista frente a pacientes oncológicos em cuidados paliativos	Trab.: 97

Alimentos alergênicos: uma revisão	Trab.: 98
Alimentos funcionais e seu papel na prevenção e controle das de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT)	Trab.: 99
Alimentos funcionais e seus benefícios na saúde humana: uma revisão	Trab.: 100
Alimentos funcionais e sua importância a saúde humana: uma revisão	Trab.: 101
Alimentos funcionais e sua influência na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.	Trab.: 102
Alimentos probióticos: benefícios para melhoria da saúde intestinal	Trab.: 103
Alimentos que auxiliam no tratamento do lúpus eritematoso sistêmico (LES): uma revisão	Trab.: 104
Alimentos x medicamentos: como interagem	trab.: 105
Alteração aguda do fluxo hemodinâmico promove comprometimento das vias de sinalização que controlam a reatividade do musculo peniano de ratos.	Trab.: 106
Alterações antropométricas, bioquímicas e prevalência de síndrome metabólica entre crianças e adolescentes obesos com e sem doença hepática gordurosa não alcoólica	Trab.: 107
Alterações da fase idosa e seu impacto na alimentação e nutrição: uma revisão	Trab.: 108
Alterações na acuidade sensorial de idosos e sua influência nas escolhas alimentares: uma breve revisão	Trab.: 109
Alterações na distribuição gordura corporal relacionadas ao acúmulo de gordura na região central e perda de massa muscular esquelética em PVHA em atendimento ambulatorial.	Trab.: 110
Alterações nutricionais e qualidade de vida após transplante pancreático: uma revisão da literatura.	Trab.: 111
Alterações vasculares precoces em obesos com disfunção metabólica	Trab.: 112
Alternariol em alimentos	Trab.: 113
Amamentação e a maturação imune de lactentes - revisão de literatura	Trab.: 114
Amêndoa de macaíba ( <i>Acrocomia Intumescens</i> Drude) promove e intensifica dislipidemia em ratos wistar adultos	Trab.: 115
Análise do comportamento de risco alimentar em adultos	Trab.: 116
Análise dos indicadores de infecção por tipos de cateter venoso central em TNP	Trab.: 117
Análise sensorial de preparações isentas de lactose com idosos de uma instituição de longa permanência do município de Cuité-Paraíba: um relato de experiência	Trab.: 118
Análise comparativa do tempo de internação de crianças desnutridas e eutróficas em uso de dieta enteral em um hospital infantil de Boa Vista, Roraima	Trab.: 119
Análise comparativa dos valores gastos com tratamento da desnutrição nas regiões brasileiras em 4 anos.	Trab.: 120
Análise da adequação do teor de proteínas em suplementos do tipo Whey Protein segundo a legislação vigente: uma revisão	Trab.: 121

Análise da composição coporal de pacientes obesos atendidos em ambulatório especializado de endocrinologia	Trab.: 122
Análise da prevalência da deficiência de vitamina d em algumas cidades do interior do estado de São Paulo	Trab.: 123
Análise de hábitos alimentares e estado nutricional de estudantes de nutrição de uma universidade no município de São José do Rio Preto/SP	Trab.: 124
Análise de substitutos do leite humano	Trab.: 125
Análise do benefício das fibras alimentares, com ênfase em beta-glucana, no diabetes Mellitus 2	Trab.: 126
Análise do comportamento alimentar de adolescentes e o risco para obesidade: uma revisão	Trab.: 127
Análise do estado nutricional de pacientes adeptos do vegetarianismo: uma revisão	Trab.: 128
Análise do perfil lipídico da castanha de Baru, evidência para melhorar níveis de HDL	Trab.: 129
Análise do uso consciente e adequado da suplementação por praticantes de musculação nas academias da cidade de Sousa/PB	Trab.: 130
Análise microbiológica dos alimentos: a importância da coleta de amostra em unidade de alimentação e nutrição (UAN). Uma revisão da literatura	Trab.: 131
Análise sensorial de hortaliças minimamente processadas e avaliação antropométrica de crianças em uma escola do município de Ouro Branco, Minas Gerais	Trab.: 132
Anemia ferropriva como co-morbidade em pacientes obesos	Trab.: 133
Anorexia e bulimia nervosa no diabetes Mellitus tipo 1	Trab.: 134
Anorexia, um transtorno alimentar influenciado pela mídia: uma revisão de literatura	Trab.: 135
Anti-helmínticos x alimentos: interações e recomendações de uso	Trab.: 136
Antioxidantes como medida profilática do câncer em idosos: uma revisão	Trab.: 137
Aplicabilidade clínica do uso de fórmula de estimativa de peso para pacientes adultos e idosos hospitalizados não acamados	Trab.: 138
Aplicabilidade da casca da amêndoa do theobroma cacao em produtos alimentícios	Trab.: 139
Aplicação da atmosfera modificada na conservação de alimentos: uma revisão da literatura	Trab.: 140
Aplicação de farinha fibrosa de pupunha em embutidos cárneos como substituto de gordura	Trab.: 141
Aproveitamento integral de alimentos: uma revisão literária	Trab.: 142
Aproveitamento integral dos alimentos: um estudo em um restaurante universitário do Curimataú Paraiba	Trab.: 143
Arsênio em alimentos: preocupações na alimentação infantil	Trab.: 144
As consequências da desnutrição na vida da população infantil: uma revisão da literatura	Trab.: 145
As crescentes reações de alergias alimentares mediada por ige através do consumo da semente de girassol: uma revisão	Trab.: 146



As principais características das fibras dietéticas relacionadas ao efeito benéfico sobre a redução do apetite	Trab.: 147
Aspectos antropométricos pós cirurgia bariátrica: uma revisão sistemática da literatura	Trab.: 148
Aspectos da avaliação nutricional na geriatria: uma revisão de literatura	Trab.: 149
Aspectos epidemiológicos da obesidade infantil	Trab.: 150
Aspectos funcionais da biomassa de banana verde	Trab.: 151
Aspectos gerais de doenças transmitidas por alimentos: uma revisão da literatura	Trab.: 152
Aspectos importantes sobre o uso de probióticos em atletas: revisão sistemática da literatura	Trab.: 153
Aspectos nutricionais da palma forrageira (Opuntia Ficus Indica): uma revisão	Trab.: 154
Aspectos nutricionais do maracujá: uma revisão sistemática	Trab.: 155
Aspectos nutricionais e interação hormonal na atividade física: uma revisão de literatura.	Trab.: 156
Aspectos nutricionais e metabólicos em pacientes com HIV: uma revisão	Trab.: 157
Aspectos nutricionais e uso abusivo de suplementos proteicos em academias de ginástica	Trab.: 158
Aspectos nutricionais na gestante pós cirurgia bariátrica: uma revisão	Trab.: 159
Associação da acidose metabólica e o estado nutricional do paciente em hemodiálise.	Trab.: 160
Associação da deficiência de ácido fólico e vitamina B12 com a homocisteína, resistência à insulina, inflamação e função muscular em receptores de transplante renal	Trab.: 161
Associação da dieta usual e diabetes Mellitus tipo 2	Trab.: 162
Associação do risco nutricional pela Strong Kids com desfechos clínicos em crianças hospitalizadas em um hospital pediátrico da região sul do Brasil	Trab.: 163
Associação entre a ingestão calórica e protéica de pacientes adultos e idosos hospitalizados com a força muscular preservada e em portadores de dinapenia	Trab.: 164
Associação entre composição corporal e perfil lipídico e desenvolvimento de doenças cardiovasculares em mulheres na pós-menopausa: uma revisão	Trab.: 165
Associação entre hábitos alimentares e atividade física em crianças	Trab.: 166
Associação entre níveis sanguíneos de vitamina D e indicadores da síndrome metabólica em mulheres na pós-menopausa	Trab.: 167
Associação entre o estado nutricional e a insatisfação corporal dos acadêmicos de medicina de uma universidade no sul de Minas	Trab.: 168
Atitude do consumidor em relação aos alimentos com alegação de propriedade funcional e/ou de saúde	Trab.: 169
Atividade antidiabética de polissacarídeos presentes em cogumelos medicinais	Trab.: 170
Atuação do nutricionista no núcleo de apoio à saúde da família (NASF): uma revisão da literatura	Trab.: 171
Atualização acerca dos cuidados com a nutrição enteral em pacientes em pós-operatório imediato de cirurgia cardíaca.	Trab.: 172

Aumento da ingestão de substâncias alimentares pela perda da palatabilidade em idosos: revisão de literatura	trab.: 173
Autismo e nutrição: o dilema da chave e da fechadura	trab.: 174
Avaliação nutricional como atribuição do profissional nutricionista: um relato de experiência	trab.: 175
Avaliação antropométrica, bioimpedância e esteatose hepática de pacientes obesas mórbidas submetidas à cirurgia bariátrica.	Trab.: 176
Avaliação crítica da rotulagem e composição de suplementos por alunos do curso de nutrição: um relato de experiência	trab.: 177
Avaliação da adequação calórica das dietas empregadas a crianças com desnutrição internadas em hospital infantil da região norte brasileira	Trab.: 178
Avaliação da atividade antineoplásica da isoquercetina para cânceres de cólon e fígado. Estudo In Vitro.	Trab.: 179
Avaliação da circunferência do pescoço em participantes de campanha de rastreamento de síndrome metabólica	trab.: 180
Avaliação da coingestão de carboidrato e proteína subsequente ao exercício resistido.	Trab.: 181
Avaliação da composição corporal e estilo de vida de pacientes com diabetes mellitus e hipertensão arterial, isoladas ou associadas	Trab.: 182
Avaliação da composição corporal pré-transplante renal por bioimpedância segmentada multifrequencial	Trab.: 183
Avaliação da composição do leite humano por metodologia automatizada infravermelho.	Trab.: 184
Avaliação da concentração de polifenóis totais e da atividade antioxidante de sucos integrais de uva (Vitis Vinifera L.)	Trab.: 185
Avaliação da evolução dos hábitos alimentares nos estudantes de medicina	Trab.: 186
Avaliação da frequência do consumo de frutas e verduras em pacientes de atendimento ambulatorial em município de pequeno porte do Trairi Potiguar	Trab.: 187
Avaliação da ingestão de água na prática de exercício físico em acadêmicos da Faculdade de Medicina de Catanduva	Trab.: 188
Avaliação da rotulagem de suplementos proteicos para atleta comercializados no estado de São Paulo	Trab.: 189
Avaliação da satisfação alimentar de unidades de alimentação e nutrição sob gestão terceirizada e autogestão	Trab.: 190
Avaliação da saúde dos estudantes de medicina da cidade de Fernandópolis	Trab.: 191
Avaliação da utilização do ômega 3 na prática de atividade física	Trab.: 192
Avaliação das alterações cognitivas relacionadas ao uso suplementar de vitamina b1 em pacientes pré e pós-operatório de cirurgia bariátrica em hospital terciário de Manaus (FHAJ).	Trab.: 193
Avaliação de rótulos de suplementos com relação para o marketing comercial	Trab.: 194

Avaliação de segurança e eficácia da técnica de scopinaro modificada no tratamento cirúrgico da obesidade comparado à técnica de Scopinaro clássica	Trab.: 195
Avaliação do conhecimento da população das Unidades Básicas De Saúde (UBS) em patos sobre os alimentos diets e lights: relato de experiência	Trab.: 196
Avaliação do conhecimento nutricional dos pacientes com lúpus eritematoso sistêmico.	Trab.: 197
Avaliação do consumo de macronutrientes para praticantes de atividade física	Trab.: 198
Avaliação do estado nutricional de alunos de uma creche do município de Picuí – Paraíba	Trab.: 199
Avaliação do estado nutricional de pacientes com câncer de cabeça e pescoço em tratamento radioterápico	Trab.: 200
Avaliação do fracionamento das refeições em pacientes de atendimento ambulatorial em município de pequeno porte do Trairi Potiguar	Trab.: 201
Avaliação do índice massa corporéa e circunferência abdominal em trabalhadores noturnos de uma unidade de terapia intensiva	Trab.: 202
Avaliação do nível de conhecimento nutricional e perfil antropométrico em população pediátrica de Vila Vela - ES	Trab.: 203
Avaliação do perfil nutricional pré-operatório e do desfecho hospitalar do paciente candidato à cirurgia eletiva colorretal no Hospital Felício Rocho, Belo Horizonte/MG	Trab.: 204
Avaliação do perfil psicológico dos pacientes bariátricos pelos critérios de Beck	Trab.: 205
Avaliação do potencial de uso do Tribulus Terrestris durante a atividade física	Trab.: 206
Avaliação do risco de desenvolvimento de diabetes mellitus em funcionários de uma Faculdade de Medicina de São Paulo	Trab.: 207
Avaliação do risco nutricional de pacientes oncológicos de um hospital de alta complexidade	Trab.: 208
Avaliação dos efeitos anabólicos de diferentes fontes proteicas na síntese de massa muscular.	Trab.: 209
Avaliação dos efeitos da dieta dotada de vegetais para idosos contra os transtornos cognitivos	Trab.: 210
Avaliação dos efeitos da dieta vegetariana como proposta de terapia nutricional em adultos hipertensos: uma revisão na literatura	Trab.: 211
Avaliação dos efeitos da suplementação proteica em idosos	Trab.: 212
Avaliação dos efeitos da suplementação proteica em idosos: uma revisão da literatura	Trab.: 213
Avaliação dos níveis do triglicerídeos e colesterol total após a ingestão de cápsulas de liberação ileal de óleo de palma e glutamina	Trab.: 214
Avaliação e acompanhamento nutricionais de paciente com DPOC: relato de caso	Trab.: 215
Avaliação nutricional de adolescentes de escolas públicas e particulares de Catanduva do interior de São Paulo	Trab.: 216
Avaliação nutricional de gestantes durante o pré-natal: um relato de experiência	Trab.: 217

Avaliação nutricional de pré-escolares em creches públicas de uma cidade de pequeno porte na Paraíba	Trab.: 218
Avaliação nutricional e conduta dietoterápica para criança com intolerância a lactose e constipação: relato de experiência	Trab.: 219
Avaliação nutricional e estilo de vida de pacientes com hipertensão arterial	Trab.: 220
Avaliação nutricional, composição corporal e estilo de vida de pacientes com hipertensão e diabetes em Sete Lagoas/MG	Trab.: 221
Aveia (Avena Sativa L.) E seus benefícios relacionados ao perfil lipídico	Trab.: 222
Ácidos Graxos da série Ômega-3 e seus benefícios na saúde humana: uma revisão na literatura	Trab.: 223
Bases da avaliação física e nutricional: uma revisão de literatura	Trab.: 224
Bcaa: fator de conversão dos aminoácidos e cálculo do nitrogênio protéico	Trab.: 225
Benefícios da suplementação de carboidratos em atletas: uma revisão da literatura.	Trab.: 226
Benefícios à saúde atribuídos a ingestão de probióticos	Trab.: 227
Benefícios da introdução de hortaliças na dieta alimentar: uma breve revisão	Trab.: 228
Benefícios da spirulina para o sistema imune: uma revisão sistemática	Trab.: 229
Benefícios da utilização de simbióticos por idosos: uma revisão	Trab.: 230
Benefícios do consumo de alimentos prebióticos para melhoria da saúde	Trab.: 231
Benefícios do consumo de sementes de chia (Salvia Hispanica L.): Uma breve revisão	Trab.: 232
Benefícios do consumo de suplementos alimentares	Trab.: 233
Benefícios do consumo responsável de cerveja	Trab.: 234
Benefícios do exercício físico na terceira idade: revisão	Trab.: 235
Benefícios dos alimentos funcionais ao organismo: uma revisão literaria	Trab.: 236
Benefícios dos alimentos funcionais para a saúde: uma revisão da literatura	Trab.: 237
Benefícios terapêuticos da (Sambucus Australis) no tratamento da obesidade e morbidades associadas: uma revisão	Trab.: 238
Benéficos do consumo de whey protein além do ganho de massa muscular: uma breve revisão	Trab.: 239
Berinjela (Solanum Melongena L.) Como alimento funcional no combate as dislipidemias: uma revisão	Trab.: 240
Biomassa de banana verde no controle do sobrepeso e obesidade em idosos: revisão da literatura	Trab.: 241
Bullying e os distúrbios alimentares dos agressores	Trab.: 242
Café: tomar ou não tomar, eis a questão – um mapeamento sistemático	Trab.: 243
Camellia sinensis supplementation decreases IL-6 circulant levels in obese women	Trab.: 244

Capacidade antioxidante e compostos fenólicos de spondia mombin e da spondia purpurea: uma revisão integrativa	Trab.: 245
Caracterização da lichia (Litchi Chinensis Sonn) e seus subprodutos: uma revisão	Trab.: 246
Caracterização do perfil de pacientes com doenças respiratórias internados na unidade de terapia intensiva de pneumologia	Trab.: 247
Características sociodemográficas e consumo alimentar entre pacientes com diabetes Mellitus tipo 2 atendidos em uma Unidade Básica De Saúde	Trab.: 248
Carência de ferro e sua relação com a anemia em pessoas idosas	Trab.: 249
Causas da obesidade infantil: uma revisão da literatura científica	Trab.: 250
Câncer infantil: manifestação da desnutrição e a importância da terapia nutricional	Trab.: 251
Câncer: implicações nutricionais e importância do nutricionista da prevenção e tratamento da patologia	Trab.: 252
Chá verde: uma análise baseada em evidências	Trab.: 253
Chia (Salvia Hispânica L.) Benefícios para a saúde humana: uma revisão sobre ensaios clínicos em humanos	Trab.: 254
Circunferência da cintura e perfil sanguíneo em escolares	Trab.: 255
Cirurgia bariátrica em mulheres com obesidade grau iii aumenta a expressão gênica de PLA2G4A	Trab.: 256
Citrus aurantium eo tratamento da obesidade	Trab.: 257
Combinação de dietoterapia e fármacos no tratamento da obesidade a longo prazo	Trab.: 258
Combinação do exercício físico e dieta Low Carb a curto prazo no tratamento da diabetes tipo 2	Trab.: 259
Combinação do exercício físico e dieta Low Carb a curto prazo no tratamento da diabetes tipo 2.	Trab.: 260
Comparação da dieta do paleolítico e da dieta hipocalórica sobre a ingestão de micronutrientes por indivíduos obesos.	Trab.: 261
Comparação de curvas de crescimento de recém nascidos pretermo. Resultados parciais	Trab.: 262
Comparação de dois métodos de avaliação do estado nutricional: Nutritional Risk Screening-2002 e diagnóstico nutricional estabelecido através de parâmetros antropométricos e bioquímicos em pacientes adultos e idosos hospitalizados.	Trab.: 263
Comparação entre o antigo e o novo manual de contagem de carboidratos da sociedade brasileira de diabetes: o que mudou?	Trab.: 264
Comparativo de suplementos de colágeno hidrolisado	Trab.: 265
Complicações advindas da doença celíaca	Trab.: 266
Complicações associadas a obesidade no público infantil	Trab.: 267
Componentes nutricionais e funcionais da seriguela (Spondias Purpurea L.) E seus benefícios para o perfil lipídico: uma revisão	Trab.: 268

Componentes nutricionais e utilização da vagem de algaroba ( <i>Prosopis Juliflora</i> ) para fins alimentícios: uma revisão	Trab.: 269
Composição centesimal de bolos desenvolvidos com farinhas de coprodutos de albedo, bagaço e casca de laranja	Trab.: 270
Composição de fontes proteicas provenientes de vertebrados descritas em tabelas de alimentos nacionais e internacionais	Trab.: 271
Compostos naturais no combate ao cancer de prostata	Trab.: 272
Conduitas da terapia nutricional após o transplante intestinal: uma revisão de literatura	Trab.: 273
Conhecimento da população da cidade de Catanduva em relação aos rótulos de alimentos.	Trab.: 274
Conhecimento e adesão sobre a terapêutica nutricional em dialíticos hiperfosfatêmicos	Trab.: 275
Conhecimento que os pacientes com diabetes Mellitus possuem sobre uma alimentação adequada para sua condição patológica	Trab.: 276
Conhecimento sobre intolerância a lactose entre os nutricionistas: uma breve revisão	Trab.: 277
Conscientização da alimentação saudável e atividade física com idosas em zona rural do município de Cuité-PB: relato de experiência	Trab.: 278
Conscientização da alimentação saudável em ambiente escolar: relato de experiência	Trab.: 279
Consequências da inadequação nutricional em atletas adolescentes de diversas modalidades	Trab.: 280
Consumo alimentar e níveis séricos de vitamina D em crianças e adolescentes obesos	Trab.: 281
Consumo de alimentos cariogênicos e sua relação com a cárie dentária: uma revisão integrativa	Trab.: 282
Consumo de amêndoa de macaíba ( <i>Acrocomia Intumescens</i> Drude) causa aumento de medidas murinométrica em ratos Wistar	Trab.: 283
Consumo de dieta High-Carb é associado a alterações metabólicas, remodelamento ventricular esquerdo e disfunção cardíaca em ratos Wistar	Trab.: 284
Consumo de edulcorantes e sua funcionalidade	Trab.: 285
Consumo de fibras dietéticas na prevenção das doenças crônicas não transmissíveis na população idosa: uma breve	Trab.: 286
Consumo de gordura saturada e seus efeitos no perfil lipídico: uma revisão	Trab.: 287
Consumo de ômega 3 na gestação e alergia no início da vida: uma revisão da literatura	Trab.: 288
Consumo de produtos diet e seus malefícios a saúde de pacientes portadores de diabetes: uma revisão	Trab.: 289
Consumo de shakes comerciais para perda de peso e risco hepatotóxico: uma revisão bibliográfica	Trab.: 290
Consumo de soja e seus benefícios à saúde: uma breve revisão	Trab.: 291
Consumo de suplementos alimentares por praticantes de atividade física: uma revisão	Trab.: 292
Contaço de história como estratégia para educação alimentar e nutricional na prevenção da obesidade infantil entre crianças usuárias do creas Cuité-PB: um relato de experiência	Trab.: 293

Contagem de carboidratos como estratégia de aumento de qualidade de vida em diabéticos tipo 1	Trab.: 294
Conteúdo de beta-sitosterol, estigmasterol e campesterol em óleos vegetais de primula e linhaça	Trab.: 295
Controle dos sintomas a partir da dietoterapia em pacientes oncológicos	Trab.: 296
Correlação de medidas antropométricas de estimativa muscular, com duas fórmulas de predição de massa magra em pacientes adultos e idosos hospitalizados.	Trab.: 297
Correlação do perfil bioquímico segundo tempo de tratamento com antirretroviral, diagnóstico do hiv e risco para síndrome metabólica associado à obesidade central em PVHA.	Trab.: 298
Correlação entre a pontuação no inquérito nacional de disbiose intestinal e desfechos de internamento	Trab.: 299
Correlação entre o consumo alimentar e estado nutricional de idosos	Trab.: 300
Correlação entre o conteúdo de gordura no colostro e o IMC materno	Trab.: 301
Correlação entre zinco e demais micronutrientes na obesidade infantil	Trab.: 302
Costipação intestinal e impacto emocional na fase infantil	Trab.: 303
Cuidados do profissional nutricionista para preservação, manutenção da saúde e qualidade de vida de idosos	Trab.: 304
Cuidados nutricionais parenterais em pacientes críticos	Trab.: 305
Deficiência de vitamina d e sua relação com a doença hepática gordurosa não alcoólica e síndrome metabólica em indivíduos com obesidade classe III	Trab.: 306
Deficiência marginal de magnésio e desempenho na atividade física	Trab.: 307
Depressão e seus impactos na alimentação e estado nutricional: um revisão	Trab.: 308
Descrição da qualidade de vida de escolares com excesso de peso	Trab.: 309
Descrição populacional de pacientes com diabetes Mellitus atendidos em unidade de saúde da família em Cuiabá, Mato Grosso	Trab.: 310
Desenvolvimento de morango em calda diet: avaliação físico-química, microbiológica e sensorial	Trab.: 311
Desenvolvimento de spaghetti e massa de lasanha de palmito pupunha sem glúten, sem caseína e sem lactose	Trab.: 312
Desenvolvimento de um produto enriquecido com vitamina d visando o potencial de adjuvante no tratamento da acne	Trab.: 313
Desenvolvimento e análise do índice de aceitabilidade de um bolo de aveia e maçã obtido a partir de fécula de mandioca	Trab.: 314
Desenvolvimento e avaliação sensorial de sorvete de abacate isento de proteína do leite de vaca.	Trab.: 315
Desenvolvimento infantil: qual o benefício dos carotenoides?	Trab.: 316
Desnutrição energético proteica em crianças com cardiopatia congênita em ambulatório terciário do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Botucatu-UNESP	Trab.: 317

Desnutrição infantil e entraves para a recuperação nutricional - uma análise reflexiva	Trab.: 318
Deteção de isoquercetrina na casca e bulbo de variedades da família alliaceae	Trab.: 319
Determinar a concentração de iodo na urina de parturientes: importância do monitoramento na gestação	Trab.: 320
Diabetes autoimune latente em paciente com 21 anos de idade: uma apresentação mais precoce do lada?	Trab.: 321
Diabetes melito tipo 1: métodos de tratamento	Trab.: 322
Diabetes melitus tipo 1 após 6 meses de cirurgia bariátrica em paciente com síndrome metabólica	Trab.: 323
Diagnóstico e conduta dietoterápica para paciente com diabetes mellitus e hipertensão arterial: relato de experiência	Trab.: 324
Dieta cetogênica no emagrecimento e em distúrbios metabólicos: uma revisão bibliográfica.	Trab.: 325
Dieta dash e suas repercussões cardiovasculares – uma revisão de literatura	Trab.: 326
Dieta do paleolítico e tradicional: efeitos sobre a glicemia de pacientes com sobrepeso e obesidade	Trab.: 327
Dieta do paleolítico x dieta controle: consumo de micronutrientes por pacientes obesos atendidos pelo sistema único de saúde	Trab.: 328
Dieta enteral para pacientes diabéticos	Trab.: 329
Dieta low carb e emagrecimento: uma revisão	Trab.: 330
Dieta vegetariana como forma de prevenção de diabetes Mellitus 2: uma revisão de literatura	Trab.: 331
Dieta vegetariana x atividade física: uma revisão	Trab.: 332
Dieta, atividade física, medicamentos, mudança na qualidade de vida e indicação do tratamento cirúrgico em pacientes obesos: uma revisão de literatura	Trab.: 333
Dietas da moda e sua influência em atletas e desportistas	Trab.: 334
Dietas low carb no controle glicêmico em portadores de diabetes Mellitus tipo 2: uma revisão	Trab.: 335
Dietas restritivas e hábitos alimentares – comensalidade e socialização	Trab.: 336
Dietoterapia e uso de nutracêuticos no manejo clínico da asma: uma revisão narrativa	Trab.: 337
Diferença dos produtos diet e light em rótulos alimentares: uma breve revisão	Trab.: 338
Diferenças entre a dieta Onívora e a dieta com base em alimentação vegetariana: uma revisão da literatura	Trab.: 339
Diferentes funções do abacate (Persea Americana Mill) e seus efeitos na nutrição defensiva e dietoterápica – uma revisão da literatura	Trab.: 340
Dificuldades na implantação de ferramentas da qualidade em unidades de alimentação: uma revisão de literatura	Trab.: 341
Diminuição da função muscular como consequência do envelhecimento	Trab.: 342



Dislipidemias na infância e adolescência	Trab.: 343
Disruptores endócrinos: uma abordagem nutrológica	Trab.: 344
Distorção da auto percepção de imagem corporal em adolescentes	Trab.: 345
Distúrbio da absorção intestinal de eletrólitos em modelo animal de diabetes aguda tipo 1	Trab.: 346
Distúrbios alimentares e da imagem corporal em adolescentes	Trab.: 347
Doença celíaca e o desenvolvimento de cardiopatias	Trab.: 348
Doença celíaca em gemelar dizigótica: avaliação antropométrica após dois anos de dieta sem glúten	Trab.: 349
Doença hepática gordurosa não alcoólica tratada com dieta com baixo teor de carboidratos: uma revisão de literatura	Trab.: 350
Doenças inflamatórias autoimunes e o papel dos lipídios no processo de resolução de inflamação: revisão da literatura	Trab.: 351
EAN - Educação Alimentar e Nutricional no âmbito escolar: um relato de experiência	Trab.: 352
Early responders to liraglutide 3.0 Mg as adjunct to diet and exercise from the scale maintenance trial	Trab.: 353
Avaliação da orientação nutricional realizada nos lactentes de um hospital público voltado para o ensino	Trab.: 354
Educação alimentar e nutricional em ambiente escolar: um relato de experiência	Trab.: 355
Educação ambiental através da construção de horta vertical: relato de experiência	Trab.: 356
Efeito da aplicação de atmosfera modificada em alimentos	Trab.: 357
Efeito da atividade física na saúde e bem estar de idosos: uma revisão.	Trab.: 358
Efeito da farinha da casca de maracujá ( <i>Passiflora Edulis</i> ) sobre o depósito de gordura corporal e esteatose hepática	Trab.: 359
Efeito da pré-eclâmpsia nos níveis de citocinas do leite materno	Trab.: 360
Efeito da suplementação de creatina associada à função renal e hepática	Trab.: 361
Efeito da suplementação de creatina na melhoria da performance e composição corporal de indivíduos idosos	Trab.: 362
Efeito da suplementação de proteína isolada do leite na prevenção da perda de massa muscular em idosos.	Trab.: 363
Efeito das cervejas de trigo e cevada na fertilidade feminina. Estudo in vitro.	Trab.: 364
Efeito das fibras insolúveis em água de farinhas de coprodutos de laranja na formação do bolo fecal em ratos	Trab.: 365
Efeito do consumo da soja no tratamento da menopausa: uma breve revisão	Trab.: 366
Efeito do consumo do abacate ( <i>Persea Americana</i> ) no controle da dislipidemia em adultos	Trab.: 367
Efeito do exercício físico e do consumo alimentar sobre as concentrações plasmáticas de leptina e grelina em indivíduos obesos	Trab.: 368

Efeito dos prebióticos e probióticos no tratamento das doenças inflamatórias intestinais: uma breve revisão bibliográfica	Trab.: 369
Efeito hipoglicemiante do chá de folhas de amora ( <i>Morus Nigra</i> L. Moraceae): uma revisão literária	Trab.: 370
Efeito hipolipemiante do abacate em pacientes com dislipidemias	Trab.: 371
Efeito protetor das folhas de yacon no diabetes experimental: influência sobre o estado redox do músculo esquelético e reorganização da arquitetura das Ilhotas de Langerhans	Trab.: 372
Efeitos benéficos da terapia probiótica em indivíduos com doenças intestinais: uma breve revisão da literatura	Trab.: 373
Efeitos benéficos de ácidos graxos insaturados no câncer	Trab.: 374
Efeitos benéficos do gengibre ( <i>Zingiber Officinale</i> ) para prevenção e tratamento de patologias: uma breve revisão	Trab.: 375
Efeitos colaterais provenientes da utilização de esteroides androgênicos anabólicos	Trab.: 376
Efeitos colaterais provenientes da utilização indiscriminada de cafeína por atletas	Trab.: 377
Efeitos comportamentais na prole de ratas alimentadas com dieta hiperlipídica a base de óleo de avestruz durante gestação e lactação	Trab.: 378
Efeitos da dieta low carb na perda de peso e nos fatores de risco associados ao diabetes mellitus tipo 2: uma revisão	Trab.: 379
Efeitos da ingestão de nutrientes antioxidantes em pacientes com artrite reumatoide: uma breve revisão	Trab.: 380
Efeitos da ingestão de soja em mulheres no climatério: uma revisão	Trab.: 381
Efeitos da inulina no sistema gastrointestinal: uma revisão	Trab.: 382
Efeitos da suplementação com hidroximetilbutirato em idosos sarcopênicos	Trab.: 383
Efeitos da suplementação de ácido graxo poli-insaturados no perfil lipídico e pcr de homens praticantes de Muay Thai	Trab.: 384
Efeitos da suplementação de Cranberry ( <i>Vaccinium Macrocarpon</i> ) no aumento dos níveis de HDL colesterol: uma revisão na literatura	Trab.: 385
Efeitos das vitaminas anioxidantes na otimização do exercício físico intenso: uma revisão	Trab.: 386
Efeitos do consumo de carboidratos antes, durante e depois do exercício: revisão	Trab.: 387
Efeitos do exercício físico nos níveis séricos de leptina: uma revisão	Trab.: 388
Efeitos do jejum intermitente no processo de emagrecimento: uma revisão de literatura	Trab.: 389
Efeitos dos antioxidantes sobre o mal de alzheimer : uma breve revisão	Trab.: 390
Efeitos e benefícios da ingestão de fibras alimentares na prevenção de doenças crônicas: uma revisão de literatura	Trab.: 391
Efeitos ergogênicos da cafeína no exercício físico	Trab.: 392
Efeitos sobre a hiperglicemia de fitoconstituintes isolados de plantas medicinais da caatinga	Trab.: 393

Efetividade das oficinas culinárias como proposta de educação nutricional para adolescentes	Trab.: 394
Eficácia dos antioxidantes presentes em oleaginosas	Trab.: 395
Elaboração de manual para pacientes avezezados e respectivos familiares ou cuidadores: fatores associados e intervenção nutricional	Trab.: 396
Elaboração de um pão funcional e aceitação sensorial por alunos de uma escola estadual do município de Cuité-Paraíba	Trab.: 397
Elaboração dietas enterais artesanais de baixo custo para pacientes em terapia nutricional enteral domiciliar	Trab.: 398
Elaboração e aceitação sensorial de derivados lácteos caprinos: uma revisão da literatura	Trab.: 399
Atualizações acerca das deficiências vitamínicas como fator de risco para doença cardiovascular.	Trab.: 400
Dengue: terapia nutricional oral imunomoduladora na recuperação do sistema imune	Trab.: 401
Desenvolvimento de um escondidinho congelado para veganos e público com intolerância alimentar	Trab.: 402
Diarreia intra-hospitalar: incidência de em pacientes em uso de antibioticoterapia	Trab.: 403
Probióticos: prevenção da diarreia intrahospitalar em pacientes em uso de antibioticoterapia	Trab.: 404
Empaglifozina associada à metformina e rápida perda de peso em paciente diabético tipo 2	Trab.: 405
Emprego de ingrediente naturalmente rico em ácido glutâmico em preparações culinárias como estratégia de redução do emprego de sódio	Trab.: 406
Esclerose múltipla: dietoterapia e suas implicações	Trab.: 407
Estado nutricional da população assistida em uma unidade básica de saúde em João Pessoa-PB	Trab.: 408
Estado nutricional de pacientes com hepatite C: uma revisão de literatura	Trab.: 409
Estado nutricional de pacientes portadores de HIV: uma revisão de literatura	Trab.: 410
Estado nutricional e qualidade de vida em mulheres residentes em um município de pequeno porte no Curimataú paraibano	Trab.: 411
Estado nutricional pré-gestacional e ganho de peso materno durante a gestação: um estudo retrospectivo	Trab.: 412
Esteróides anabolizantes: uma revisão bibliográfica	Trab.: 413
Estratégia nutricional no handebol: uma revisão	Trab.: 414
Estratégias alimentares para pacientes com intolerância à lactose na infância: uma breve revisão	Trab.: 415
Estratégias fitoterápicas no tratamento da obesidade	Trab.: 416
Estratégias nutricionais no tratamento e combate à obesidade infantil: uma revisão	Trab.: 417

Estratégias para garantia do direito humano a alimentação adequada no brasil revisão de literatura	Trab.: 418
Estudo das aplicações da etnobotânica na Paraíba	Trab.: 419
Evidências da utilização da dieta cetogênica no transtorno do espectro autista - artigo de revisão	Trab.: 420
Evolução clínica e nutricional de uma paciente com sida e comorbidades associadas	Trab.: 421
Evolução da terapia nutricional em paciente grave vítima de múltiplos ferimentos por arma de fogo: relato de caso	Trab.: 422
Exergames	Trab.: 423
Fatores associados ao consumo inadequado de leite em adolescentes: pesquisa nacional de saúde do escolar (pense, 2012)	Trab.: 424
Fatores associados à constipação intestinal em idosos: uma revisão	Trab.: 425
Fatores associados à interrupção ao aleitamento materno exclusivo	Trab.: 426
Fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis em idosos: uma revisão	Trab.: 427
Fatores de risco associados à diabetes gestacional	Trab.: 428
Fatores de risco para o desenvolvimento de anorexia nervosa: um breve reumo	Trab.: 429
Fatores de risco relacionados com a obesidade em portadores Síndrome de Down	Trab.: 430
Fatores determinantes da desnutrição em idosos: uma breve revisão	Trab.: 431
Fatores determinantes do reganho de peso no pós-operatório de cirurgia bariátrica: uma revisão da literatura	Trab.: 432
Fatores determinantes para obesidade em crianças e adolescentes: uma revisão da literatura.	Trab.: 433
Fatores relacionados ao desenvolvimento dos hábitos alimentares em crianças	Trab.: 434
Fármacos que atuam no trato gastrointestinal e sua relação com os nutrientes: uma revisão bibliográfica	Trab.: 435
Fitoterapia no tratamento antiobesidade	Trab.: 436
Fitoterápicos de interesse na terapia de desordens intestinais	Trab.: 437
Fortalecendo os cuidados na atenção básica através do núcleo de apoio à saúde da família – NASF: um relato de experiência	Trab.: 438
Funcionalidades dos prebióticos: uma breve revisão	trab.: 439
Gama- orizanol: possível tratamento coadjuvante na recuperação do equilíbrio redox e da função renal induzida por dieta rica em carboidrato	Trab.: 440
Ganho de peso na gestação e alterações hematológicas e bioquímicas em pacientes com pré-eclâmpsia	Trab.: 441
Gestação precoce em paciente pós cirurgia bariátrica: relato de caso	Trab.: 442
Glicogenose tipo I: relato de caso	Trab.: 443

Goji Berry (Lycium Barbarum): propriedades e benefícios	Trab.: 444
Gorduras trans: aspectos da rotulagem	Trab.: 445
Hábitos alimentares de idosos: implicações na qualidade de vida	Trab.: 446
Hdl colesterol: elevar seus níveis reduz o risco cardiovascular?	Trab.: 447
Heat treatment by immersion in household conditions on olive oil	Trab.: 448
Hipercalcemia e nefrolitíase secundária ao hiperparatireoidismo primário	Trab.: 449
Hipercalcemia e consumo de potássio em renais crônicos em hemodiálise	Trab.: 450
Hipoglicemiantes orais no sistema público de saúde do município de São Paulo	Trab.: 451
Impacto assistencial e nutroeconômico da implantação de um protocolo de controle de diarreia relacionada à dieta enteral em pacientes hospitalizados:	Trab.: 452
Impacto da aplicação do método 5S em área de higienização, pre-preparo e preparo de hortifrutí em unidades de alimentação e nutrição: uma breve revisão.	Trab.: 453
Impacto da atividade física pós-cirurgia metabólica	Trab.: 454
Impacto da cirurgia bariátrica na vida da população submetida a ela: uma revisão de literatura	Trab.: 455
Impacto da suplementação materna de vitamina D na saúde infantil	Trab.: 456
Impacto de hábitos alimentares de risco no desempenho acadêmico de estudantes de graduação	Trab.: 457
Impacto do aleitamento materno na adiposidade infantil: uma revisão da literatura	Trab.: 458
Impacto do consumo da garcinia (Garcinia Cambogia) no metabolismo de adultos obesos: uma revisão na literatura	Trab.: 459
Impacto do consumo inadequado de açúcares refinados no desenvolvimento de obesidade e inflamação hepática	Trab.: 460
Impacto do desperdício e aproveitamento de resíduos do Umbu como forma de geração de renda	Trab.: 461
Impacto dos alimentos industrializados na prevalência da elevação da pressão arterial em crianças e adolescentes	Trab.: 462
Impacto dos transtornos alimentares em atletas praticantes de exercício de alto rendimento	Trab.: 463
Impacto dos transtornos alimentares em atletas praticantes de exercício de alto rendimento	Trab.: 464
Impactos da deficiência de cálcio e vitamina D na saúde óssea do idoso: uma revisão	Trab.: 465
Impactos da prática de exercícios físicos em diferentes fases da vida: uma revisão	Trab.: 466
Impactos dos ácidos graxos essenciais no tratamento e cicatrização de feridas	Trab.: 467
Implementação de boas práticas alimentares como estratégia de promoção de saúde no âmbito do centro de assistência psicossocial: um relato de experiência	Trab.: 468

Implicações do exercício físico na resistência insulínica: uma revisão da literatura	Trab.: 469
Importância da atividade física na terceira idade: uma revisão	Trab.: 470
Importância da glutamina para o tratamento do câncer: uma revisão	Trab.: 471
Importância da hidratação em atletas de variadas modalidades: uma revisão da literatura	Trab.: 472
Importância da hidratação em atletas durante exercícios físicos: uma revisão	Trab.: 473
Importância da ingestão de carboidratos antes, durante e depois dos exercícios de alta intensidade: uma revisão	Trab.: 474
Importância da nutrição na gestação para reduzir a prevalência de complicações materno-infantis: uma revisão.	Trab.: 475
Importância da nutrição para reduzir a prevalência de agravos em pacientes hospitalizados: uma revisão	Trab.: 476
Importância da reposição de vitamina d em pacientes pediátricos que usam anticonvulsivantes	Trab.: 477
Importância da suplementação na infância para prevenção da carência de micronutrientes: uma breve revisão da literatura	Trab.: 478
Importância da variabilidade das refeições hospitalares para pacientes debilitados: um relato de experiência.	Trab.: 479
Importância das condições higiênico-sanitárias em unidades de alimentação e nutrição hospitalar: uma breve revisão	Trab.: 480
Importância do diagnóstico precoce do paciente acometido por doença celíaca uma revisão da literatura	Trab.: 481
Importância do questionário de frequência alimentar como ferramenta de avaliação nutricional: uma breve revisão	Trab.: 482
Importância do uso de isotônicos na reidratação e reposição hidroeletrólítica: uma revisão da literatura	Trab.: 483
Importância dos cuidados nutricionais na gestação	Trab.: 484
Inadequação da ingestão de nutrientes em idosos: resultados do estudo epidioso	Trab.: 485
Indicação de nutrição parenteral em paciente com vipoma	Trab.: 486
Indicações clínicas para a suplementação de magnésio: uma breve revisão	Trab.: 487
Inexatidão no metabolismo da frutose	Trab.: 488
Influencia dos ácidos graxos poliinsaturados sobre o sistema neurologico: uma revisão da literatura	Trab.: 489
Influencia familiar no desenvolvimento da obesidade infantil	Trab.: 490
Influenciadores para o sobrepeso e a obesidade em adolescentes de uma escola de referência Ceará	Trab.: 491
Influência da cápsula de liberação ileal de óleo de palma e de glutamina sobre peptídeos intestinais GLP-1 em pacientes com diabetes tipo 2 e obesos	Trab.: 492

Influência da dieta vegetariana na hipertensão arterial	Trab.: 493
Influência da educação alimentar e nutricional na qualidade de vida.	Trab.: 494
Influência da ingestão de licopeno no câncer de próstata: uma revisão	Trab.: 495
Influência da mídia sobre a alimentação infantil e suas consequências para esse público: uma revisão	Trab.: 496
Influência da obesidade materna sobre o peso do recém nascido: um estudo de revisão	Trab.: 497
Influência da suplementação de vitamina D no metabolismo de ratos diabéticos	Trab.: 498
Influência de parâmetros antropométricos na prevalência de hipertensão arterial em escolares: uma revisão bibliográfica	Trab.: 499
Influência de um minicurso de contagem de carboidratos na aprendizagem de alunos do curso de nutrição: um relato de experiência	Trab.: 500
Influência do carboidrato na performance desportiva	Trab.: 501
Influência do consumo de dieta rica em carboidratos simples e gordura sobre a composição corporal e desenvolvimento de doenças cardiovasculares	Trab.: 502
Influência do estresse e da ansiedade na qualidade de vida e o reflexo na alimentação em estudantes de medicina	Trab.: 503
Influência do marketing no estado nutricional de crianças e adolescentes	Trab.: 504
Informações acerca de nutrição e qualidade de vida veiculadas por redes de fast food: uma análise de conteúdo de websites	Trab.: 505
Ingestão de macronutrientes e fibras de pacientes atendidos em uma linha de cuidados em diabetes	Trab.: 506
Ingestão dietética de cálcio e ferro de mulheres em seguimento da dieta do paleolítico versus dieta tradicional: existe diferença?	Trab.: 507
Inibição da via mapk associada a triiodotironina mantém os níveis de leptina mas diminui dano de dna e acúmulo intracelular de triglicérides em adipócitos, 3T3-L1.	Trab.: 508
Inibidores da pcsk9: mudando paradigmas no tratamento das dislipidemias	Trab.: 509
Interferência da alimentação na absorção de levotiroxina sódica	Trab.: 510
Interrupção prematura do aleitamento materno exclusivo	Trab.: 511
Intervenção dos cuidados nutricionais na redução da estadia hospitalar e no tratamento de síndromes geriátricas presentes em idosos.	Trab.: 512
Intolerância à lactose e suas consequências para a saúde: uma revisão da literatura	Trab.: 513
Intolerância à lactose x alergia à proteína do leite de vaca: uma revisão de literatura.	Trab.: 514
Introdução alimentar e prevenção de atopias na infância: uma breve revisão da literatura	Trab.: 515
Irisina e triiodotironina elevam o gasto energético por aumento de UCP-1 sem causar dano de DNA em adipócitos humanos subcutâneos in vitro	Trab.: 516
Índice de massa corporal em pacientes internados em um hospital terciário como determinante de desfecho clínico.	Trab.: 517

Índice de obesidade na Unidade Básica de Saúde Genário Xavier da Silva no município de Picuí-PB	Trab.: 518
Índice de risco de hipertensão arterial na UBS Genário Xavier da Silva no município de Picuí-PB	Trab.: 519
Índice de risco em pessoas diagnosticadas com diabetes em um município de pequeno porte do Curimatau Paraibano	Trab.: 520
Jejum intermitente no tratamento/prevenção de doenças metabólicas	Trab.: 521
Jejum intermitente e os benefícios para diabéticos: uma revisão na literatura	Trab.: 522
Jejum intermitente, vilão ou solução?	Trab.: 523
Laticínios e marcadores inflamatórios: o que há de evidências?	Trab.: 524
Leite caprino e suas características nutricionais: uma breve revisão	Trab.: 525
Leptina e grelina no tratamento da obesidade	Trab.: 526
Leptina sérica como marcador para desnutrição: uma revisão narrativa	Trab.: 527
Levantamento do número de óbitos de crianças com desnutrição em Hospital Pediátrico de Roraima	Trab.: 528
Licopeno como agente preventivo do câncer de próstata: uma revisão	Trab.: 529
Liraglutida e perda de peso de peso em paciente de alto risco cardiovascular	Trab.: 530
Longevidade: aplicabilidade nutrológica das áreas centenárias (Zonas Azuis)	Trab.: 531
Manejo nutricional do paciente oncológico: peculiaridades abordadas em uma revisão de literatura	Trab.: 532
Manejo nutrológico da encefalopatia hepática	Trab.: 533
Manipulação da microbiota intestinal com probióticos: uma revisão de literatura	Trab.: 534
Manipulação de alimentos: avaliação das boas práticas dos colaboradores de um buffet	Trab.: 535
Manipuladores de alimentos e sua importância na saúde do consumidor: uma revisão da literatura	Trab.: 536
Manual de terapia nutricional do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Botucatu (HCFMB)	Trab.: 537
Maracujá ( <i>Passiflora Edulis</i> ) como alimento funcional: uma revisão	Trab.: 538
Marketing na alimentação infantil: análise da rotulagem de produtos	Trab.: 539
Metanálise entre prevalência e associação de dislipidemia e outras doenças crônicas em cidade do interior do estado do Rio de Janeiro	Trab.: 540
Métodos de tratamento para o diabetes melito tipo 2: uma revisão	Trab.: 541
Métodos para a prevenção de alergias alimentares	Trab.: 542
Mielopatia secundária à deficiência de cobre	Trab.: 543
Mindful Eating no tratamento multidisciplinar da obesidade e compulsão alimentar: revisão	Trab.: 544



Misturas para o preparo de tapioca avaliadas no Instituto Adolfo Lutz - São Paulo (2016/2017)	Trab.: 545
Nefropatia diabética: revisão de literatura	Trab.: 546
Neofobia: o transtorno alimentar que é comum na infância	Trab.: 547
Níveis de cálcio sanguíneo em pacientes com fratura de fêmur e quadril atendidos em um Hospital Terciário em Maceió - AL	Trab.: 548
Nova geração de fármacos para obesidade: lorcasserina e seus riscos associados ao tratamento	Trab.: 549
Novo guia alimentar da população brasileira: uma análise objetiva	Trab.: 550
Nutrição e autismo: uma revisão literária	Trab.: 551
Nutrição e psicologia - o trabalho do nasf do município de jaçanã/rn para a melhoria da saúde dos pacientes: um relato de experiência	Trab.: 552
Nutrição e síndrome congênita da Zika: desafios para o futuro	Trab.: 553
Nutrição enteral pediátrica	Trab.: 554
Nutrição parenteral para pacientes vítimas de avc: uma revisão bibliográfica	Trab.: 555
Nutrição parenteral prolongada em paciente com síndrome do intestino curto pós-operatória-relato de caso.	Trab.: 556
Nutrient Timing como estratégia nutricional na prática de exercício físico	Trab.: 557
Nutro 2.0 E a importância da T.I. Para o profissional de nutrição	Trab.: 558
Nutrologia e atenção primária à saúde: construindo novas possibilidades de atuação profissional	Trab.: 559
O aproveitamento do fruto umbu no estado de maturação na produção de bebida láctea caprina	Trab.: 560
O consumo de alimentos industrializados e o excesso de peso nos primeiros anos de vida: uma revisão na literatura	Trab.: 561
O consumo de chá verde fitoterápico no tratamento da obesidade	Trab.: 562
O consumo de linhaça associada na prevenção do câncer: uma revisão	Trab.: 563
O consumo de manteiga e seus efeitos no organismo	Trab.: 564
O consumo de prebióticos na alimentação funcional: revisão de literatura	Trab.: 565
O desenvolvimento de geléias a partir do reaproveitamento de cascas de frutas	Trab.: 566
O efeito benéfico da utilização de probióticos	Trab.: 567
O efeito positivo do aminoácido triptofano no controle dos sintomas da tensão pré-menstrual de mulheres em idade reprodutiva: uma revisão da literatura	Trab.: 568
O emprego de fitoterápicos no controle da hiperlipidemia	Trab.: 569
O ensino da nutrologia em universidades brasileiras: uma revisão da literatura	Trab.: 570

O mel como veículo de contaminação para o botulismo infantil: uma breve revisão.	Trab.: 571
O Ômega-3 na prevenção e tratamento de doenças cardiovasculares: uma revisão	Trab.: 572
O papel da mídia no surgimento da obesidade infantil: uma revisão de literatura	Trab.: 573
O papel da nutrição na prevenção e tratamento da lipodistrofia ginóide: uma breve revisão	Trab.: 574
O papel da suplementação de desidroepiandrosterona no ganho de massa muscular: uma revisão na literatura	Trab.: 575
O papel das fibras alimentares no funcionamento do trato gastrointestinal: uma revisão da literatura	Trab.: 576
O papel do nível sérico do colesterol total na avaliação da desnutrição: uma revisão bibliográfica	Trab.: 577
O papel do zinco na nutrição preventiva em idosos: uma revisão literária	Trab.: 578
O peptídeo 1 semelhante ao glucagon na saciedade de indivíduos obesos	Trab.: 579
O portador de diabetes mellitus tipo II como facilitador do tratamento: uma revisão na literatura.	Trab.: 580
O potencial das sementes de umbu (Spondias Tuberosas x S. Mombin x Spondias Tuberosas Arr. Cam.) Encontradas na região nordeste do Brasil	Trab.: 581
O potencial efeito antioxidante do abacate em ratos com diabetes melito	Trab.: 582
O selênio e a doença cardiovascular: quais as evidências?	Trab.: 583
O supermarketing das dietas da moda e os impactos na saúde dos indivíduos que as adotam	Trab.: 584
O tomate (Solanum Lycopersicum) como alimento funcional antioxidante útil na prevenção de doenças cardiovasculares.	Trab.: 585
O uso da cirurgia bariátrica em pacientes com obesidade grau III: uma breve revisão	Trab.: 586
O uso da curcuma longa como condimento alimentar e suas propriedades antioxidantes e anti-inflamatorias na prevenção e tratamento de diversas patologias	Trab.: 587
O uso da microalbuminuria como fator preditor independente de eventos cardiovasculares	Trab.: 588
O uso de anabolizantes e seus efeitos colaterais em atletas	Trab.: 589
O uso de embalagens de atmosfera modificada como forma de conservação de alimentos	Trab.: 590
O uso de flavonoides para o aumento do colesterol hdl: uma revisão	Trab.: 591
O uso de metformina no tratamento da obesidade infantil- revisão de literatura	Trab.: 592
O uso de produtos naturais no tratamento de doenças tropicais	Trab.: 593
O uso do chá de hibisco (Hibiscus Sabdariffa) como forte antioxidante: uma revisão	Trab.: 594
O uso do ginseng na prática de atividade física	Trab.: 595
O uso dos fitoterápicos garcinia cambogia l., Camellia sinensis l., Citrus aurantium l., Curcuma longa l. E Citrus Sinensis l. No controle e tratamento do sobrepeso e da obesidade	Trab.: 596

O uso indevido de hormônios peptídicos gh e insulina: uma revisão bibliográfica	Trab.: 597
O uso terapêutico da farinha de casca de maracujá-amarelo ( <i>Passiflora Edulis F. Flavicarpa</i> ): uma revisão	Trab.: 598
Obesidade e bullying na adolescência	Trab.: 599
Obesidade e doença renal crônica: uma revisão de literatura	Trab.: 600
Obesidade infantil e seus fatores de risco	Trab.: 601
Obesidade infantil e tratamento: uma revisão da literatura	Trab.: 602
Obesidade na adolescência: um desafio da saúde pública	Trab.: 603
Obesidade- uma análise crítica das dificuldades de abordagem na infância	Trab.: 604
Oficinas culinárias como estratégia de educação alimentar e nutricional aplicada à oncologia	Trab.: 605
Oficinas de anatomia humana no ensino fundamental II: um relato de experiência.	Trab.: 606
Opções farmacológicas no tratamento de sarcopenia em pacientes idosos: uma revisão	Trab.: 607
Oral thiamine and cognitive effect on hemodialysis patients.	Trab.: 608
Orégano ( <i>origanum vulgare L.</i> ) Como alimento funcional: uma revisão	Trab.: 609
Os alimentos funcionais e sua importância na saúde: uma breve revisão	Trab.: 610
Os antioxidantes e seus benefícios: uma revisão	Trab.: 611
Os benefícios do consumo de vegetais entre idosos: uma revisão da literatura	Trab.: 612
Os benefícios do uso de prebióticos: uma breve revisão	Trab.: 613
Os benefícios do uso de probióticos – uma breve revisão	Trab.: 614
Os benefícios aliados ao consumo de vinhos: uma revisão da literatura	Trab.: 615
Os benefícios da suplementação de cafeína no exercício físico: uma revisão	Trab.: 616
Os benefícios do fruto umbu para a saúde humana: uma revisão da literatura	Trab.: 617
Os benefícios do licopeno na saúde do homem: uma breve revisão da literatura	Trab.: 618
Os efeitos da dieta cetogênica no tratamento de crianças epiléticas	Trab.: 619
Os efeitos da farinha de linhaça sobre as doenças cardiovasculares	Trab.: 620
Os efeitos da utilização de dietas “Low Carb” no tratamento da obesidade: uma revisão bibliográfica	Trab.: 621
Os efeitos do uso da sibutramina em obesos hipertensos: uma revisão de literatura.	Trab.: 622
Os fatores que influenciam na obesidade infantil: revisão da literatura	Trab.: 623
Os prebióticos e seus benefícios	Trab.: 624
Os principais fatores determinantes da obesidade infantil: uma breve revisão	Trab.: 625

Os produtos lácteos caprinos funcionais e as inovações mercadológicas: uma breve revisão	Trab.: 626
Otimização sensorial de iogurte comercial de morango adicionado de Cranberry	Trab.: 627
Óleo de côco: uma revisão das perspectivas atuais	Trab.: 628
Padrão alimentar da dieta vegetariana eating pattern of vegetarian diet	Trab.: 629
Padrões de expressão do gene pomc em filhotes que receberam dietas deficiente e suplementada com ácido fólico	Trab.: 630
Padrões de expressão e metilação dos genes Apob e Lipc na Prole de ratas suplementadas com ácido fólico	Trab.: 631
Panorama do estado nutricional de gestantes atendidas na atenção básica no Brasil	Trab.: 632
Percepção de alergia a proteínas do leite de vaca em escolas públicas infantis do interior de São Paulo	Trab.: 633
Percepção do nutricionista quanto à dieta vegetariana	Trab.: 634
Perfil antropométrico e fatores de risco para doenças cardiovasculares em trabalhadores de uma indústria de panificação	Trab.: 635
Perfil antropométrico em acadêmicos e profissionais de educação física no município de Campos Sales-CE	Trab.: 636
Perfil epidemiológico de mulheres em idade fértil diagnosticadas com desnutrição internadas por neoplasia maligna de colo de útero	Trab.: 637
Perfil epidemiológico e nutricional de pacientes internados em hospital de alta complexidade em uso de nutrição parenteral	Trab.: 638
Perfil nutricional de crianças hospitalizadas em um hospital pediátrico da região sul do Brasil	Trab.: 639
Perfil nutricional de pacientes com afecções respiratórias internados em uma enfermaria de pneumologia	Trab.: 640
Perfil nutricional do portador da síndrome do espectro autista	Trab.: 641
Perfil nutricional dos pacientes de longa permanência de internação no Hospital Paulo de Tarso-MG	Trab.: 642
Perfil nutricional e benefícios do óleo de abacate: revisão da literatura	Trab.: 643
Perfil nutricional e fatores de risco para síndrome metabólica em mulheres adultas jovens atendidas em uma ação educativa alusiva ao dia internacional da mulher no município de Belém	Trab.: 644
Perfil nutricional e percepção da imagem corporal de mulheres: revisão de literatura	Trab.: 645
Perfil nutriiconal e socioeconomico de pacientes com diabetes Mellitus	Trab.: 646
Perfil nutrológico de nutrizes de um ambulatório do Hospital Escola Emílio Carlos de Catanduva, cidade do noroeste paulista	Trab.: 647
Perspectiva sobre o efeito do óleo de coco em relação a composição corporal e melhora do perfil lipídico: uma breve revisão	Trab.: 648
Perspectivas da suplementação do ácido graxo Ômega-3 após o infarto agudo do miocárdio.	Trab.: 649

Peso ao nascer de filhos de gestantes com transtornos alimentares: revisão de literatura	Trab.: 650
Pesquisa de matérias estranhas e fraudes em suplementos vitamínicos e minerais e alimentos para atletas.	Trab.: 651
Pesquisa de staphylococcus aureus em bombas extratoras de leite humano para doação ao banco de leite humano de Blumenau SC	Trab.: 652
Plantas medicinais e câncer: uma revisão	Trab.: 653
Por uma melhor qualidade de vida: um olhar às intervenções nutricionais na oncologia em cuidados paliativos prestados a idosos	Trab.: 654
Possíveis complicações da obesidade e sobrepeso em mulheres grávidas: uma revisão da literatura	Trab.: 655
Possíveis complicações ocasionadas por diabetes tipo 1 na infância	Trab.: 656
Potencial de uso do açaí (Euterpe Oleracea Mart.) Como recurso ergogênico na atividade física.	Trab.: 657
Potencial funcional da banana verde (MUSA SP.): Uma revisão	Trab.: 658
Potencial funcional da fibra alimentar: uma revisão	Trab.: 659
Potencial funcional do abacate no controle de dislipidemias: uma revisão	Trab.: 660
Potencial funcional do soro de leite caprino: uma revisão	Trab.: 661
Potencial terapêutico de componentes da Cannabis Sativa: uma revisão	Trab.: 662
Potencialidade da prática de exercício físico aliada a ingestão de polifenóis no nível e expressão de GRP78	Trab.: 663
Práticas alimentares e introdução da alimentação complementar de lactentes expostos à transmissão vertical do HIV	Trab.: 664
Práticas de educação alimentar e nutricional no espaço escolar: um relato de experiência	Trab.: 665
Práticas de educação nutricional no âmbito escolar	Trab.: 666
Precisão e acurácia da avaliação da massa corporal magra e muscular esquelética por antropometria, bioimpedância elétrica e força de preensão manual em pacientes com doença renal crônica na fase não-dialítica e receptores de transplante renal.	Trab.: 667
Prescrição de dietas aliadas a psicoterapia	Trab.: 668
Prevalência de alergia à proteína do leite de vaca no público infantil: uma revisão da literatura	Trab.: 669
Prevalência de consumo de alimentos ultraprocessados em crianças da atenção básica da região sul do Brasil	Trab.: 670
Prevalência de desnutrição em indivíduos hospitalizados: uma revisão	Trab.: 671
Prevalência de doenças crônicas não-transmissíveis em idosos	Trab.: 672
Prevalência de esteatose hepática em um serviço privado e especializado de ultrassonografia em uma cidade do noroeste paulista	Trab.: 673
Prevalência de intolerância à lactose em função da faixa etária e do sexo	Trab.: 674

Prevalência de obesidade e possíveis repercussões em crianças e adolescentes	Trab.: 675
Prevalência de sarcopenia no diabetes tipo 2: uma revisão da literatura	Trab.: 676
Prevalência de síndrome metabólica e fatores associados em psoriáticos	Trab.: 677
Prevalência de síndrome metabólica em adolescentes e fatores associados	Trab.: 678
Prevalência de sobrepeso, obesidade e critérios de síndrome metabólica em pacientes atendidos em Cuiabá, Mato Grosso	Trab.: 679
Prevalência de transtornos alimentares em jovens universitárias: uma breve revisão da literatura	Trab.: 680
Prevalência/consequência do consumo de suplementos alimentares por praticantes de atividade física: uma revisão	Trab.: 681
Principais causas de inatividade física na adolescência e impactos na vida adulta	Trab.: 682
Principais fontes de contaminação em alimentos: uma revisão integrativa	Trab.: 683
Probiótico e prebióticos na diminuição da incidência de doenças cardiovasculares	Trab.: 684
Produção de pães isentos de glúten no Brasil: uma revisão da literatura	Trab.: 685
Projeto de extensão saúde e meio ambiente - dieta e exercício físico no envelhecimento saudável: relato de caso	Trab.: 686
Projeto mel vale do ribeira – qualidade e benefícios do mel nos desafios da apicultura familiar das comunidades remanescentes quilombolas de São Paulo.	Trab.: 687
Promoção de saúde e educação nutricional em crianças através da música: relato de experiência	Trab.: 688
Propriedades antioxidantes da semente da Chia (Salvia Hispanica): uma breve revisão	Trab.: 689
Propriedades e benefícios da romã (Punica Granatum L.) Para a saúde: uma revisão	Trab.: 690
Propriedades fitoterápicas do chá verde (Camellia Sinensis L.) No tratamento da obesidade: uma revisão	Trab.: 691
Propriedades terapêuticas do Noni (Morinda Citrifolia) : uma revisão	Trab.: 692
Própolis, propriedades e benefícios para a saúde: uma revisão	Trab.: 693
Qualidade das matérias-primas para indústria de alimentos	Trab.: 694
Qualidade de vida de idosos submetidos ao tratamento hemodialítico	Trab.: 695
Qualidade físico-química de lactuca sativa L. Hidropônica armazenada em refrigerador doméstico em diferentes embalagens	Trab.: 696
Radioatividade de alimentos tratados por radiação ionizante	Trab.: 697
Rastreio de obesidade através de bioimpedância em frequentadores de academia em Campina Grande – PB	Trab.: 698
Rastreio de obesidade em diabéticos e hipertensos atendidos em unidade de saúde da família na cidade de Campina Grande – PB	Trab.: 699
Redução da obesidade infantil em um município de Minas Gerais	Trab.: 700

Redução de ácidos graxos trans e saturados em gorduras vegetais: desafios e aspectos envolvidos	Trab.: 701
Redução dos níveis de malonáldéido no cérebro de ratos idosos suplementados com nata caprina	Trab.: 702
Reflexo da hidratação no rendimento esportivo	Trab.: 703
Reidratação oral à base de Alanil-Glutamina: uma solução terapêutica para diarreia no diabetes	Trab.: 704
Relação da deficiência de vitamina d e hipertensão: uma revisão na literatura	Trab.: 705
Relação da síndrome metabólica infanto juvenil com a obesidade e seus risco para a saúde - uma breve revisão	Trab.: 706
Relação do consumo habitual entre gorduras saturadas, monoinsaturadas e Poli-Insaturadas	Trab.: 707
Relação dose-resposta da ingestão proteica subsequente ao exercício resistido.	Trab.: 708
Relação entre alimentação balanceada e renda mensal da população brasileira	Trab.: 709
Relação entre o consumo de vinho como alimento funcional e a prevenção da diabetes Mellitus tipo 2	Trab.: 710
Relação entre o índice fitoquímico da dieta e o percentual de gordura corporal em mulheres atendidas em um serviço de mastologia	Trab.: 711
Relação entre o jejum intermitente e o emagrecimento: uma breve revisão	Trab.: 712
Relato de caso - dor abdominal crônica em pediatria por erro alimentar e ingestão excessiva de Fodmaps	Trab.: 713
Relato de caso: cuidados paliativos e medidas de conforto na terapia nutricional	Trab.: 714
Relato de caso: evolução clínica e nutricional de paciente com diagnóstico de CEC de laringe	Trab.: 715
Relato de caso: neuropatia crônica policarencial pós-cirurgia bariátrica pela técnica de Lazzarotto & Souza.	Trab.: 716
Relato de caso: síndrome do intestino curto após isquemia mesentérica e cirurgia bariátrica.	Trab.: 717
Relato de experiência sobre o reaproveitamento de alimentos em prática de educação ambiental e nutricional com crianças	Trab.: 718
Repercussões da dieta Low-Carb na saúde da população que faz uso: uma revisão de literatura	Trab.: 719
Reposição de testosterona associada ao exercício de força: estratégia de tratamento ideal para o emagrecimento no homem idoso com hipogonadismo?	Trab.: 720
Restrição alimentar associada à dose fisiológica de triiodotironina aumenta a perda de peso e promove a diminuição da genotoxicidade de animais obesos	Trab.: 721
Restrição de crescimento intrauterino e comportamento alimentar aos 30 dias de vida	Trab.: 722
Revisão bibliográfica de possíveis efeitos e riscos do uso prolongado de turkesterone e adulterantes em formulações para praticantes de atividade física	Trab.: 723
Revisão da literatura sobre influência do abacate (persea americana mill) na fertilidade feminina	Trab.: 724

Rigidez arterial e resistência à insulina em hipertensos com elevada excreção urinária de sódio	Trab.: 725
Risco nutricional em crianças hospitalizadas	Trab.: 726
Riscos inerentes ao uso de esteroides anabolizantes por praticantes de musculação	Trab.: 727
Sal rosa do himalaia: escolha saudável?	Trab.: 728
Sarcopenia em idosos: um estudo de revisão	Trab.: 729
Sarcopenia em pacientes idosos: como tratar?	Trab.: 730
Sarcopenia em receptores de transplante renal: frequência e relação com a adiposidade corporal, proteína C reativa e vitamina D.	Trab.: 731
Semaglutide reduces body weight across baseline bmi subgroups across	Trab.: 732
Semaglutide reduces HBA1C and body weight across multiple background oad treatment categories	Trab.: 733
Sensibilidade ao glúten não celíaca - revisão de literatura	Trab.: 734
Simetria da circunferência do pescoço com o índice de massa corporal em crianças de idade escolar como sinalizadores de obesidade infantil no interior de São Paulo	Trab.: 735
Síndrome do ovário policístico associado a obesidade: um relato de caso	Trab.: 736
Síndrome poliglandular autoimune tipo 3: relato de caso	Trab.: 737
Suplementação com resveratrol sobre metabolismo energético em ratos diabéticos	Trab.: 738
Suplementação de creatina na gestação: uma revisão narrativa	Trab.: 739
Suplementação materna com ácido linoleico conjugado durante gestação e lactação diminui ansiedade na prole	Trab.: 740
Suplementação materna com spirulina ( <i>Arthrospira Platensis</i> ) altera parâmetros físicos da prole submetida à desnutrição durante o período de lactação	Trab.: 741
Suplementação nutricional e osteoporose: revisão de literatura	Trab.: 742
Suplementação protéica: bases e conceitos	Trab.: 743
Teor de Histamina como critério de qualidade de atum e sardinha in natura coletadas de feiras a cidade de São Paulo	Trab.: 744
Teor de selênio da dieta de mulheres de acordo com achados mamográficos alterados e não alterados	Trab.: 745
Terapia dupla em paciente diabético recém diagnosticado e controlado visando benefícios extra glicêmicos	Trab.: 746
Terapia nutricional em erro inato de metabolismo: um de caso de deficiência Múltipla da Acyl-Coenzima a desidrogenase (MADD)	Trab.: 747
Terapia nutricional em pacientes vítimas de queimadura: uma revisão de literatura	Trab.: 748
Terapia nutricional enteral em pacientes de unidade de terapia intensiva	Trab.: 749
Terapia nutricional no estresse metabólico: influência do cortisol e hiperglicemia na recuperação de pacientes com trauma.	Trab.: 750



Terapia nutricional no manejo clínico do quilotórax secundário a Linfoma Folicular Grau I: relato de caso.	Trab.: 751
Terapia nutrológica enteral e parenteral: atualização sobre indicações e prescrição médica	Trab.: 752
Terapia nutrológica enteral e parenteral: atualização sobre indicações e prescrição médica	Trab.: 753
Tipos de processamento do umbu e os benefícios para o consumidor	Trab.: 754
Transplante de microbiota fecal: uma revisão	Trab.: 755
Transtornos da conduta alimentar: consequências físicas e psíquicas.	Trab.: 756
Tratamento à base de nutrição parenteral domiciliar em crianças com síndrome do intestino curto	Trab.: 757
Tratamento da Diabetes Mellitus Gestacional (DMG): uma revisão da literatura	Trab.: 758
Tratamento da obesidade e psicoterapia em nutrologia - uma revisão da literatura	Trab.: 759
Tratamento dietoterápico e nutracêutico coadjuvante na síndrome do ovário policístico: uma revisão narrativa.	Trab.: 760
Tratamento farmacológico baseado em evidências	Trab.: 761
Tratamento farmacológico da obesidade e seus riscos	Trab.: 762
Tratamentos destinados à pacientes portadores de síndrome metabólica: uma revisão da literatura	Trab.: 763
Ureia e creatinina como marcadores bioquímicos de desnutrição energético-proteica: uma revisão narrativa.	Trab.: 764
Uso de nutracêuticos na erradicação do <i>Helicobacter Pylori</i> : revisão de literatura	Trab.: 765
Uso de plantas medicinais no município de Cuité-PB para o tratamento da diabetes mellitus	Trab.: 766
Uso de pré e probióticos na terceira idade: uma breve revisão	Trab.: 767
Uso de probióticos no tratamento do diabetes Mellitus II	Trab.: 768
Uso de simbióticos em situações patológicas: uma revisão da literatura	Trab.: 769
Uso e adesão de fármacos hipoglicemiantes orais	Trab.: 770
Utilidade do 1,5 - anidroglicitol na avaliação de controle glicêmico em pacientes diabéticos	Trab.: 771
Utilização da antropometria como predição de risco de doenças cardiovasculares: até onde ir?	Trab.: 772
Utilização da cafeína no tratamento do mal de Parkinson	Trab.: 773
Utilização da farinha da casca do maracujá amarelo ( <i>Passiflora Edulis</i> F. <i>Flavicarpa</i> Deg.) No índice glicêmico: uma revisão	Trab.: 774
Utilização da microscopia eletrônica de varredura para verificação da influência da flutuação da temperatura e umidade relativa na conservação de vegetais folhosos	Trab.: 775
Utilização da prática de atividade física como coadjuvante no tratamento de dislipidemia: uma revisão literária	Trab.: 776

Utilização da semente de abóbora como alimento funcional: uma revisão de literatura	Trab.: 777
Utilização da semente de chia ( <i>Salvia Hispanica</i> L.) Como alimento funcional para a prevenção e controle da obesidade: uma revisão	Trab.: 778
Utilização da semente de chia ( <i>Salvia Hispanica</i> L.) Como alimento funcional para a prevenção e controle do diabetes tipo 2: uma revisão	Trab.: 779
Utilização de caféina como agente ergogênico em diferentes modalidades esportivas	Trab.: 780
Utilização de cloridrato de sibutramina em pacientes obesos: riscos e benefícios	Trab.: 781
Utilização de prebióticos e probióticos na prevenção de alergias alimentares: uma revisão na Literat	Trab.: 782
Utilização de pré-bióticos e pró-bióticos na suplementação alimentar: uma revisão	Trab.: 783
Utilização de suplementos dietéticos	Trab.: 784
Utilização de suplementos vitamínicos e minerais por crianças e adolescentes: uma revisão de literatura	Trab.: 785
Utilização de três espécies de <i>Ora-Pro-Nóbis</i> ( <i>Pereskia Grandifolia</i> , <i>Bleo E Aculeata</i> , <i>Pancs</i> ) como alimento funcional	Trab.: 786
Utilização de vitaminas e suas ações	Trab.: 787
Utilização do alho ( <i>Allium Sativum</i> ) e da cebola ( <i>Allium Cepa</i> ) na prevenção do câncer: uma revisão	Trab.: 788
Utilização do Orlistat® em pacientes obesos: uma revisão	Trab.: 789
Utilização dos recursos ergogênicos farmacológicos no desempenho físico	Trab.: 790
Vegetarianismo em crianças e adolescentes	Trab.: 791
Verificação do teor de vitamina C em chás	Trab.: 792
Verificação do teor de vitamina C em gelatinas	Trab.: 793
Vigilância nutrológica e segurança do paciente: novos conceitos e práticas para a clínica	Trab.: 794
Vigorexia, a busca por um corpo hipermusculoso: uma breve revisão	Trab.: 795
Vitamina D em lactentes e pré-escolares de uma escola municipal	Trab.: 796
Vitamina D oral no tratamento da psoríase: revisão da literatura	Trab.: 797
Vitamina D, adiponectina e alterações do sono em diabetes, hipertensão, sobrepeso, obesidade	Trab.: 798
Vitaminas antioxidantes na prevenção de problemas cardiovasculares na infância: uma revisão	Trab.: 799

## Trab. 1

### ATUAÇÃO DE FRUTAS COMO ANTIOXIDANTES NATURAIS.

**Autores:** NÓBREGA, J. P. M, DANTAS, E. N. A, BIDÔ, R. C. A, SOARES, J. K. B, SILVA, N. C. M, NETA, M. L. P. M., OLIVEIRA, N. D. , SOUZA, A.O.

**Instituição:** UFCG - CES

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** o aumento de radicais livres no corpo humano pode ser gerado pelo metabolismo celular ou por fontes exógenas, os quais podem causar danos em órgãos e tecidos que, se constantes, podem acarretar patologias a níveis crônico e degenerativo. Quando em excesso, essas substâncias são combatidas por antioxidantes, os quais são compostos produzidos a nível endógeno ou adquiridos via exógena, que possuem ação interceptora, além de atuarem no reparo de células e tecidos agredidos por esses radicais. As frutas, além de um alto valor nutricional agregado, possuem ainda características funcionais que ajudam na homeostasia do corpo. Uma dessas características é a riqueza de componentes antioxidantes, que atuam de forma positiva retardando o envelhecimento e ajudando na prevenção de doenças como o câncer. **OBJETIVO:** neste trabalho, objetivou – se expor a ação antioxidante natural das frutas e sua atuação na redução de radicais livres, tendo estas componentes com funções positivas na prevenção de doenças. **Metodologia:** quanto a metodologia, foi realizada uma revisão bibliográfica de artigos sobre frutas e seu poder antioxidante. Quanto ao período de publicação, foi utilizado artigos desde 2007 (até 10 anos). Como base, foram utilizados uma sondagem de artigos indexados nas bases eletrônicas scielo e google acadêmico. **RESULTADOS:** conforme a pesquisa realizada, pôde - se observar que as frutas são componentes essenciais nas dietas, pois possuem elevado valor nutricional e, particularmente, possuem fitoquímicos com ação antioxidantes que atuam de forma preventiva no desenvolvimento de doenças crônicas e degenerativas. **CONCLUSÃO:** dado o exposto, vemos que as frutas são alimentos que possuem boas fontes de antioxidantes naturais, os quais atuam de forma à proteger o organismo humano. Além disso, podem ser mais efetivas que o uso de suplementos contra danos oxidativos. Sendo assim, vemos a importância do estímulo ao seu consumo, fazendo destas, elementos indispensáveis quando o assunto é a busca de uma vida mais saudável. **Palavras-chave:** frutas; antioxidantes; radicais livres; prevenção.

## Trab. 2

### ALTERNATIVA DE FONTES RENOVÁVEIS NO APORTE E CONSUMO DE ÔMEGA 3

**Autores:** SILVA FF, REGIS WCB

**Instituição:** PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O Ômega-3( $\Omega 3$ ) é precursor de vários eicosanóides importantes, incluindo prostaciclina e prostaglandinas, exerce potente efeito na saúde humana tendo amplas funções fisiológicas. A demanda por  $\Omega 3$  aumenta tanto como nutracêutico, como recurso na criação animal, mostrando a necessidade de encontrar fontes sustentáveis para um futuro próximo. Os principais ácidos graxos (AG) responsáveis pelas funcionalidades do  $\Omega 3$  são os ácidos eicosapentaenóico (EPA) e docosa-hexaenóico (DHA), sendo peixes a principal fonte de fornecimento de EPA e DHA. Em peixes cultivados a deposição de  $\Omega 3$  em tecidos é ajustada conforme o fornecimento dietético, entretanto, o óleo de peixe, principal recurso utilizado, é limitado. Nessa perspectiva, o objetivo deste estudo foi descrever, por meio de revisão sistemática, os diferentes nutrientes que modulam o teor de  $\Omega 3$  em peixes e poderão atuar como substituto ao óleo de peixe. **METODOLOGIA:** A revisão sistemática foi realizada aos pares nas bases de dados PubMed, Scopus, ScienceDirect e EMBASE. O critério de inclusão foi avaliar níveis de AG- $\Omega 3$  isoladamente em peixes. Foram excluídos artigos não realizados com peixes ou que não apresentaram resultados numéricos dos níveis de DHA ou EPA durante a leitura do artigo. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** A substituição da fonte lipídica tem impacto direto sobre a biossíntese de AG em peixes. O maior valor de DHA é relacionado a uma maior inserção de DHA na dieta. A suplementação com óleo vegetal também se mostrou potente moduladora (de

46 a 91% para DHA e 42,86 a 87,5% para EPA), o tempo de estudo foi proporcional a modulação, sugerindo que seja importante não só a fonte, mas também o tempo de suplementação. O efeito do vegetal na biossíntese de  $\Omega 3$  pode variar. **CONCLUSÃO:** Possivelmente rotas alternativas de bioconversão ainda podem ser descobertas favorecendo um cultivo mais econômico facilitando o acesso da população de baixa renda ao  $\Omega 3$ . A alimentação no cultivo de peixes tem efeito direto na alimentação da população.

### Trab. 3

#### **ANÁLISE RETROSPECTIVA DA SEGURANÇA E EFICÁCIA DO MÉTODO DE BYPASS INTESTINAL PARCIAL NO TRATAMENTO CIRÚRGICO DA OBESIDADE**

**Autores:** DE MELO PR, BRAGA TC, MOURA ND, NETO NL, JUNIOR JC, HOMAR DG

**Instituição:** INSTITUTO PAULO REIS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Esse estudo, tem como objetivo de avaliar os efeitos em longo prazo do procedimento cirúrgico denominado de bypass intestinal parcial, o qual foi realizado em pacientes que procuraram o serviço de do Instituto Paulo Reis de Medicina com a finalidade de serem submetidos ao tratamento cirúrgico para controle da obesidade e das comorbidades. **METODOLOGIA:** Todos os dados coletados na ficha clínica foram resumidos e apresentados através de tabelas com os respectivos valores de média, desvio padrão, mediana, valor mínimo e máximo no caso de variáveis quantitativas, e frequência absoluta (n) e relativa (%) no caso de variáveis qualitativas. **RESULTADOS:** A cirurgia de Bypass intestinal parcial mostrou-se eficaz na perda de peso e melhora do resultado de saúde geral. **CONCLUSÃO:** Podemos concluir nesse estudo que o Bypass intestinal parcial mostrou-se seguro e eficaz no tratamento cirúrgico da obesidade a longo prazo.

### Trab. 4

#### **DIETA MATERNA SUPLEMENTADA COM ÁCIDO LINOLEICO CONJUGADO REDUZ ESTRESSE OXIDATIVO NO CÉREBRO DA PROLE**

**Autores:** QUEIROZ MP, MELO MFFT, BARBOSA MQ, LIMA MS, BERTOZZO CCMS, QUEIROGA RCRE, GUERRA GCB, SOARES JKB

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A qualidade lipídica da dieta materna é de grande importância durante o período crítico de desenvolvimento, pois determina o tipo de ácido graxo que se acumulará no tecido cerebral. Este ácido graxo tem funções variadas no sistema nervoso central as quais vem sendo estudadas. O Ácido Linoleico Conjugado (CLA) é um lipídio presente em alimentos de origem animal, como carne e leite de ruminantes. Estudos a respeito deste lipídio mostram seu potencial efeito antioxidante em alguns tecidos, mas no cérebro não se tem dados a respeito. **OBJETIVO:** Averiguar se o consumo materno de ácido linoleico conjugado (CLA), ofertado durante a gestação e lactação diminui o estresse oxidativo cerebral. Três grupos foram formados: controle (CG) - tratadas com dieta sem CLA; CLA1 - tratado com dieta contendo 1% de CLA e o CLA3 - contendo 3% de CLA. As O consumo materno de ração aconteceu de 7º dia de gestação ao final da lactação. Após o desmame, os filhotes consumiram ração comercial. Aos 70 dias de vida os animais foram anestesiados e eutanasiados por deslocamento cervical, em seguida o cérebro foi utilizado para medição dos marcadores de estresse oxidativo: malondialdeído (MDA) e glutathiona (GLUT). Para a análise dos dados foi aplicada a análise de variância (ANOVA) seguida do pós-teste Holm-Sidak. A hipótese nula foi de 5%. **RESULTADOS:** Os Animais que receberam durante a gestação e lactação dieta suplementada com CLA1% e CLA3% apresentaram diminuição de MDA e GLUT no cérebro quando comparados ao GC ( $p < 0,05$ ). O cérebro é um dos tecidos mais susceptíveis ao estresse oxidativo por ser grande consumidor de oxigênio e rico em lipídios oxidáveis. Quando o organismo não consegue reparar os efeitos nocivos dos radicais livres, o estresse oxidativo ocorre. Desta forma torna-se necessário o consumo de alimentos com potencial antioxidante como forma de neutralizar estes efeitos. Alguns trabalhos evidenciam o efeito do CLA como antioxidante, pesquisa realizada com estresse oxidativo em glândula mamária obteve

resultados semelhantes ao presente estudo. **CONCLUSÃO:** A ingestão materna de CLA induziu diminuição do estresse oxidativo cerebral na prole, provando assim o efeito antioxidante deste lipídio. Este é o primeiro trabalho a analisar a relação entre a oferta de CLA e o estresse oxidativo no cérebro, assim sugere-se que mais pesquisas neste sentido sejam realizadas, principalmente com humanos, para comprovar o efeito antioxidante deste ácido graxo.

## **Trab. 5**

### **EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA ESCOLARES ESTIMULANDO A COMPOSIÇÃO SAUDÁVEL DA LANCHEIRA EM ESCOLA PÚBLICA DE BANANEIRAS, UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** ANDRADE JO, LACERDA MAG, MORAIS LK, SILVEIRA AS , COSTA ACS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A alimentação saudável é essencial em todas as fases da vida. A escola é um espaço de promoção a saúde, destacando-se pela responsabilidade de formação dos cidadãos que estão em processo de desenvolvimento. A cantina escolar tem um papel ativo e estimulador dos hábitos saudáveis dos escolares, assim como seus pais, os principais responsáveis pela montagem da lancheira. A união dos dois fatores são positivos em resultados rápidos e mais duradouros para a construção de hábitos saudáveis que podem efetuar por uma vida inteira. A fim de evitar possíveis transtornos alimentares os escolares devem saber escolher os alimentos adequados para compor sua lancheira de maneira saudável. **OBJETIVO:** Esclarecer os benefícios de uma alimentação saudável e despertar nos escolares o desejo de participar ativamente nas escolhas dos gêneros que compõem as lancheiras. **METODOLOGIA:** Trata-se de um relato de experiência de EAN abordando alimentação saudável e composição das lancheiras para a turma do quinto ano da escola estadual de ensino fundamental Xavier Junior da cidade de Bananeiras – PB contendo 27 escolares, entre eles 11 meninos e 16 meninas. Inicialmente ocorreu um diálogo, apresentação de slides e dinâmicas com os alimentos. Por fim, discutiu-se como formar uma lancheira saudável. **RESULTADOS:** De acordo com relatos das crianças, 8 meninos e 10 meninas não tem hábito de levar lancheira, alimentam-se somente na cantina da escola. No entanto, 3 meninos e 6 meninas além de frequentar a cantina da escola, alimentam-se de outros lanches diversos como salgadinhos, biscoitos, bolos, refrigerantes, sucos e algumas vezes frutas. Após a discussão, todos mostraram-se participativos, quanto aos que levam lanches a parte, demonstraram interesse em optar por novos alimentos na hora de escolher a composição de suas lancheiras a fim de melhorar a qualidade de vida e desfrutar dos benefícios a partir dos componentes alimentares ricos em nutrientes, que exerce função benéfica no organismo, principalmente no crescimento e desenvolvimento saudável. **CONCLUSÃO:** O consumo excessivo de industrializados, ricos em açúcares, gorduras e sódio. Reforça a importância de optar por alimentos mais saudáveis em todas as fases da vida, em especial a fase de escolares por meio de estratégias adotadas pelos pais e de escolares ações educativas. A fim de garantir uma melhor compreensão acerca dos benefícios nutricionais introduzidos na alimentação dos escolares.

## **Trab. 6**

### **EFEITOS ERGOGÊNICOS DA CAFEÍNA NO EXERCÍCIO FÍSICO**

**Autores:** SANTOS RJS, BIDÔ RCA, PEREIRA DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Assim como cresce o número de praticantes de exercício físico, aumenta também o consumo de suplementos nutricionais, como os termogênicos. Dentro de um arsenal de substâncias presentes nos diversos suplementos termogênicos, a cafeína é uma das mais utilizadas, estando presente em alimentos como café, chocolate e guaraná. Embora grande parte dos estudos não tenha comprovado os mecanismos responsáveis pelos efeitos da cafeína no metabolismo aeróbio e

anaeróbio, tem-se concluído que a cafeína atua como possível agente ergogênico durante as atividades físicas. OBJETIVO: Apresentar através de revisão sistemática os efeitos ergogênicos da ingestão da cafeína em praticantes de exercício físico. MATERIAL E MÉTODO: Foram realizadas buscas de artigos nacionais e internacionais dos últimos cinco anos de revista de alto impacto nas bases de dados: Scielo, Medline, Pubmed. RESULTADOS: Estudos demonstram que há eficiência da cafeína em doses inferiores ou até 50 mg/dia, ocasionando aumentando da lipólise no exercício, poupação na utilização de glicogênio, melhora a força de contração e a diminuição da fadiga. Já os indivíduos que consomem uma dose superior a 100 mg, o metabolismo habitua-se a cafeína que perde sua resposta ergogênica. Há relatos que a cafeína apresenta maior eficácia em exercícios de longa duração e quando utilizados por atletas, já que as adaptações fisiológicas favorecem melhor desempenho. A literatura afirma que a utilização combinada ao carboidrato durante e após o exercício permite sua melhor ação, entretanto associada à creatina perde seu potencial. Além disso, possui efeitos positivos na estimulação do sistema nervoso central, interferência no sistema músculo esquelético e cardíaco, como também na liberação e atuação de diferentes hormônios, potencializando a atividade muscular. CONCLUSÃO: O consumo da cafeína por praticantes de exercício físico em doses moderadas é capaz de possibilitar melhores resultados pelo seu efeito estimulante, aumento da reserva energética e diminuição da fadiga. É essencial que o seu consumo seja acompanhado por um profissional nutricionista, pois seu excesso torna-se prejudicial à saúde.

## Trab. 7

### ESTADO NUTRICIONAL E A COMPOSIÇÃO ALIMENTAR DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM SÍNDROME DE DOWN.

**Autores:** DOMINGUES, N.T., SANTIAGO, L.T.C., LOPES, J.F., HASHIMOTO, M., CINTRA, R.M.G.C., BIZZOTTO, C.H.L. D, CARVALHO, L.R., FONSECA, C.R.B.

**Instituição:** UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA "JÚLIO DE MESQUITA FILHO" - UNESP / FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU

#### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** Uma alimentação variada e equilibrada é essencial para o crescimento e a manutenção da saúde, e é fundamental para todas as crianças e adolescentes. A criança com síndrome de Down (SD) pode apresentar maior incidência de complicações clínicas e podem apresentar tendência à obesidade e constipação intestinal crônica. É importante a partir da avaliação da alimentação e das necessidades nutricionais das crianças com SD, orientar uma alimentação equilibrada e com a ingesta adequada de nutrientes. OBJETIVO: Avaliar o componente da dieta e o estado nutricional de crianças e adolescentes com SD em seguimento ambulatorial. MÉTODOS: Projeto aprovado no Comitê de Ética. Estudo clínico transversal, com avaliação nutricional e recordatório alimentar de 24 horas de três dias. Classificação nutricional segundo Organização Mundial da Saúde e uso do NutWin [software] para avaliação da dieta. Divisão em faixas etárias de 0;12 meses, entre 12 e 36 meses, até 10 anos de idade e adolescentes (acima de 10 anos). Banco de dados no Excel análise estatística com uso do teste de Qui-quadrado e de Tukey. RESULTADOS: Dos vinte e cinco incluídos até o momento 40% eram menores de 3 anos de idade e 16% adolescentes. A avaliação nutricional mostrou 8% em desnutrição, 36% eutróficos, 12% em obesidade, 28% em risco de sobrepeso e 16% em sobrepeso. Na dieta verificou-se o consumo em excesso de calorias (64%) (média de 1331,1 g/d), carboidratos (52%) (média de 173,3 g/d), lipídios (44%) (média de 42,6 g/d) e proteínas (64%) (média de 61,9 g/d) e, o déficit de fibras (68%) (média de 17,3 g/d). O consumo de ferro foi adequado (76%) (média de 9,7 mg/d). A faixa etária com maior consumo de proteínas foi entre 12 e 36 meses, diferença significativa em relação às outras faixas etárias ( $p=0,007$ ); a ingesta de fibras somente foi adequada entre os menores de 1 ano ( $p=0,04$ ). Não houve diferenças significantes entre a ingesta média dos componentes da dieta, em relação ao estado nutricional. CONCLUSÃO: A obesidade e sobrepeso apresentam índices preocupantes já na faixa etária infantil assim como a dieta com excesso de calorias, carboidratos e lipídeos e déficit de fibras, decorrentes de inadequação alimentar. O adequado consumo de ferro reflete adequação alimentar e também o uso de ferro profilático pelos lactentes. Alimentos com alto conteúdo proteico, incluindo o consumo excessivo de leite após o primeiro ano de vida, deve ser melhor orientado aos pais, a fim de evitar o seu consumo em excesso.

## Trab. 8

### **INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO E DA ATIVIDADE FÍSICA NO AUMENTO DO HDL: UMA REVISÃO**

**Autores:** RAMOS JA, DANTAS AB, NÓBREGA JPM, DOMINGOS LBS, SOARES JKB, JERÔNIMO HMA , OLIVEIRA MEG, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A lipoproteína de alta densidade ou HDL, é sintetizada pelas células do fígado e intestino. Este por sua vez, tem um papel essencial no metabolismo lipídico e na homeostase dos vasos sanguíneos, devido a sua função de transporte reverso de colesterol para o fígado. A concentração sérica aumentada do HDL diminui o risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares, devido a sua função biológica. **OBJETIVO:** este estudo objetivou expor uma revisão bibliográfica sobre a influência da alimentação e da atividade física no aumento do HDL. **METODOLOGIA:** trata-se de uma pesquisa descritiva, realizada por meio de sondagem bibliográfica em revistas e bases eletrônicas indexados nas bases de dados: Google Acadêmico e Scielo. Para tanto, foi sistematizada a escolha de 6 (seis) artigos, no período de 2007 a 2016. Utilizando-se os descritores: "alimentação e relação com HDL", "exercício físico no controle do colesterol" e "HDL". **RESULTADOS:** Observou-se nos artigos consultados que a alimentação saudável e a atividade física possuem um papel importante no controle e aumento do HDL. A alimentação balanceada e rica em ácidos graxos poli-insaturados, principalmente o ômega-3 que tem uma função importante no perfil lipídico, ajudando-o a contribuir com sua evolução. Também foi visto que a atividade física, especialmente a aeróbia, aliada com a alimentação adequada tem um maior impacto no aumento do HDL, devido a sua atuação no metabolismo das lipoproteínas. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que a alimentação adequada e atividade física regular têm sua influência positiva e comprovada no aumento sérico do HDL. Esses métodos em indivíduos que possuem valores séricos normais ou próximos, apresentam uma melhoria menos significativa, em comparação com indivíduos dislipidêmicos.

## Trab. 9

### **LOW CARB EM INDIVÍDUOS PORTADORES DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS**

**Autores:** ARAUJO YS , MEDEIROS MRG, OLIVEIRA PDF, SILVA ML, BIDÔ RCA, PEREIRA DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** No decorrer dos anos, os hábitos alimentares da sociedade têm se modificado, houve uma transição alimentar causada a partir da globalização, com isso, ocorreu a modificação do perfil epidemiológico em relação a prevalência de doenças, crônicas não transmissíveis (DCNT). A dieta de baixo carboidrato, tem apresentado resultados importantes em relação a melhora dessas patologias. Estudos sugerem que portadores de Diabetes Mellitus, Obesidade entre outras, que fazem uso desse tipo de dieta, possuem probabilidade de diminuir a progressão da patologia, ou melhorar seu quadro clínico. **OBJETIVO:** Avaliar o impacto das dietas de baixa ingestão de carboidratos em indivíduos portadores de DCNT. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos internacionais e nacionais de revista de alto impacto nas bases de dados eletrônicos do Medline, Pubmed, Scielo e Google Acadêmico dos últimos 10 anos. **RESULTADOS:** Um estudo realizado com humanos saudáveis, observou que a diminuição % ou substituição do tipo de carboidrato IG, influenciam na taxa de filtração glomerular (TFG), o aumento de proteína e gordura da dieta aumentam a filtração glomerular estimados por cistatina C e  $\beta$ 2M, o que em indivíduos com insuficiência renal apresenta-se como maléfico, pois sobrecarrega os glomérulos, dessa forma piorando a fisiopatologia. A literatura relata que pacientes obesos tem uma perda ponderada de peso quando se reduz a quantidade de carboidratos, devido a diminuição a resistência à insulina e pela regulação dos controladores do apetite a curto prazo. Em um estudo randomizado que foi realizado em uma clínica de pesquisa ambulatorial, com 115 adultos obesos com Diabetes Mellitus Tipo 2 (DT2), fez o uso de uma dieta hipocalórica em dois grupos, sendo o 1º (14% de carboidratos, 28% de proteínas e 58% de gordura), 2º grupo (53% CHO, 17% PTN, 30% LP) mais 60 min de exercício físico 3 vezes por semana. Os dois grupos obtiveram perda ponderada de peso e diminuição da glicemia, porém o 1 grupo teve melhorias no perfil lipídico HDL, na estabilidade da glicose no sangue e nas reduções nos requisitos de medicação para diabetes. **CONCLUSÃO:** As dietas Low Carb possuem eficácia na melhora de marcadores de DCNT. Portanto poucos são os estudos a longo prazo que avaliam sua eficácia, sendo assim, necessários mais estudos na área.

## Trab. 10

### **PREVALÊNCIA DE SOBREPESO EM CRIANÇAS PRÉ-ESCOLARES E ESCOLARES: UMA REVISÃO**

**Autores:** LIMA DV, COSTA ACS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O bom estado nutricional das crianças possui um papel fundamental no desenvolvimento motor e cognitivo, neste ciclo da vida. Alimentação infantil inadequada pode acarretar no déficit ou excesso de nutrientes, podendo assim induzir a desnutrição ou o sobrepeso, respectivamente. Diversos estudos veem observando o aumento de peso em crianças na fase de pré-escolares e escolares, os elevados dados vem se tornando um preocupante problema de saúde publica. **OBJETIVO:** Analisar a real prevalência do excesso de peso entre crianças pré-escolares e escolares nos últimos anos. **METODOLOGIA:** Realizou-se levantamento bibliográfico nas bases de dados: SciELO, LILACS e Google Acadêmico. As buscas por artigos foram feitas utilizando os descritores: sobrepeso; pré-escolares; escolares. **RESULTADOS:** De acordo com os resultados dos artigos utilizados como fonte de pesquisa foi possível observar que a incidência do sobrepeso entre alunos pré- escolares e escolares variam de estado para estado, sendo também levado em conta as variáveis como nível socioeconômico, tipo de escola que as crianças frequentam e os hábitos alimentares familiares. Em relação às variáveis socioeconômicas, tanto as crianças de famílias de maior poder aquisitivo quanto menor apresentaram parâmetros parecidos de sobrepeso. As crianças de escolas particulares apresentaram maior índice de sobrepeso quando comparados com crianças de escolas publicas. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto, observou-se elevados índices de sobrepeso entre as crianças pré-escolares e escolares. A identificação precoce do sobrepeso na fase infantil permite uma intervenção precoce, podendo assim evitar complicações futuras.

## Trab. 11

### **PRINCIPAIS FATORES QUE AFETAM A PERCEPÇÃO SENSORIAL DOS JULGADORES: UMA REVISÃO**

**Autores:** MARTINS ACS, NERIS AR, PONTES EDS, SILVA JYP, DOMINGOS LBS, OLIVEIRA, SD, SOARES JKB, OLIVEIRA MEG

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A análise sensorial é caracterizada como uma avaliação subjetiva, na qual, depende que os julgadores utilizem dos seus sentidos, tais como: tato, audição, visão, audição, gosto e olfato. **OBJETIVO:** desta forma, este trabalho tem por objetivo, levantar informações através de uma revisão da literatura acerca dos principais fatores que afetam a percepção sensorial dos julgadores. **METODOLOGIA:** o estudo em questão é do tipo exploratório e descritivo, na qual foi desenvolvida uma revisão bibliográfica realizada a partir da seleção de materiais clássicos, publicados em revistas e bases eletrônicas em língua inglesa e portuguesa, indexados nas bases de dados: scielo, pubmed, lilacs, periódicos capes, web of science e sciencedirect. Os procedimentos para a coleta de dados foram à utilização dos descritores: percepção sensorial, análise sensorial e sentidos humanos. **RESULTADOS:** a percepção sensorial dos julgadores, são influenciadas por vários fatores. À saber, pelo estado emocional, pela saúde do julgador, tempo de experiência, bem como, pela forma que as amostras são apresentadas e pelos fatores externos; tais como: local do teste. **CONCLUSÃO:** Desta forma, conclui-se que vários são os fatores que podem influenciar a percepção sensorial dos julgadores, e de forma direta, isso poderá alterar os testes sensoriais. É importante que os resultados dos testes sensoriais sejam fieis a realidade, no entanto, a exatidão da segurança do teste depende de uma boa percepção sensorial pelo julgador.

## Trab. 12

### **1-METILCICLOPROPENO NO PROLONGAMENTO DA VIDA DE PRATELEIRA DE FRUTAS**

**Autores:** DANTAS ANE, DANTAS EA, MEDEIROS SCC, NÓBREGA JPM, OLIVEIRA ND, MEDEIROS CYTSLB, BIDÔ RCA, SOARES, JKB



**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - CES

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Sabe-se que uma das grandes preocupações dos produtores de frutos é o período de pós-colheita, tendo em vista que neste período ocorre intensificação do processo de respiração destes alimentos, culminando para um processo de senescência mais rápido. Por esse motivo, caracteriza-se como um problema para os comerciantes, pois é necessário um determinado tempo para que sua mercadoria chegue aos consumidores. Por isso, a necessidade de buscar tecnologias que preservem a integridade dos frutos como é o caso da adição de 1-metilciclopropeno. **OBJETIVOS:** Realizar revisão da literatura sobre a importância da adição de 1-metilciclopropeno no aumento da vida de prateleira de frutos. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão por integração de literaturas, na qual foram escolhidos 5 artigos na língua portuguesa, de 2015 a 2016, contando com o uso das bases: SCIELO e GOOGLE ACADÊMICO e as palavras-chave: 1-metilciclopropeno, fruto, pós-colheita e qualidade físico-química. **RESULTADOS:** Frutos, quando armazenados em temperatura ambiente, sofrem modificações indesejáveis que podem prejudicar o consumo, por isso a adição de 1-metilciclopropeno é dada como uma maneira eficaz de retardar o processo de amadurecimento, como também de degradação por processos enzimáticos que levam o alimento a perdas da consistência da polpa e das características organolépticas. O uso desta técnica também afeta diretamente na produção e no efeito do hormônio etileno que leva a maturação do fruto. Vale salientar que nem sempre este resultado é dado como maléfico. Demonstrou-se também que, com a adição do 1-metilciclopropeno, a acidez total titulável é consideravelmente mantida, o que caracteriza uma condição importante já que ela também interfere diretamente na manutenção da vida de prateleira do fruto. Porém, todas estas modificações vão depender da classe em que os frutos pertencem, podendo ser estes climatéricos, os quais passam por todas as etapas do ciclo vital do fruto, e os não climatéricos, que depois da pós-colheita não são capazes de continuar a sua respiração natural. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que a aplicação de 1-metilciclopropeno nos frutos de pós-colheita é responsável por uma brusca redução do amadurecimento excessivo e diminuição do efeito do etileno presente naturalmente no alimento, além de causar estabilização da acidez total titulável e a redução da perda de massa, repercutindo no aumento da vida útil do produto.

**Trab. 13**

**A ADMINISTRAÇÃO DE DIETA NÃO INDUSTRIALIZADA E/OU ARTESANAL ENTERAL E SEUS RISCOS MICROBIOLÓGICOS AO PACIENTE EM TERAPIA DOMICILIAR: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** DANTAS, DLS, SANTOS, MR, PEREIRA, DE, MARTINS, EG, PAULINO, BB, BIDÔ, RCA, OLIVEIRA, MJS, GONDIM, CM

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A administração de dieta através da via enteral tem contribuído significativamente para a redução da mortalidade de pacientes em estado crítico. As fórmulas de nutrição enteral são preparadas comercialmente ou manualmente, as não industrializadas ou artesanais são constituídas por alimentos in natura, e realizam um papel importante na restauração e manutenção do estado do paciente, porém, não oferecem segurança quanto à qualidade microbiológica. **OBJETIVOS:** Realizar uma revisão da literatura sobre nutrição enteral preparada manualmente em esquema domiciliar e o seu risco microbiológico. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão de literatura, em que foram selecionados 15 artigos publicados 2013 a 2017, utilizando as bases: SCIELO; MEDLINE; PUBMED. **RESULTADOS:** Durante a elaboração de uma dieta artesanal, o uso não padronizado dos procedimentos como ingredientes, medidas caseiras e do tempo de cocção contribuem para a instabilidade da composição nutricional, mas é possível realizar uma padronização de medidas mantendo as formulações dentro de variações aceitáveis, permitindo assim uma administração mais exata de nutrientes. Grande parte dos alimentos utilizados nas dietas artesanais apresentam um pH ligeiramente ácido ou neutro, onde com isso aumentam as chances de crescimento de microrganismos que se adequam perfeitamente a essas condições. Assim como em todo alimento manipulado existem grandes riscos de contaminação, em dietas enterais artesanais preparadas a domicílio não é diferente, fazendo-se necessário realizar orientações aos cuidadores dos pacientes sobre o modo de preparo e às boas práticas de higiene, manipulação e armazenamento das formulações, pois técnicas inadequadas de manipulação, falhas durante o processo de higienização de equipamentos e falta de higiene pessoal acarretam a contaminação das dietas enterais por coliformes totais.

Mesmo com os cuidados prévios e boa execução higiênico sanitária, a qualidade microbiológica total de dietas artesanais ainda permanece como uma questão preocupante. **CONCLUSÃO:** Diante dos resultados apresentados, há a necessidade de se exercer análises microbiológicas habituais, bem como preparação regular dos cuidadores responsáveis pela manipulação, de forma a cumprirem de fato os requisitos exigidos pela Terapia de Nutrição Enteral, garantindo deste modo, a eficácia das fórmulas enterais aplicadas aos pacientes e demonstrando melhoria da evolução clínica.

#### **Trab. 14**

### **A CERVEJA SEM ÁLCOOL NÃO APRESENTA A CITOTOXICIDADE DA CERVEJA COM ÁLCOOL. PROMESSA OU FARSA?**

**Autores:** OLIVEIRA GM, UBINHA ACF, FRANCO YEM, MIGUEL GC, SANTANA MG, ARRUDA GLM, LONGATO GB, PRIOLLI DG

**Instituição:** Universidade São Francisco

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A cerveja é uma bebida mundialmente consumida. Entretanto, muitos criticam seu consumo, especialmente quando em demasia, devido à potencial toxicidade do álcool presente na bebida. Assim, destacam-se as cervejas sem álcool, bebidas com teor alcoólico próximo a zero e que prometem não causar danos celulares como os exemplares com álcool. Questiona-se se a toxicidade das cervejas sem álcool sobre as células é inexistente e, desta forma, garantem proteção ao organismo. **OBJETIVO:** Avaliar a toxicidade das cervejas de trigo e cevada sem álcool em células somáticas e germinativas. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Trata-se de um estudo in vitro, no qual se utilizaram células somáticas de queratinócitos (HaCaT) e células germinativas de ovário (CHOK-1) adquiridas na ATCC®. Foram semeadas 5x10<sup>3</sup> células por poço em placa de 96-compartimentos que posteriormente foram tratadas com as cervejas trigo e cevada sem álcool, nas diluições variando em 100% a 22,5%. Após 48 horas, as células foram coradas com MTT (0,25mg/mL), sendo calculado o valor de IC50 (concentração de amostra que inibe 50% do crescimento celular) através de cálculo de regressão não linear com o Software Origin e análise de múltiplas amostras (ANOVA) com o Software SPSS 20.0. **RESULTADOS:** Os valores de IC50 encontrados para a cerveja de trigo sem álcool foram de: 44,52µg/ml para células somáticas e 40,62 µg/ml para células germinativas; para a cerveja de cevada sem álcool, obtiveram-se os seguintes valores: 52,83 µg/ml para células somáticas e 55,46 µg/ml para células germinativas. Dessa forma, foi possível verificar uma diferença significativa de citotoxicidade entre as cervejas de trigo e cevada sem álcool (p<0,05). **CONCLUSÃO:** Apesar de tratar-se de cervejas sem álcool, a cerveja de trigo é expressivamente mais tóxica que a de cevada. Mais estudos são necessários para a determinação de qual componente da cerveja de trigo a torna mais tóxica às células.

#### **Trab. 15**

### **A CIRURGIA BARIÁTRICA E OS TRANSTORNOS ALIMENTARES – COMPORTAMENTAIS EM SEU PÓS OPERATÓRIO: UMA REVISÃO LITERÁRIA**

**Autores:** FINCO JS, CARVALHO LAMV, HAUBERT NJBGB

**Instituição:** CENTRO UNIVERSITARIO DE BRASÍLIA - UNICEUB

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os últimos anos evidenciam uma mudança de hábitos de vida e alimentares, determinantes no aumento da prevalência da obesidade (52,5% da população do país estava acima do peso em 2014 segundo o Ministério da Saúde) que proporcionam prejuízos sócio-psicológicos, aumento de casos de doenças crônicas e declínio na qualidade de vida dos indivíduos. **OBJETIVO:** Abordar potenciais transtornos alimentares e comportamentais no pós-operatório de pacientes obesos alvos de cirurgia bariátrica (CB). **METODOLOGIA:** Coletânea buscada em bases de dados Scielo, PubMed e Lilacs reunindo descrições em artigos datados de 2015 a 2017 em língua portuguesa e inglesa, com palavras-chave: "bariatric surgery", "food behavior" e "post bariatric". **DISCUSSÃO:** A CB surgiu em 1950 como opção ao tratamento da obesidade, com indicações multiprofissionais criteriosas (critérios clínicos e psiquiátricos), Índice de Massa Corporal > 35kg/m<sup>2</sup> com comorbidades ou > 40 kg/m<sup>2</sup> sem comorbidades, falha de tratamento clínico realizado por no mínimo 2 anos, idade

entre 16 a 65 anos e obesidade instalada há mais de 5 anos. Parte dos pacientes recuperam peso em 1,5 a 2 anos pós CB e mesmo os que o mantêm, demonstram-se insatisfeitos por excesso de dobras cutâneas ou má adaptação aos novos hábitos alimentares. Os ajustes diários e o impacto da perda ponderal podem não ser vistos positivamente, apesar da perda de peso desejada, o que se soma a visão midiática da CB como "caminho fácil"; essas dificuldades podem acarretar desordens comportamentais que se refletem em desordens alimentares e dificultam a adaptação ao novo estilo de vida. Os Transtornos neste público têm peculiaridades; como o "Transtorno Alimentar de Evitação Pós-Cirúrgica", comportamento beliscador ("grazing"), uso de estratégias purgativas, redução da ingestão alimentar (com ou sem compulsão), reação de ansiedade e atitude negativa perante introdução da correção nutricional por medo do reganho de peso. O que se agrava pelo cenário de alto índice de realização de CB, impacto negativo dos transtornos alimentares e a escassez de discussão sobre a problemática. **CONCLUSÃO:** Decorrente de maior vulnerabilidade a problemas psicossociais, a avaliação pós CB deve ser contínua, com seguimento interdisciplinar especializado de modo a detectar e prevenir dificuldades pós-operatórias – médicas, psicológicas e sociais. O tratamento não finda com a cirurgia, e mudanças comportamentais, de estilo de vida e ambientais são exigências.

### **Trab. 16**

#### **A CONTAÇÃO DE HISTÓRIA COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** ARAÚJO, MGG, ANDRADE JÚNIOR FPM, SALES HLD, ABRANTES IFR, SILVA JYP, PONTES EDS, PONCIANO CS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Existem hodiernamente variadas estratégias e políticas de educação alimentar e nutricional instituídas, as quais apresentam como um dos objetivos primordiais a melhoria do padrão alimentar, na tentativa de distanciar o desenvolvimento de patologias. Visto que a Educação Alimentar e Nutricional engloba a mudança de hábitos, deve-se pensar no indivíduo como um todo, não privando-o de suas preferências, além de considerar todo o espaço o qual encontra-se inserido, analisando as condições que o cerca. A contação de histórias surge como forma lúdica de tratar sobre Alimentação e Nutrição. **OBJETIVO:** Abranger e divulgar a contação de história como prática de educação nutricional voltada ao público infantil, mostrando os malefícios do consumo de alimentos industrializados e incentivando o consumo de alimentos in natura. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma adaptação do conto clássico João e Maria englobando a Alimentação e Nutrição, a qual foi apresentada de forma lúdica, por intermédio do teatro. O público-alvo da prática educativa foram crianças de 3 a 6 anos de idade que frequentam a escola municipal situada no município de Guarabira na Paraíba. **RESULTADOS:** Por intermédio da metodologia adotada, percebeu-se a atenção e o envolvimento da maioria dos participantes durante toda a prática, além de ótima compreensão do conteúdo abordado. Ao final da atividade foi aberta uma discussão como desfecho, a qual os participantes relataram seus hábitos alimentares. Por fim, se mostraram satisfeitos e entusiasmados com a temática, demonstrando conhecer alguns dos alimentos relatados durante o conto, o que é de suma importância, pois a criança está em processo de formação de hábitos alimentares, sendo assim, todo e qualquer alimento ofertado nesta fase poderá ser consumido durante toda a vida. Por este motivo, deve-se influenciar o consumo de alimentos saudáveis com intuito de formar uma hábito alimentar adequado. **CONCLUSÃO:** Reforça-se a importância de buscar estratégias que despertem a atração das crianças, visto que as atividades lúdicas podem aumentar ou resgatar o interesse do público pela boa nutrição, a fim de maximizar a qualidade de vida, por meio do incentivo as escolhas mais saudáveis e consumo racional de doces e industrializados.

### **Trab. 17**

#### **A DESNUTRIÇÃO COMO FATOR DE RISCO CARDIOVASCULAR EM INDÍGENAS BRASILEIROS**

**Autores:** DE SOUZA CS, CAGLIARI CS, ALBANI F, RODRIGUES AS, SÁ ICC, CRUZ CF, ALVES DA SILVA MWL, DE SOUZA NETO JD

**Instituição:** UNIVERSIDADE DE FORTALEZA - UNIFOR

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A desnutrição caracteriza-se como fator de risco para problemas cardiovasculares, dentre eles, a hipertensão e insuficiência cardíaca, sobretudo em crianças e adolescentes. Nesse prisma, insere-se a problemática indígena, com o difícil acesso às aldeias, mudanças de hábitos alimentares e falhas no atendimento médico. **OBJETIVO:** Realizar atualização estatística acerca da desnutrição como fator de risco cardiovascular na população indígena brasileira. **MÉTODOS:** Estudo descritivo, a partir de dados via DATASUS, utilizando-se as variáveis: CID-10 desnutrição, cor/raça indígena e internação/mortalidade, de 2012-2016. **RESULTADOS:** Registraram-se, no total, 1640 indígenas afetados pela desnutrição, com 314 em 2012; 329 em 2013; 369 em 2014; 346 em 2015; e 282 em 2016. A região Norte documentou 403 casos de indígenas desnutridos, dos quais o maior número se deu no Pará (146) e Roraima (101). O Nordeste registrou 59 casos, destacando-se o Maranhão (45). No Sudeste, dos 28 casos, 20 foram em Minas Gerais. No Sul, de 76 casos, 38 foram no Paraná, 10 em Santa Catarina e 28 no Rio Grande do Sul. A região Centro-Oeste foi campeã de notificações no país (1074), com 798 casos no Mato Grosso do Sul e 275 no Mato Grosso. Em relação à mortalidade, a taxa nacional foi de 4,82, com destaque para o Nordeste (11,86), Sul (7,89), Norte (4,71), Centro-Oeste (4,28) e Sudeste (3,57). Porém, diferentemente do observado em relação ao registro de internações, houve um aumento na taxa de mortalidade, com 3,18 em 2012; 5,47 em 2013; 4,61 em 2014; 5,2 em 2015; e 5,67 em 2016. Em relação ao sexo, ocorreram mais internações no sexo masculino (843), porém a mortalidade foi maior para o feminino (5,14). Além disso, embora a faixa etária mais afetada seja de 1-4 anos (775), <1 ano (413) e 5-9 anos (154), a mortalidade é maior de 70-79 anos (21,28) e ≥80 anos (20,25). **CONCLUSÃO:** Diante dos dados analisados, percebe-se que a desnutrição ainda é frequente na população indígena. Preocupa a questão da subnotificação, bem como a dificuldade de se estabelecer precisamente a influência da desnutrição como risco cardiovascular nessa população.

**Trab. 18****A EFICÁCIA DA MACA PERUANA PARA COMBATER A FADIGA EM ATLETAS**

**Autores:** BETINA CERUTTI NOVAES, FABIANA FRANCO, BRENO AUGUSTO COSTA NOGUEIRA, LUCIANO BOLDRINI ONEJORGE, PAULA SOUSA DE AVELAR, TALITA MARIA SILVA FERNANDES, JULIA BRIGGS FERNANDES, WEDER WILLIAN DE MELO

**Instituição:** EMESCAN

**Resumo:**

O uso de plantas medicinais e fitoterápicos para a recuperação da saúde é uma prática difundida, que sedimentou-se, baseada no acúmulo de conhecimentos empíricos sobre os benefícios humanos. Cientificamente é necessário ter evidências sobre o perfil de segurança dos fitoterápicos visando a redução dos riscos à saúde do paciente. As avaliações críticas e racionais dos estudos pré-clínicos e ensaios clínicos sobre eficácia e segurança são fundamentais para que o profissional da saúde tenha o respaldo necessário para orientação dos tratamentos que usam essas substâncias. Este artigo trata-se de uma revisão de literatura narrativa-discursiva sobre o uso a Maca Peruana (*Lepidium meyenii*) por atletas na melhoria do desempenho do rendimento físico e para a minimização da fadiga. A Maca Peruana é originada no Peru com propriedades medicinais variadas. Possui atividades biológicas, incluindo antioxidantes, antidepressivos, anti-hiperlipidêmicos, hipoglicêmicos, melhora do desempenho sexual, da fertilidade, da espermatogênese, age na prevenção de osteoporose mas vem sendo usada para minimizar a fadiga de atletas. A pesquisa documental tem como escopo artigos publicados depois de 2015 nas bases de dados PubMed, Periódicos.com e Google Acadêmico que relacionem o uso da Maca com esses benefícios. A busca utilizou os descritores temáticos Maca Peruana/ *Lepidium meyenii*, Sports, Sportsmen's physical, Sports woman's physical, practices, sports practices, gym, athlete, athletic, nutrology, high performance activity, medium performance activity. O tema é novo, foram encontrados 7 artigos destes, 6 relacionados a estudos em animais. As estratégias terapêuticas utilizadas para e pelos atletas visam melhorias do rendimento físico aliado ao desejo de estar preparado fisicamente e menos fadigado apesar dos exercícios serem extenuantes. A fadiga é um fenômeno complexo definido como a incapacidade de manter a força muscular esperada, reduzindo o desempenho durante o exercício prolongado. Um exercício extenuante pode levar à produção e acumulação de radicais livres reativos em excesso que causam danos oxidativos no corpo. Verificou-se que o uso da Maca Peruana está relacionado a efeitos protetores sobre este dano induzido pelo exercício exaustivo e pela fadiga física, protege a musculatura e diminui os níveis de LDH, CK e AST no sangue. O tema é bastante controverso, a revisão não define ainda a forma de prescrição, utilização, toxicidade, eficácia, entre outros.

## Trab. 19

### A EFICÁCIA DA MACA PERUANA PARA COMBATER A FADIGA EM ATLETAS.

**Autores:** NOVAES BC, FRANCO F, NOGUEIRA BAC, ONEJORGE LB, AVELAR PS, FERNANDES TMS, FERNANDES JB, MELO WW,

**Instituição:** HOSPITAL ESCOLA DE MEDICINA DA SANTA CASA DE MISERICORDIA DE VITORIA (EMESCAM)

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O uso de plantas medicinais e fitoterápicos para a recuperação da saúde é uma prática difundida, que sedimentou-se, baseada no acúmulo de conhecimentos empíricos sobre os benefícios humanos. Cientificamente é necessário ter evidências sobre o perfil de segurança dos fitoterápicos visando a redução dos riscos à saúde do paciente. As avaliações críticas e racionais dos estudos pré-clínicos e ensaios clínicos sobre eficácia e segurança são fundamentais para que o profissional da saúde tenha o respaldo necessário para orientação dos tratamentos que usam essas substâncias. **METODOLOGIA:** Este artigo trata-se de uma revisão de literatura narrativa-discursiva sobre o uso a Maca Peruana (*Lepidium meyenii*) por atletas na melhoria do desempenho do rendimento físico e para a minimização da fadiga. A Maca Peruana é originada no Peru com propriedades medicinais variadas. Possui atividades biológicas, incluindo antioxidantes, antidepressivos, anti-hiperlipidêmicos, hipoglicêmicos, melhora do desempenho sexual, da fertilidade, da espermatogênese, age na prevenção de osteoporose mas vem sendo usada para minimizar a fadiga de atletas. A pesquisa documental tem como escopo artigos publicados depois de 2015 nas bases de dados PubMed, Periódicos.com e Google Acadêmico que relacionem o uso da Maca com esses benefícios. A busca utilizou os descritores temáticos Maca Peruana/ *Lepidium meyenii*, Sports, Sportsmen's physical, Sports woman's physical, practices, sports practices, gym, athlete, athletic, nutrology, high performance activity, medium performance activity. **RESULTADO:** O tema é novo, foram encontrados 7 artigos destes, 6 relacionados a estudos em animais. Um exercício extenuante pode levar à produção e acumulação de radicais livres reativos em excesso que causam danos oxidativos no corpo e fadiga. Verificou-se então que o uso da Maca Peruana está relacionado a efeitos protetores sobre este dano induzido pelo exercício exaustivo e pela fadiga física, protege a musculatura e diminui os níveis de LDH, CK e AST no sangue. O tema é bastante controverso, a revisão não define ainda a forma de prescrição, utilização, toxicidade, eficácia, entre outros. **CONCLUSÃO:** Foi observado nos artigos revisados que o uso da Maca Peruana está relacionado a redução da fadiga após exercícios extenuantes em animais, o que não pode comprovar ainda o mesmo efeito em humanos.

## Trab. 20

### A EPIDEMIA DE ALERGIA ALIMENTAR: MUDANÇA NO PARADIGMA DA INTRODUÇÃO DE ALIMENTOS ALERGÊNICOS

**Autores:** MELO, FALT, MOURA, RL, SILVA, EB, DONATO, NR, MARTINS, ACS, SILVA, SC, QUEIROZ, MP, FRAZAO, MF

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Desde o início da atual década, a prevalência de alergia alimentar vem aumentando significativamente no mundo e diversos estudos tentaram entender os motivos por trás desse fenômeno. A diminuição das taxas de aleitamento materno exclusivo, bem como alterações genéticas e epigenéticas implicam no problema, mas, provavelmente, é a exposição em tempo adequado aos alimentos alergênicos e o desenvolvimento da tolerância imune em nível intestinal que parece ser o fator mais importante, segundo os últimos estudos publicados. A recomendação antiga de evitação na introdução alimentar, de alimentos com potencial alergênico, parece, ao invés de ter contribuído para a diminuição da prevalência de alergia alimentar, contribuiu para seu aumento. **METODOLOGIA:** O presente estudo foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica em periódicos internacionais indexados nas bases de dados do PubMed e publicados no período de 2000 a 2017. Foram utilizados os indexadores Alimentação Complementar, Alimentos Alergênicos e Alergia Alimentar. **RESULTADOS/CONCLUSÃO:** Após os recentes estudos randomizados, que examinaram a

incidência de alergia alimentar em grupos de alto risco para e problema, como por exemplo o estudo LEAP, em relação ao amendoim, começaram a ocorrer mudanças nas orientações de introdução alimentar na infância. As diretrizes mais atuais, em linha com o entendimento que existe uma janela imunológica para exposição às proteínas com potencial de alergenicidade e o desenvolvimento da tolerância, estão recomendando que seja feita uma exposição precoce, entre 6 meses de vida e 12 meses, o que significa uma verdadeira mudança de paradigma em relação às recomendações anteriores de evitação destes alérgenos nos primeiros anos de vida.

## **Trab. 21**

### **A FASE IDOSA E SUAS QUESTÕES MULTIFACETADAS**

**Autores:** CRUZ DC , QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Atualmente o quadro etário da população vem sendo modificado, a fecundidade diminuiu, e os avanços médicos, tecnológicos, como também a melhoria das condições sociais, propiciaram o aumento da expectativa de vida e, como consequência, da população idosa também. Cada fase do ciclo de vida tem suas necessidades próprias. Logo, na fase idosa, o envelhecimento fisiológico depende dos seus hábitos de vida. A alimentação adequada é fundamental para a promoção, manutenção e recuperação da saúde do idoso, porém, há uma ingestão diminuída da sua alimentação, tanto quantitativa como qualitativamente, o que acarreta em carências nutricionais, devido também a biodisponibilidade prejudicada em decorrência das mudanças das funções do trato gastrointestinal, podendo então levar ao aumento do risco de desenvolver anemia. **OBJETIVO:** Mostrar, a partir de uma revisão de literatura, o impacto que o envelhecimento fisiológico tem na saúde da população idosa. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases Scielo, CAPES e Google Acadêmico, no período de 15 anos, utilizando indexadores: envelhecimento; nutrição do idoso; fisiologia. **RESULTADOS:** Os resultados encontrados mostram que as alterações no trato gastrointestinal do idoso, como a redução da acidez gástrica e a atividade da amilase salivar diminuída, são fatores que mais influem na absorção de nutrientes, entre eles o ferro que, em decorrência da diminuição do fator intrínseco, causa desnutrição, anemia, entre outros. Um estudo revela que anemia está presente em cerca de 10% dos indivíduos com mais de 65 anos e aparece em até 30% daqueles com mais de 80 anos de idade, variando de 2,9% a 61% em homens e de 3,3% a 41% em mulheres. A saúde bucal prejudicada através da redução da capacidade de mastigação e a perda sensorial também foram elencadas como motivos que influenciam no estado nutricional da pessoa idosa. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que a má nutrição, desidratação, anemia, desequilíbrio eletrolíticos e saúde bucal são questões complexas e também multifacetadas, ou seja, uma patologia leva a outra. Portanto se faz necessário uma maior atenção para essa população, no que diz respeito aos cuidados com a alimentação para a manutenção da qualidade de vida.

## **Trab. 22**

### **A HIDRATAÇÃO DURANTE EXERCÍCIOS FÍSICOS PARA ATLETAS COMPETITIVOS E NÃO COMPETITIVOS**

**Autores:** MORAIS LK , SILVEIRA AS, LACERDA MAG, ANDRADE JO, BIDÔ RCA, PEREIRA DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A desidratação em atletas é causada pela sudorese durante exercícios, tendo como consequências à saúde como, aumento da osmolaridade, altas concentrações de sódio no plasma, diminuição do volume plasmático, menor redistribuição de sangue para os tecidos periféricos, alterações no equilíbrio eletrolítico, agravos ao sistema cardiovascular, fadigas musculares e conseqüentemente um menor desempenho físico do atleta em competições. No caso de indivíduos que praticam exercícios, mas que não são destinados à competição, é recomendado uma dieta balanceada igual à destinada para a população em geral, sendo suficiente para manutenção da saúde e bom desempenho físico. Em atletas, a necessidade energética se dá pela soma da necessidade energética basal e o gasto energético médio em treino. Carboidratos, lipídios e proteínas serão

consumidos no intuito da recuperação muscular, manutenção do sistema imunológico, equilíbrio do sistema endócrino e melhora do desempenho desportivo. OBJETIVO: Revisar sobre a hidratação para atletas e não atletas, e abordar durante o exercício, a reposição de líquidos de acordo com a necessidade de hidratação. METODOLOGIA: Foram realizadas busca de artigos nas bases de dados eletrônicos do Google Acadêmico e Scielo de maior relevância na atualidade. RESULTADOS: Abordar a importância e a necessidade da hidratação e da nutrição no esporte. Tendo como base evidências de profissionais do esporte que atuam em programas de exercícios físicos destinados à população em geral, apresentando informações, embasadas cientificamente, correlacionadas à prática de exercícios físicos desenvolvido com segurança, proporcionando bem-estar e mantendo ou preservando a melhoria da saúde. Todas essas informações são de grande importância e devem ser consideradas por todos os atletas praticantes de exercícios físicos que competem ou não sendo frequentadores de academias e/ou outros espaços destinados à prática de exercícios. CONCLUSÃO: A desidratação pode comprometer os níveis de rendimento do atleta durante o exercício. A ingestão de água e de bebidas contendo carboidratos e outros nutrientes oferecem vantagens ao exercício, sendo essencial para a manutenção do equilíbrio hidroelítico corporal e que a sua baixa ingestão afeta o desenvolvimento de realizar exercícios físicos sejam competitivos ou não, podendo interferir na qualidade e resistência dos mesmos.

### Trab. 23

#### **A IMPORTÂNCIA DA DISCIPLINA EDUCAÇÃO INCLUSIVA: RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** CUNHA, SMRAS , NASCIMENTO, NF, BARBOSA, GS , COSTA, CP , PINTO, RNM , MARTINS, ACS

**Instituição:** 4ª GERÊNCIA REGIONAL DE SAÚDE DO ESTADO DA PARAÍBA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Educação Especial é uma modalidade de ensino que visa promover o desenvolvimento das potencialidades de pessoas portadoras de necessidades especiais, condutas típicas ou altas habilidades, e que abrange os diferentes níveis e graus do sistema de ensino. Fundamenta-se em referenciais teóricos e práticos compatíveis com as necessidades específicas de seu alunado. **OBJETIVO:** Esse trabalho tem como objetivo relatar a experiência da aula prática como método de aprendizagem e contato da realidade para demonstrar importância da educação inclusiva aos acadêmicos de pedagogia. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma visita técnica durante a disciplina de educação Inclusiva com os alunos da IESM ,( Instituto de Ensino Superior Múltiplo ) na FUNAD ,(Fundação Centro Integrado de Apoio ao Portador de Deficiência), localizada no município João pessoa , onde os alunos tiveram a oportunidade de conhecer na pratica todas as dependências e serviços especializados na área educacional, pedagógica e de reabilitação para os usuários portadores de necessidades especiais . **RESULTADO:** A visita possibilitou aos discentes ampliação da visão da atuação do profissional pedagogo. Foi possível observar, a percepção acerca da inclusão social e o direito do indivíduo que apresenta alguma deficiência em ter autonomia ao acesso à educação, à saúde, ao lazer e ao trabalho, apontando também algumas mudanças necessárias no âmbito das políticas a fim de possibilitar a inclusão social. Além disso, foi visto a necessidade de uma formação inicial com qualidade que permita ao pedagogo compreender quais são as ações que o compete no desenvolvimento de uma prática pedagógica que propicie a inclusão. **CONCLUSÃO:** A função do pedagogo é mobilizar e definir o trabalho pedagógico para caminhar em um sentido de efetivar uma educação de qualidade que valorize todos os alunos, independentemente de suas características. Dessa forma, a pratica permitiu compreender que a inclusão requer alterações no sentido de tornar o processo de ensino-aprendizagem efetivo, como real instrumento de transformação social, promotor de direitos e do reconhecimento de todos enquanto cidadãos, independentemente de suas diferenças.

### Trab. 24

#### **A IMPORTÂNCIA DA EDUCAÇÃO PERMANENTE EM SAÚDE POR PROFISSIONAIS DO NASF DO MUNICÍPIO DE JAÇANÃ/RN: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** SILVA JYP, SILVA LG, CAVALCANTE KGFO, CAVALCANTE BPB, COSTA KB, OLIVEIRA MIAB, OLIVEIRA JÚNIOR GS, DONATO NR

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O Núcleo de Apoio da Saúde da Família (NASF) é uma estratégia criada pelo Ministério da Saúde com o intuito de dar apoio à atenção básica dos municípios. Sua equipe é composta por diversos profissionais da saúde que interagem para momentos de discussão em grupo, destacando-se nos momentos de reuniões a educação permanente, que trata de uma prática de ensino-aprendizagem para a educação em saúde, e que deve ser feita com certa regularidade. **OBJETIVO:** Diante disso, objetivou-se relatar a experiência dos momentos de educação permanente dos profissionais do NASF do município de Jaçanã/RN. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo descritivo do tipo relato de experiência, realizado com a participação dos encontros de educação permanente durante o período de estágio supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva, no município de Jaçanã/RN, no mês de maio a julho de 2017. **RESULTADOS:** Tendo em vista a importância da educação permanente, os profissionais do NASF (Educador Físico, Fisioterapeuta, Nutricionista, Assistente Social e Psicóloga) organizaram seus horários para que durante a semana, todos tivessem um horário em comum para a realização dessa atividade, que foi nas sextas-feiras pela manhã. Durante o período de estágio foram feitas diversas atividades, tais como o estudo dos critérios de avaliação do Programa Nacional de Melhoria do Acesso e da Qualidade da Atenção Básica que em por objetivo incentivar os gestores e as equipes a melhorar a qualidade dos serviços de saúde. Foi visto também as diversas ferramentas que podem ser utilizadas para auxiliar no atendimento a saúde, tais como: Projeto Terapêutico Singular, Georeferenciamento, Genograma e Ecomapa. Outro ponto importante foram os estudos a respeito do Programa Saúde na Escola, em que nesse destacou-se além das reuniões entre os profissionais do NASF a articulação juntamente com as Unidades Básicas de Saúde e a Secretaria de Educação para a implementação do programa. **CONCLUSÃO:** Nota-se a importância da realização a educação permanente em saúde, como estratégia para capacitação dos profissionais o que contribui para a realização das atividades de forma adequada. Para o desenvolvimento da nutrição em saúde pública, torna-se essencial estes momentos de atualização, visando conciliar as políticas públicas existentes com a realidade e necessidade local da população, proporcionando ao nutricionista meios de promover a alimentação saudável de forma satisfatória.

**Trab. 25****A IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR: UMA REVISÃO**

**Autores:** LIMA, JS, PINTO, M. L, ANDRADE, L. S. F, SOARES, JKB, OLIVEIRA, MEG, MARTINS, ACS,

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Atualmente, a visão de dieta hospitalar está sendo ampliada e adaptada às tendências e inovações da gastronomia, e a busca de aliar a prescrição dietética e as restrições alimentares a refeições atrativas e saborosas é um desafio que exige aprimoramento técnico e assistência nutricional individualizada. É chamada de gastronomia hospitalar a união da dietoterapia com a gastronomia, que deve servir de instrumento para que a dietoterapia seja realizada de forma agradável, principalmente aos olhos e ao paladar. **OBJETIVO:** Avaliar a influência da gastronomia nas unidades de alimentação hospitalar, como aliado para recuperação do estado nutricional. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão bibliográfica, através de uma busca de artigos clássicos nas bases eletrônicas, Pubmed, Scielo, Google acadêmico e Periódicos CAPES, utilizando os seguintes descritores: "dietoterapia" e "gastronomia hospitalar" **RESULTADOS:** Os artigos demonstraram que nos hospitais em que a gastronomia estava presente foi possível observar uma maior aceitação da dieta por parte dos pacientes, e isso se deve pela forma em que os pratos são elaborados, como são apresentados e principalmente por transparecer aos usuários do serviço um cuidado especial durante as etapas de preparo. A evolução da gastronomia pode, assim, permitir que dietas hospitalares, conhecidas pela falta de sabor e de atratividade, participem da terapêutica, agregando prazer ao valor nutricional do alimento. **CONCLUSÃO:** A implementação da gastronomia em hospitais além de possibilitar uma maior adesão a dieta, possibilita um menor desperdício de alimentos e uma diminuição dos gastos públicos pela redução do tempo de internação.

**Trab. 26****A IMPORTÂNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA D NO DIABETES GESTACIONAL: UMA REVISÃO**

**Autores:** SILVA, EB, FRAZAO, MF, MOURA, RL, MELO, FALT, MARTINS, ACS, SILVA, SC, QUEIROZ, MP, DONATO, N



**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O Diabetes gestacional (DG) afeta aproximadamente 10% das gestantes e é conhecido por causar intolerância à glicose e resistência à insulina, com surgimento na gestação. Estudos apontam que esta patologia gestacional não compensada poderá ocasionar danos em curto e longo prazo, desde hipertensão gestacional e pré-eclâmpsia, desenvolvimento de diabetes mellitus tipo 2, macrossomia e sobrepeso e excesso de peso na adolescência. O controle da hiperglicemia reduz o número de complicações desta patologia gestacional. A ciência busca identificar estratégias nutricionais que atrasem a progressão do DG e estudos identificaram que mulheres com DG são mais prováveis de possuir deficiência de vitamina D em comparação aquelas que possuem tolerância normal à glicose. Desta forma, surgiu a curiosidade em investigar na literatura científica atualizada se suplementação de vitamina D na gestação apresenta associação benéfica nos marcadores do diabetes, incluindo insulina e glicemia de jejum, bem como o perfil lipídico. Este trabalho objetivou-se em revisar estudos que investigaram a associação do efeito da suplementação de vitamina D nos parâmetros glicêmicos de gestantes com DG. **METODOLOGIA:** O presente estudo foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica em periódicos internacionais indexados nas bases de dados do Periódicos CAPES e PubMed e publicados no período de 2005 a 2016. Foram utilizados os descritores: Inflamação, Doenças Crônicas e Lipídeos. **RESULTADOS/CONCLUSÃO:** Os estudos demonstraram que gestantes suplementadas com vitamina D tiveram seus índices de HOMA-IR (modelo de avaliação da homeostase da resistência à insulina), porém não se observou efeito na glicemia plasmática de jejum. Outro estudo apresentou resultado de LDL-colesterol reduzido em gestantes com DG suplementadas com vitamina D.

**Trab. 27**

**A IMPORTÂNCIA DA TERAPIA NUTRICIONAL NA CICATRIZAÇÃO DE LESÃO POR PRESSÃO - RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** JANYELLE GOMES LINO, CAROLINE MEDEIROS MACHADO, KATIA GISELLY BRAULIO DE SOUZA, YONNARA DO AMARAL BOTELHO, ANA MYKAELE DANTAS PATRÍCIO, KARINA MORAIS BORGES, FRANCISCA GECILVÂNIA ALVES DE SOUSA, JANICE ALVES TRAJANO

**Instituição:** FACULDADE DE JUAZEIRO DO NORTE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Nutrição influencia diretamente na prevenção e tratamento de lesões por pressão, pois auxilia na resposta imunológica, melhorando o processo de cicatrização pelo aporte calórico e proteico adequado. **OBJETIVO:** Avaliar a importância da terapia nutricional na cicatrização da lesão por pressão. **METODOLOGIA:** Foi realizado de forma descritivo e exploratório relatando a experiência de uma paciente acamada em cuidado domiciliar. Foram mensurados a circunferência do braço, altura do joelho, e através da fórmula de Chumlea et al, estimou-se peso e altura. Para a classificação do estado nutricional, foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC), calculado através do coeficiente  $\text{Peso Corporal (kg)} / \text{Altura(m)}^2$  e para o cálculo da necessidade nutricional foi utilizado a fórmula de bolso, levando em consideração o peso estimado  $\times 35 \text{ kcal}$  para o ganho de peso e  $1,5\text{g/kg}$  de peso. **RESULTADO:** A paciente O. L. B, 87 anos, do sexo feminino, tinha o diagnóstico de Alzheimer há 15 anos, com limitações locomotoras, atrofia nos membros superiores e inferiores (MMSSII), com uma lesão por pressão na trocântica esquerda em estágio III. Após a intervenção dietética com dieta hipercalórica, hiperproteica e com imunomoduladores, observou-se melhora no estado nutricional, e corroborou com cicatrização da mesma. **CONCLUSÃO:** Neste estudo a intervenção nutricional foi positiva para os objetivos desejados, o paciente obteve um ganho de peso considerável, assim como a CB. Tais fatos demonstraram a completa cura da lesão, com integralidade total da derme.

**Trab. 28**

**A IMPORTÂNCIA DAS EMBALAGENS EM ATMOSFERA MODIFICADA NA CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS**

**Autores:** DANTAS, DLS, MORAIS, LK, LACERDA, M, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As embalagens funcionam como uma barreira inerte que protege o alimento do contato com o ambiente, garantindo a segurança do produto e permitindo sua ampla distribuição. Existem vários tipos de embalagens tais como, as embalagens em atmosfera modificada (EAM), onde há uma substituição do ar, no interior da embalagem, por uma mistura de gases como oxigênio (O<sub>2</sub>), dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) e nitrogênio (N<sub>2</sub>) que se concentram no produto. **OBJETIVO:** Ressaltar a importância da EAM, sua utilização na conservação dos alimentos e benefícios garantidos a esses produtos, analisando seus efeitos sobre os microrganismos e o tempo comercial desses produtos. **METODOLOGIA:** Foram realizadas busca de artigos nas bases de dados eletrônicas do Google Acadêmico e Scielo de maior relevância, em assuntos relacionados a embalagens e seus efeitos sobre a conservação e proteção dos alimentos nos aspectos físico, químico e microbiológico. **RESULTADOS:** A embalagem reflete diretamente na qualidade do produto, além de proteger, conservar o alimento e garantir a segurança do produto final. Tem como finalidade, preservar as características do alimento, impedindo seu contato com os fatores ambientais, como luz, umidade, oxigênio e microrganismos, preservando suas características organolépticas e físicas durante o transporte e armazenamento. A embalagem sob atmosfera modificada tem como função retardar o crescimento dos microrganismos patogênicos e deteriorantes presentes, com a utilização da diminuição na concentração de O<sub>2</sub> e da empregabilidade de níveis elevados de CO<sub>2</sub>, que age inibindo o crescimento bacteriano. Garantem segurança e praticidade para o consumidor, pois possuem sistemas de fechamento permitindo que o alimento fique isento à resistência mecânica, associada com propriedades de barreira a gases e aromas. A EAM substituí os gases que estão dentro da embalagem por uma mistura predeterminada. **CONCLUSÃO:** A utilização de EAM é uma alternativa de conservação de alimentos que tem como objetivo aumentar sua validade comercial, diminuir perdas por deterioração e facilitar a comercialização dos diferentes produtos. Para compreender o efeito bacteriostático do CO<sub>2</sub> é necessária mais pesquisas, pois ainda não é bem compreendido, o que se sabe é que esse gás aumenta a fase de adaptação e diminuí a taxa de crescimento dos microrganismos, obtendo, assim, um aumento na vida de prateleira do alimento.

**Trab. 29****A IMPORTÂNCIA DO ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL E PSICOLÓGICO NA GRAVIDEZ**

**Autores:** BATISTA, TMBS, BATISTA, TMBS, MEDEIROS, PL, SOUZA, MA, DIAS, CCQ, SILVA, SC, COSTA, ACS, SOARES, JKB

**Instituição:** UNIPE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A gravidez é um fenômeno natural que se caracteriza por promover transformações fisiológicas, metabólicas e emocionais, levando a alterações de comportamento e mudanças quanto as necessidades nutricionais maternas que podem comprometer o desenvolvimento do bebê. Desta forma, se faz necessário que a gestante busque por acompanhamento profissional que visem contribuir para uma melhora na alimentação, bem como acompanhamento psicológico para que a mesma possa compreender as mudanças psicológicas pertinentes a esta fase, como ansiedade, alegria, tristeza, dúvidas. Assim como as demandas nutricionais, cabendo ao profissional nutricionista orientar a gestante quanto aos alimentos que podem auxiliar no desenvolvimento do bebê como ácidos graxos essenciais, ácido fólico, dentre outros que contribuem para o desenvolvimento do sistema nervoso central e celular, além de alimentos que possam ajudar nos sintomas característicos da gestação como enjoo e mal-estar. **OBJETIVO:** Avaliar a importância do acompanhamento nutricional e psicológico na gestação e sua influência sobre bem-estar gestacional e desenvolvimento do bebê. **METODOLOGIA:** O presente estudo foi desenvolvido no Centro de Desenvolvimento, localizado na cidade de Fortaleza-CE, com gestantes submetidas a acompanhamentos nutricionais e psicológicos. **RESULTADOS:** Com base nos resultados obtidos na presente pesquisa, verificou-se que 87,5% da população feminina investida engravida entre os 12 a 19 anos, apresentando renda familiar que varia de um a cinco salários mínimos, sendo estas pouco ou não sendo acompanhadas por profissionais Nutricionistas e Psicólogos fora das dependências do Centro de Desenvolvimento. Quando avaliado os hábitos alimentares das mesmas, verificou baixa ingestão de água, fibras, ferro e cálcio. **CONCLUSÃO:** Desta forma podemos concluir que a renda, idade e acesso a serviços podem inferir no acompanhamento nutricional e psicológico, necessários e importantes durante o período gestacional.

## Trab. 30

### **A IMPORTÂNCIA DO ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL NA GARANTIA DA QUALIDADE DE VIDA DO PORTADOR DA DOENÇA DE ALZHEIMER**

**Autores:** PEREIRA, MTL, CAMPOS, RS, SILVA, ISS, SILVA, MCC, PINTO, MLM, SOARES, JKB, OLIVEIRA MEG, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A doença de Alzheimer é uma patologia que se caracteriza por um déficit de memória e de outras funções intelectuais em decorrência de alterações neurológicas. Evidências demonstram que tal patologia acomete um grande número de pessoas na terceira fase da vida e que por mais que não exista um plano alimentar específico diferenciado para esse público, os quais necessitam de uma atenção nutricional especial tendo em vista que é comum o desenvolvimento de deficiências nutricionais. **OBJETIVOS:** Analisar a perspectiva do cuidado nutricional em pessoas acometidas pela doença de Alzheimer e a sua contribuição para a garantia da qualidade de vida destas. **METODOLOGIA:** Foi realizado um levantamento bibliográfico, utilizando a base de dados da Biblioteca Virtual em Saúde, a qual inclui os periódicos das bases MEDLINE, LILACS, SCIELO, PUBMED, sendo incluídos no estudo artigos publicados entre os anos de 2010 e 2016, a partir de estudos que abordassem o indivíduo portador da doença de Alzheimer dentro da perspectiva do acompanhamento nutricional, utilizando os seguintes descritores: Alzheimer, Dietoterapia Alzheimer, Terapia nutricional. **RESULTADOS:** Evidências demonstraram que esse público frequentemente denota de carências nutricionais e perda de peso progressiva justamente pela ausência do acompanhamento nutricional no início da doença, diante disso os estudos sugerem que o nutricionista desempenha um papel extremamente importante no que diz respeito ao cuidado com o estado nutricional e a qualidade de vida desses indivíduos, de modo que são responsáveis por desenvolver um plano alimentar de acordo com o estágio patológico em que o paciente se encontra, incluindo-o o máximo possível aos hábitos alimentares da família enquanto ele se encontra no estágio inicial, oferecendo-lhe um cardápio adequado, variado, colorido, rico em vitaminas, minerais e fibras, fracionado e em consistência adequada às condições do paciente. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto, torna-se perceptível que o profissional nutricionista desempenha um papel extremamente importante dentro de uma equipe multidisciplinar em cuidados com pacientes acometidos pela doença de Alzheimer, tendo em vista que o agravamento progressivo do estado nutricional compromete diretamente a qualidade de vida do indivíduo, e que o profissional supracitado é capacitado para evitar esses agravos, desenvolvendo estratégias voltadas diretamente para o paciente em questão.

## Trab. 31

### **A IMPORTÂNCIA DO ALEITAMENTO MATERNO PARA O DESENVOLVIMENTO COGNITIVO DAS CRIANÇAS: UMA REVISÃO**

**Autores:** CAVALCANTI, LF, BARROS, NO, DOMINGOS, LBS, GAMA JSL, SANTOS DNM, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O leite materno é considerado um alimento essencial para a saúde da criança por apresentar várias propriedades nutricionais suprimindo as necessidades fisiológicas do lactente e auxiliando na redução da incidência de alergias e doenças infecciosas, garantindo assim, uma nutrição adequada na infância. O aleitamento materno além de assegurar inúmeros benefícios à saúde do bebê, favorece o fortalecimento do vínculo entre a mãe e o lactente, promovendo em ambos o desenvolvimento da saúde física, mental e psíquica. O LM possui nutrientes que favorecem o crescimento cerebral e o desenvolvimento cognitivo da criança. **OBJETIVO:** Este trabalho objetivou realizar uma revisão da literatura acerca do aleitamento materno e sua importância para o desenvolvimento cognitivo dos lactentes. **METODOLOGIA:** Esta pesquisa é do tipo exploratória, desenvolvida por revisão da literatura a partir da seleção de artigos sobre o aleitamento materno publicados nas bases de dados Scielo, Google acadêmico e PubMed no período de 2013 a 2016 e do caderno de atenção básica nº 23 do Ministério da Saúde. Os descritores utilizados foram: "aleitamento materno"; "desenvolvimento cognitivo" e "nutrição do lactente". **RESULTADOS:** O desenvolvimento

psicomotor é um processo complexo que é afetado por fatores como os genéticos e ambientais, sendo provável que o aleitamento materno cause influencia no desenvolvimento neuropsicomotor da criança e que a amamentação até o sexto mês de vida promova um aumento da capacidade intelectual do indivíduo. Nutrientes como o zinco, cobre e selênio, presentes no LM, possuem ações específicas no cérebro auxiliando o seu desenvolvimento e que seus níveis quando reduzidos contribuem para o retardamento e/ou deficiência do sistema neurológico da criança. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que o leite materno contribui de forma significativa para o desenvolvimento saudável do lactente por repercutir em seu estado nutricional e em sua capacidade intelectual, favorecendo assim, o desenvolvimento de sua saúde física, mental e psíquica.

### **Trab. 32**

#### **A IMPORTÂNCIA DO CÁLCIO DIETÉTICO PARA MULHERES NO CLIMATÉRIO COMO PREVENÇÃO PARA OSTEOPOROSE: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** SILVA, LS, BRASIL, LFB, GALVAO, IFP, ALVES, AHO, IZIDIO, JAH, MORAIS, JL, MONTEIRO, FB, SILVA, SAD

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O termo climatério é geralmente empregado como expressão de sentido correlativo à menopausa, significando um prodígio que se refere à interrupção perdurável da menstruação sendo evidenciada pelas modificações hormonais. As mudanças na saúde das mulheres, nos aspectos sociais ou familiares no momento da menopausa podem afetar negativamente a nutrição. O consumo correto de cálcio pode atrasar o progresso da osteoporose por duas razões: estabelece a reabsorção óssea; e segundo, o cálcio intensifica a massa óssea. A ingestão de referência dietética recomendada (DRI) para mulheres pré-→menopáusicas e peri menopáusicas (de 31 a 50 anos) e aqueles em terapia hormonal é de 1000 mg de cálcio / dia em uma combinação de formas dietéticas e suplementares. Para mulheres de 51 a 70 anos, recomenda-se 1200 mg de cálcio/dia. Mulheres com idade superior a 65 anos devem ingerir 1500 mg de cálcio/dia. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre a importância do cálcio dietético em mulheres no climatério como fator para prevenção da osteoporose. **METODOLOGIA:** Foram utilizados 9 artigos a partir de uma revisão bibliográfica, realizada através de uma busca de dados nas bases eletrônicas ScienceDirect (Elsevier), Pubmed, Scielo, Google Acadêmico e Periódicos CAPES, no idioma inglês e português, nos últimos 15 anos, utilizando as palavras-chaves: menopausa, Cálcio e osteoporose. **RESULTADOS:** Uma pesquisa realizada com um grupo de mulheres saudáveis analisando a sua ingestão de cálcio, identificou resultados inferiores das recomendações propostas pelas DRI's, tendo como média 472,57 mg de cálcio ingeridos por dia. Outro estudo constatou que a quantidade média de cálcio consumindo pelas mulheres entrevistadas no período pós-menopausa estabeleceu em 630,15 e 630,10 mg, sendo que nenhuma das entrevistadas atingiu a indicação de cálcio adequada. Por fim, outra pesquisa avaliou a ingestão diária de cálcio e obteve uma variação entre 392,72±292,50 mg. **CONCLUSÃO:** Mulheres no período do climatério tem uma tendência a possuir uma ingestão inadequada do cálcio dietético, comprometendo a saúde óssea, podendo ocasionar o desenvolvimento da osteoporose e outras patologias que afetam a saúde em geral. Consumir alimentos ricos neste mineral de forma adequada a necessidade individual é uma das estratégias para prevenir a evolução da perda mineral óssea e manter a nutrição dos ossos.

### **Trab. 33**

#### **A IMPORTÂNCIA DO CONSUMO DE CARBOIDRATOS NOS EXERCÍCIOS FÍSICOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA.**

**Autores:** FLORENTINO TS, MARTINS ACS, ALVES MC, BIDÔ RCA, PEREIRA DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O metabolismo de carboidratos (CHO) tem papel crucial no suprimento de energia durante todas as fases do treino. Exercem influência direta no exercício físico de alta intensidade e curta duração, uma vez que durante esse tipo de atividade, o corpo utiliza mais rapidamente a glicose sanguínea e o glicogênio muscular. Dietas restritas em CHO por praticantes de atividade física

tem favorecido à fadiga precoce, prejudicando assim, sua resistência, com conseqüente diminuição do tempo de treino. OBJETIVO: Realizar uma revisão de literatura acerca da importância do uso de carboidratos no exercício físico. METODOLOGIA: Trata-se de uma revisão de literatura científica atual, onde o levantamento bibliográfico foi realizado através do Portal Regional da BVS, tendo como descritores adotados: "carboidrato e exercício físico", "carboidrato e atividade física" e "o consumo de carboidratos no exercício físico". Foram selecionados artigos publicados nos últimos cinco anos disponíveis na língua portuguesa. RESULTADOS E DISCUSSÃO: Os CHO são fontes preferenciais de energia, possuem função anabólica e auxiliam assim em um melhor desempenho do atleta. A ingestão de uma alimentação rica em CHO antes da prática de exercícios físicos aumentam as reservas de glicogênio, tanto muscular quanto hepático. No pré treino o plano dietético deve proporcionar quantidades suficientes de líquidos para manter a hidratação associado a um teor relativamente alto deste macronutriente, a fim de maximizar os estoques de glicogênio. Outras pesquisas propõem que durante o treino a utilização de CHO favorece a manutenção da glicemia, sendo assim, o consumo de CHO simples atua na redução da depleção do glicogênio muscular, favorecendo o tempo de exercício. A utilização de CHO de alto índice glicêmico no pós treino garante o padrão anabólico, além de favorecer uma rápida recuperação. CONCLUSÃO: A ingestão de CHO favorece a melhora do rendimento, potencializa o tempo de treino, além de proporcionar uma recuperação mais rápida no pós treino.

### **Trab. 34**

#### **A IMPORTÂNCIA DO ÍNDICE GLICÊMICO E CARGA GLICÊMICA DOS ALIMENTOS NA PREVENÇÃO E CONTROLE DO DIABETES MELLITUS**

**Autores:** VIEIRA EA, GASPARIN LFO, GUILHERME MP, HILINSKI EG, KOSCHTSCHAK MRW, MARTINS VAP, YANO HM, MARKMAN BEO

**Instituição:** Instituto Adolfo Lutz

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Diabetes Mellitus (DM) é caracterizada como distúrbio ou síndrome de etiologia múltipla, determinada por grupo heterogêneo de alterações metabólicas, gerando hiperglicemia por deficiência relativa ou absoluta de insulina. Subdividida clinicamente em tipos 1, 2, gestacional e outros. Os alimentos têm carboidratos que apresentam diferentes velocidades de absorção da glicose pelo organismo, indicando diferentes índices glicêmicos (IG) e cargas glicêmicas (CG). Estes índices representam dados da qualidade e quantidade de carboidratos nos alimentos. Assim, dois alimentos podem ter a mesma quantidade de carboidrato, mas um ter um IG mais alto do que o outro e aumentar a glicemia mais rapidamente. OBJETIVO: pesquisar estudos sobre a classificação do IG e CG dos alimentos. METODOLOGIA: foi realizada busca nas bases de dados científicos dos últimos 5 anos. RESULTADOS: de acordo com a literatura, o IG de refeições pode ser classificado como baixo (menor ou igual a 55), moderado (de 56 a 69) e alto (maior ou igual a 70). A classificação dos alimentos de acordo com estes índices está descrita nas Tabelas de Composição Química dos Alimentos e a Internacional. Os maiores índices encontrados de IG e CG foram para 200mL de leite de vaca pasteurizado, 50g abóbora, 80g de batata inglesa cozida e 30g de pudim de leite, os quais são frequentemente consumidos pela população incluindo os diabéticos. O conhecimento do IG de um alimento é importante para evidenciar a alteração ou não da glicemia sanguínea. A rápida elevação da glicemia sanguínea acarreta uma produção excessiva de insulina para retirar esse excesso, como efeito rebote, uma hipoglicemia poderá ser desencadeada devido ao excesso de insulina, tais acontecimentos podem levar a uma sobrecarga do pâncreas e a sua falência, caracterizando a DM. Questiona-se a relevância destes estudos, evidenciando a necessidade de pesquisas de longa duração com alimentos de baixo IG e CG, no intuito de avaliar a efetividade de seus efeitos na prevenção e tratamento da DM. CONCLUSÃO: O conhecimento do IG e da CG dos alimentos para pessoas saudáveis ou com DM poderão auxiliar na elaboração de dietas balanceadas com baixo IG e CG, contribuindo na prevenção e tratamento da doença.

### **Trab. 35**

#### **A IMPORTÂNCIA DO MICRONUTRIENTE IODO DURANTE O PERÍODO DA LACTAÇÃO**

**Autores:** GRACO FM, MATTO JL, FERREIRA JE, GIESTA RO, MARIANI CN, SANTOS RTM, CATARINO RM

**Instituição:** INSTITUTO ADOLFO LUTZ

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Organização Mundial da Saúde (OMS) preconiza o aleitamento materno exclusivo até o 6º mês de vida dos recém-nascidos. Inúmeros estudos têm apontado benefícios tanto para saúde materna quanto para o desenvolvimento do recém-nascido, além de prevenir infecções, doenças gastrointestinais e estimular o desenvolvimento neurocognitivo através dos micronutrientes constituintes do leite materno. O iodo é um micronutriente essencial para o desenvolvimento do sistema nervoso central e da tireóide do feto durante a gestação e também após o parto. A carência deste nutriente pode levar a várias doenças sob o termo do International Council for the Control of Iodine Deficiency Disorders (ICDD), tais como, bócio, hipotireoidismo adulto ou neonatal, retardo do crescimento, deficiência mental, surdo-mudez, cretinismo endêmico. Na gestação por ser um período metabólico, energético e nutricional muito crítico sendo recomendado uma ingesta diária de iodo de 250 µg/L, (25% maior em relação a população geral). Considerando que o iodo contido no leite materno em termos de suficiência está no intervalo de 150-180 µg /L e que nos seis primeiros meses de lactação é produzido 0,5-1,1L por dia, sendo a excreção diária de iodo no leite materno de aproximadamente 75-200 µg/dia. Como consequência a gestante na fase da lactação deverá ter um aporte de em média 225-350 µg/dia de iodo. **OBJETIVO:** Analisar a concentração de iodo no colostro e no leite de transição das parturientes. **METODOLOGIA:** Foram analisadas 26 amostras sendo 10 de colostro (COL) e 16 de leite de transição (LT) de parturientes voluntárias do Hospital Maternidade Leonor Mendes de Barros/SES, pelo método Sandell-Kolthoff (1937), preconizado pela OMS, cujos valores de referência quanto à excreção: Adultos não gestantes: 100-199µg/L; Gestantes: 150-249 µg/L; Mulheres lactantes: >100 µg/L. Todas as gestantes assinaram o Termo de Consentimento Esclarecido. **RESULTADOS:** As análises apresentaram as concentrações de iodo no COL Média=210,4µg/L e DP=42,6 (IC 95%:18,0-24,1) e no LT Média= 207,0µg/L, DP=34,4 (IC 95%:18,8-22,5). Não houve diferença estatística entre as médias do colostro e leite de transição (p=0,31). **CONCLUSÃO:** O micronutriente iodo está presente em concentrações semelhantes no colostro e no leite de transição, sendo extremamente relevante, pois esse nutriente é essencial para o desenvolvimento neurocognitivo neonatal.

**Trab. 36**

**A INFLUENCIA DA TENSÃO-PRÉ MENSTRUAL SOBRE O CONSUMO ALIMENTAR: UMA REVISÃO DA LITERATURA.**

**Autores:** DANTAS, DLS, MEDEIROS, ADS, BIDÔ, RCA, PEREIRA, DE, PAULINO, BB, MARTINS, EG, OLIVEIRA, MJS, OLIVEIRA, MEG

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Mulheres em idade reprodutiva apresentam sintomas emocionais, cognitivos e físicos mais aguçados relacionado ao ciclo menstrual. Tal sintomatologia influencia de maneira direta no estado social, ocupacional e sexual da mulher **OBJETIVO:** Verificar a influencia da TPM sobre os sintomas emocionais e o consumo alimentar de mulheres saudáveis e em idade fértil. **METODOLOGIA:** Foi estudado 15 artigos na língua portuguesa e inglesa encontrados nas bases: PUBMED, SCIELO e LILACS. **RESULTADOS:** Foi observado que a maioria das mulheres entrevistadas possuíam o ciclo menstrual de 28 dias com uma menstruação de 3 a 5 dias e seus principais sintomas emocionais são: impaciência, irritabilidade, ansiedade e transtornos emocionais. Já os sintomas físicos mais citados foram: dor de cabeça, cólica, mama dolorida e inchada. Essas variações comportamentais podem estar associadas a alteração de concentração de esteróides ovarianos, endorfina e noradrenalina. Além dos sintomas físicos e emocionais foram descritos também o desejo de consumir alimentos em excesso, alguns determinados tipos de alimentos não tão habituais, como também alimentos com alta carga glicêmica. É recomendado a suplementação com vitamina D e cálcio durante esse período. Estudos tem mostrado que a baixa da serotonina total e depleção de triptofano aumentam os sinais da TPM, por isso o consumo de triptofano como carnes magras, peixes, leites e derivados, nozes e leguminosas juntamente com a vitamina B6 podem melhorar o padrão de sono e humor, alguns dos principais sintomas da TPM. **CONCLUSÃO:** Durante os períodos pré e pós-menstrual foi observado o aumento do consumo de energia e macronutrientes energéticos, principalmente fontes de alimentos gordurosos. Torna-se necessário um acompanhamento nutricional adequado para aliviar tais sintomas através da inclusão de alimentos saudáveis e que não impliquem em um ganho gradativo de peso durante este período e que auxiliem nos benefícios emocionais e físicos nesta fase.

### Trab. 37

## **A INFLUÊNCIA DA DIETOTERAPIA EM MULHERES COM SÍNDROME DOS OVÁRIOS POLICÍSTICOS: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** SILVA AAP, OLIVEIRA SD, MONTEIRO FB, MATOS INB, NERIS AR, CAVALCANTI LF, MELO TC, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Acredita-se que o aparecimento da Síndrome do Ovário Policístico (SOP) esteja associado a fatores de origem genética, com genes envolvidos na via de sinalização da insulina e/ou na biossíntese e regulação de androgênios e fatores ambientais, como alimentação e estilo de vida. Caracteriza-se por sinais de irregularidade menstrual, amenorreia, hirsutismo, acne, alopecia e seborreia. Na SOP são comumente encontradas complicações como: obesidade central, resistência a insulina, risco de hipertensão arterial sistêmica e dislipidemia, intolerância à glicose ou diabetes mellitus tipo 2, síndrome metabólica e doenças cardiovasculares. A alimentação saudável vem mostrando-se relevante no tocante às funções reprodutivas e metabólicas. **OBJETIVO:** Reportar as pesquisas realizadas na busca de destacar a influência da dietoterapia em mulheres com síndrome do ovário policístico. **METODOLOGIA:** Realizou-se buscas de dados nas bases eletrônicas Science direct, Pubmed, Lilacs e Scielo, no intervalo de tempo de 5 anos, selecionando-se estudos a partir dos descritores: "polycystic ovary syndrome" e "Diet therapy". **RESULTADOS:** Evidências demonstram a relação entre as alterações metabólicas e a deficiência de vitamina D, a partir de baixas concentrações de 25-hidroxivitamina D associadas à resistência insulínica, irregularidades ovulatórias e menstruais, ao menor sucesso gestacional, hirsutismo, hiperandrogenismo e obesidade. Assim, a suplementação de vitamina D mostra-se benéfica em pacientes com SOP. Estudos mostram que mulheres com SOP apresentam predisposição a desenvolverem resistência à insulina, que por sua vez desencadeia a síndrome metabólica, com alterações do perfil lipídico e obesidade, principalmente abdominal. Neste pensamento, uma dieta com baixa concentração de carboidratos de alto índice glicêmico e alta carga glicêmica e rica em fibras seria o acompanhamento para mulheres com SOP. Conseqüentemente, a perda de peso pode ser considerada como o tratamento de primeira linha para a síndrome por melhorar tais alterações metabólicas, o estado inflamatório e o perfil hormonal das pacientes e normalizar os andrógenos séricos, restaurando a função reprodutiva. **CONCLUSÃO:** A intervenção dietética como forma de prevenção e/ou tratamento reduz a genotoxicidade de mulheres com SOP, recupera a função reprodutiva, assim como reduz os fatores de risco cardiometabólicos. Entretanto, mais estudos são necessários para relacionar a intervenção dietética com a SOP.

### Trab. 38

## **A INFLUÊNCIA DA MÍDIA NOS DIFERENTES ASPECTOS DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL**

**Autores:** FLORENTINO, TS, PONTES, EDS, PONTES, AAD, ARAUJO, MGG, SALES, HLD, DONATO, NR

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Com a globalização está cada vez mais fácil e ágil divulgar algo entre a população, seja positivo ou não. Não é difícil ser seduzido pela mídia, principalmente em relação à alimentação, inúmeras são as indústrias que gradativamente vão ocupando espaço na mesma. Em contrapartida é perceptível a crescente preocupação em difundir as políticas de promoção de saúde, que podem ser implantadas em diversos ambientes e são caracterizadas por envolver a participação da comunidade, direcionar as escolhas mais saudáveis e principalmente adaptativas as condições de vida do público. No âmbito escolar a importância da expansão de promoção de saúde é ressaltada, a problemática é que não ocorre no cotidiano, sendo um tema ainda pouco discutido nesses espaços. A não compreensão de alimentação saudável acarreta em déficits na qualidade de vida das pessoas que não são atingidas por estratégias de Educação Alimentar e Nutricional. **OBJETIVO:** Apresentar artigos dos últimos dois anos que buscam explicar uma possível deficiência na percepção dos estudantes e profissionais dentro do ambiente escolar sobre alimentação saudável. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura científica atual. O levantamento bibliográfico foi realizado através do

Portal Regional da BVS, tendo como descritores adotados: “alimentação escolar”, “alimentação e coletividades” e “alimentação saudável”. Foram selecionados quatro artigos publicados nos últimos dois anos e disponíveis na língua portuguesa. RESULTADOS: Foi identificado após a pesquisa literária que há um déficit de conhecimento entre os estudantes sobre do que é de fato alimentação saudável, o fator apontado pode ser esclarecido tanto pela influência das grandes indústrias na mídia, como pela falta da informação sobre o contexto. CONCLUSÃO: É de suma importância o conhecimento desde a introdução alimentar até a fase pré-escolar sobre o que é alimentação saudável, visto que os hábitos adquiridos nessas fases tendem a serem seguidos até o fim da vida. A ideia da alimentação adequada deve ser repassada em sala de aula, ressaltada em ambiente doméstico, sendo imprescindível a atuação dos profissionais ligados a alimentação no âmbito escolar. A escola surge como um objeto de importância na promoção da saúde.

### **Trab. 39**

#### **A INFLUÊNCIA DA NUTRIÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA NA SAÚDE DO IDOSO: UMA REVISÃO**

**Autores:** CAVALCANTI LF, ALVES APV, DANTAS FA, LIMA JS, NERIS AR, SILVA AAP, QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O envelhecimento consiste em um processo natural o qual ocorre diversas alterações no organismo, podendo afetar diretamente a qualidade de vida e saúde do idoso. O sedentarismo e a dieta inadequada são alguns dos fatores que contribuem para a maior vulnerabilidade e incidência de patologias na terceira idade, tornando-se responsáveis pelo aumento do risco da morbimortalidade. **OBJETIVO:** Este trabalho objetiva realizar uma revisão na literatura sobre a influência da nutrição e atividade física na melhora da saúde e bem estar do idoso. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão bibliográfica realizada por meio de sondagem em artigos indexados nas bases eletrônicas PubMed, Scielo e Google Acadêmico, correspondente ao período de 2013 a 2016, utilizando indexadores: envelhecimento; atividade física; nutrição. **RESULTADOS:** Pesquisas têm demonstrado que a prática de atividades físicas melhora consideravelmente o estado de saúde do idoso, tanto nos aspectos físicos quanto o psicológico e o social. A velhice traz consigo situações de desnutrição ou de comportamento obsessivo compulsivo, relacionados muitas vezes com a depressão. Uma dieta equilibrada, com a oferta de alimentos saudáveis, e a prática de exercícios físicos tende a melhorar o estado nutricional prejudicado pelas alterações fisiológicas e de autonomia, como perda do paladar, dos dentes, alteração na motilidade intestinal, o prazer em preparar as refeições, dentre outras. Assim, a atividade física e uma boa alimentação tem efeito metabólico, cognitivo, psicossocial, controlar sintomas de patologias, melhorando a qualidade de vida e saúde dos idosos. **CONCLUSÃO:** Diante disto, conclui-se que a adoção de uma dieta saudável associada à um estilo de vida ativo, contribui satisfatoriamente para a diminuição da incidência de doenças, favorecendo a obtenção de um envelhecimento saudável. A nutrição exerce um papel fundamental nesta fase da vida, uma vez que a mesma procura garantir a oferta adequada de nutrientes essenciais para a manutenção da saúde, prevenção e controle de doenças.

### **Trab. 40**

#### **A INFLUÊNCIA DAS PROPAGANDAS DIGITAIS NA ALIMENTAÇÃO DE JOVENS E ADOLESCENTES**

**Autores:** BATISTA, TMBS, MEDEIROS, PL, SILVA, SC, SOUZA, MA, SOARES, JKB

**Instituição:** UNIVERSITÁRIO DE JOÃO PESSOA/UNIPÊ

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Atualmente no Brasil, os alimentos são os produtos mais anunciados pela classe publicitária, e são alimentos ricos em gorduras, óleos, açúcares e doces. A maioria dos jovens e adolescentes não possui maturidade e conhecimento nutricional para escolher alimentos mais saudáveis. A escolha no ato de compras de alimentos por parte dos jovens, acaba estando relacionadas com os alimentos mais palatáveis. Desta forma, acaba sendo escolhido alimentos com baixo teor nutritivo, de fácil e rápido preparo. Além disso, o ato de busca por alimentos de rápido preparo estão



diretamente relacionados com o aumento crescente do sobrepeso e obesidade. A influência negativa do marketing é demasiada, tendo em vista que vivemos na geração dos eletrônicos e das redes sociais, onde jovens e adolescentes estão conectados diariamente de forma considerável, sendo assim quase impossível a fuga dos comerciais publicitários. É necessário alertar para os cuidados de prevenção que podem devastar o emocional atingido pela maneira desregrada que os mesmos se deixam influenciar pela mídia mundial, atingindo de forma direta a saúde física e psíquica. OBJETIVO: Avaliar a influência midiática nos hábitos alimentares de jovens e adolescentes. METODOLOGIA: Revisão da literatura nacional nos bancos de dados eletrônicos Unicamp e Redalyc, em artigos com ênfase em marketing, nutrição e psicologia. RESULTADOS: Com base nos dados obtidos, jovens e adolescentes gastam em média 5-6 horas por dia conectados a equipamentos eletrônicos que estimulam o consumo de alimentos de baixo valor nutricional. CONCLUSÃO: Pela observação dos aspectos analisados, torna-se evidente e relevante a influência da mídia e suas propagandas como um todo, destacando seu forte poder de persuasão na escolha alimentar principalmente de jovens e adolescentes.

#### **Trab. 41**

### **A INFLUÊNCIA DO EXERCÍCIO FÍSICO INTENSO E PROLONGADO SOBRE A PRODUÇÃO DE RADICAIS LIVRES**

**Autores:** SANTOS RJS, BIDÔ RCA, PEREIRA DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Pesquisadores têm afirmado que o exercício físico pode evocar eventos danosos ao organismo, superando as adaptações positivas. Dentro desse contexto, a produção de radicais livres em excesso e potencia danos celulares é um exemplo de efeito indesejável do exercício. Sendo assim, radical livre é definido como qualquer átomo, grupo de átomos ou molécula com um elétron não pareado, ocupando uma órbita externa, o que lhe confere alta reatividade, podendo ocasionar em situações de exercício intenso um estresse oxidativo. OBJETIVO: Discutir através de revisão bibliográfica a influência do exercício físico intenso e prolongado na produção de radicais livres. MATERIAL E MÉTODO: Foram realizadas buscas de artigos nacionais e internacionais dos últimos cinco anos de revista de alto impacto nas bases de dados: Scielo, Medline, Pudmed. RESULTADOS: Estudos demonstram que além do aumento do VO<sub>2</sub>, o exercício intenso e prolongado pode causar aumento da produção de radicais livres graças ao aumento da liberação de catecolaminas, à produção de lactato, à elevada taxa de oxidação da hemoglobina durante e após o exercício, à hipertermia induzida pelo exercício e ao processo de isquemia-reperfusão associada ao exercício. Dessa forma, relaciona-se com a diminuição do desempenho físico, a presença de fadiga muscular e danos musculares e até à síndrome do overtraining, promovendo alteração do sistema imune e do estado de treinamento dos indivíduos. Ainda, há relatos que os danos musculares causados pelo estresse oxidativo são mais acentuados em indivíduos menos treinados, que realizam exercícios com intensidade e duração além do estado de condicionamento físico. Em contrapartida, o exercício moderado parece proteger o organismo dos efeitos deletérios dos radicais livres, pois aumenta a capacidade antioxidante celular, bem como o consumo alimentar diário de frutas e vegetais que contém substâncias antioxidantes. CONCLUSÃO: A literatura especializada atual sugere fortemente que a produção de radicais livres está aumentada pela execução de um exercício intenso e prolongado. O referido aumento provocado pelo exercício intenso poderia ser revertido pela suplementação de antioxidantes. O interesse na relação entre o estresse oxidativo e o exercício é crescente, principalmente porque o exercício vem sendo considerado como uma "atitude" positiva no combate ao sedentarismo e às doenças crônico-degenerativas, que tanto afetam a qualidade de vida da população.

#### **Trab. 42**

### **A INFLUÊNCIA DO EXERCÍCIO FÍSICO INTENSO E PROLONGADO SOBRE A PRODUÇÃO DE RADICAIS LIVRES**

**Autores:** SANTOS RJS, MATOS INB, PINTO MLM, LIMA JS, MONTEIRO FB, BIDÔ RCA, PEREIRA DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Em relação ao grande número de efeitos positivos que ocorrem como resultado da prática habitual de atividade física, alguns pesquisadores têm afirmado que o exercício físico pode evocar eventos danosos ao organismo, superando as adaptações positivas. Dentro desse contexto, a produção de radicais livres em excesso e potenciais danos celulares é um exemplo de efeito indesejável do exercício. Sendo assim, radical livre é definido como qualquer átomo, grupo de átomos ou molécula com um elétron não pareado, ocupando uma órbita externa, o que lhe confere alta reatividade, podendo ocasionar em situações de exercício intenso um estresse oxidativo. **OBJETIVO:** Discutir através de revisão bibliográfica a influência do exercício físico intenso e prolongado na produção de radicais livres. **MATERIAL E MÉTODO:** Foram realizadas buscas de artigos nacionais e internacionais dos últimos cinco anos de revista de alto impacto nas bases de dados: Scielo, Medline, Pubmed. **RESULTADOS:** Estudos demonstram que além do aumento do VO<sub>2</sub>, o exercício intenso e prolongado pode causar aumento da produção de radicais livres graças ao aumento da liberação de catecolaminas, à produção de lactato, à elevada taxa de autooxidação da hemoglobina durante e após o exercício, à hipertermia induzida pelo exercício e ao processo de isquemia-reperfusão associada ao exercício. Dessa forma, relaciona-se com a diminuição do desempenho físico, a presença de fadiga muscular e danos musculares e até à síndrome do overtraining, promovendo alteração do sistema imune e do estado de treinamento dos indivíduos. Ainda, há relatos que os danos musculares causados pelo estresse oxidativo são mais acentuados em indivíduos menos treinados, que realizam exercícios com intensidade e duração além do estado de condicionamento físico. Em contrapartida, o exercício moderado parece proteger o organismo dos efeitos deletérios dos radicais livres, pois aumenta a capacidade antioxidante celular, bem como o consumo alimentar diário de frutas e vegetais que contém substâncias antioxidantes. **CONCLUSÃO:** A suplementação de antioxidantes é uma alternativa interessante no combate do estresse oxidativo ocasionado pelo exercício.

**Trab. 43****A INFLUÊNCIA DOS HÁBITOS FAMILIARES NO DESENVOLVIMENTO DA OBESIDADE INFANTIL**

**Autores:** SILVA AS, MELO TC, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O sobrepeso e a obesidade infantil têm sido considerados um grave problema de saúde pública pelo seu aumento alarmante nas últimas décadas. O excesso de gordura corporal na criança pode ser influenciado por diversos fatores como a prática de assistir à televisão ou jogos eletrônicos por várias horas durante o dia, o abandono precoce do aleitamento materno, a utilização de alimentos formulados na alimentação infantil, o consumo de alimentos industrializados de maneira exacerbada, entre outros. **OBJETIVO:** Demonstrar a relação que existe entre a obesidade infantil e os hábitos adotados no ambiente familiar. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos indexados nas bases de dados eletrônicos Pubmed, Scielo e Periódico Capes dos últimos 5 anos, utilizando as seguintes palavras chaves: obesidade infantil e relações familiares. **RESULTADOS:** O ambiente familiar compartilhado e a influência dos pais nos padrões de estilo de vida dos filhos indicam o importante papel da família em relação ao ganho de peso infantil, pois eles são os principais responsáveis pela aquisição de gêneros alimentícios do domicílio. Pesquisas têm mostrado que famílias em risco psicossocial, com relacionamento intrafamiliar instável ou com as mães solteiras, tem despertado menor envolvimento da criança nas refeições familiares e por muitas vezes os pais oferecem alimentos de alto valor calórico e pobre em nutrientes como recompensa para corrigir falhas das relações interpessoais. O excesso de ingestão alimentar acompanhada de sedentarismo e histórico de interrupção do aleitamento materno, com consequente introdução precoce de alimentos sólidos, a até substituições de refeições por lanches são fatores relatados nos estudos que investigam a relação da família e a subnutrição. Assim sendo, embora a família seja estruturante do comportamento alimentar da criança, a imposição excessiva de regras ou a ausência delas pode gerar também mais risco do que prevenção da obesidade. **CONCLUSÃO:** É de grande importância que sejam elaborados programas educacionais inovadores, planejados para ampliar o conhecimento da criança sobre nutrição e saúde, bem como influenciar os pais a desenvolverem hábitos alimentares saudáveis em casa, com promoção de atividades físicas, pois o aumento significativo de crianças com sobrepeso e obesidade são resultados de escolhas inadequadas dos pais, que são responsáveis pela aquisição da refeição da família, por ditar as regras e educá-los.

#### Trab. 44

### **A INFLUÊNCIA DOS HÁBITOS INADEQUADOS DE HIGIENE NOS SURTOS DAS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS**

**Autores:** CHYRAC DSD, CASTRO MO, VIEIRA KPM , DOMINGOS LBS, MEDEIROS CF, MEDEIROS FAA, OLIVEIRA MEG , MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As Doenças Transmissíveis por Alimentos (DTA) constituem um grave problema de saúde pública. Podem ser identificadas quando uma ou mais pessoas apresentam sintomas similares, após a ingestão de alimentos contaminados com microrganismos patogênicos, suas toxinas, substâncias químicas ou objetos lesivos. O manipulador dos alimentos é o principal responsável pelo elo de interação na hora dos preparos das refeições, o mesmo pode ser fonte de contaminação primordial dos alimentos, seja por hábitos inadequados de higiene pessoal ou por serem portadores de microrganismos patógenos. **OBJETIVO:** O presente trabalho tem o intuito de evidenciar por meio de uma revisão bibliográfica a influência de hábitos inadequados de higiene nos surtos de DTA. **METODOLOGIA:** Efetuou-se uma revisão integrativa da literatura nacional nas bases de dados eletrônicas, SciELO e Google Acadêmico no período de 2014 a 2016. Para isto foram usados os seguintes descritores: "Manipuladores de Alimentos", "Contaminação" e "Segurança Alimentar". **RESULTADOS:** Sendo o manipulador de alimento aquele que está em contato com parte ou toda produção do alimento, o mesmo quando não adota hábitos adequados de higiene ou quando apresenta problemas de saúde, pode ser portador de microrganismos na parte interna (boca, garganta, nariz) e em suas secreções (fezes, urina, saliva e suor) assim, o alimento pode ser contaminado quando esse manipulador transfere microrganismos para o alimento com contatos simples, como, falar, tossir, manipular sem luvas e máscaras. O ambiente também pode estar favorável à contaminação, temperatura, instalações, utensílios e equipamento, inapropriados podem favorecer o crescimento e a multiplicação dos microrganismos. A ANVISA e alguns outros órgãos que são ligados saúde pública revela a importância de manipuladores terem treinamentos de aperfeiçoamento relativos a cuidados higiênico-sanitários, a prática sem adequação de higiene e processamento por manipuladores não treinados podem provocar contaminação cruzada dos alimentos que leva a risco de saúde. **CONCLUSÃO:** Dessa forma, conclui-se que os manipuladores de alimentos são os principais responsáveis por todo o processo de produção, estes, devem ter cuidado redobrado com os hábitos de higiene e manipulação. Ademais de responsabilidade do nutricionista garantir que esses profissionais estejam devidamente treinados para cumprir todas as normas de boas práticas.

#### Trab. 45

### **A INSERÇÃO DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO ÂMBITO ESCOLAR, ATRAVÉS DE ATIVIDADE LÚDICAS: UMA REVISÃO**

**Autores:** DANTAS, DLS, SILVA, KV, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A educação nutricional é uma parte essencial da educação para a saúde, uma vez que a saúde física e mental depende do estado nutricional do indivíduo. Tem-se observado nos últimos anos uma grande preocupação com o hábito alimentar na infância, já que um hábito alimentar inadequado acarreta inúmeros problemas à saúde. Nesse contexto, a escola possui um papel essencial na escolha dos modelos alimentares, pois influencia na modulação das atitudes e comportamentos. As atividades lúdicas como ferramenta para educação é um método eficaz e atrativo, ao qual chama atenção das crianças e auxilia na fixação dos conteúdos abordados, contribuindo assim, para um melhor ensino-aprendizagem. **OBJETIVOS:** Apresentar a importância de atividades lúdicas no desenvolvimento infantil e na educação como uma metodologia que apresente mais prazer e significado no processo de ensino. **METODOLOGIA:** Trata-se de um artigo de revisão. O levantamento bibliográfico foi através das bases de dados Scielo e LILACS. Dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** Através dos estudos, nota-se que as crianças começam a obter mudanças em suas escolhas alimentares, através dos conhecimentos adquiridos nas atividades de educação alimentar e nutricional. A inserção de jogos educativos, vídeos

interativos ou qualquer outro método lúdico, despertam interesse e curiosidade das crianças e por isso torna-se uma forma onde a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) pode ocupar um espaço e assim promover a saúde, transmitindo conhecimento dos alimentos saudáveis, de forma que, possa influenciar no comportamento das escolhas alimentares, oferecendo melhor qualidade de vida e menor risco de doenças crônicas não transmissíveis, através de atividades prazerosas, educativas e dinâmicas. **CONCLUSÃO:** A grande aceitabilidade das crianças pelas atividades lúdicas inseridas na escola, só reforçam a utilização das mesmas como um importante recurso a ser utilizado para auxiliar a EAN infantil, facilitando a compreensão da criança acerca de conceitos em nutrição e alimentação saudável, tornando o aprendizado atrativo e auxiliando na promoção a saúde e prevenção de doenças e agravos.

#### **Trab. 46**

### **A MÍDIA E SUA INFLUÊNCIA NO CONSUMO ALIMENTAR DA POPULAÇÃO**

**Autores:** PONTES, AAD, ARAUJO, MGG, PONTES, EDS, FLORENTINO, TS, SALES, HLD, DONATO, NR

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A mídia pode ser vista como uma grande aliada do consumo alimentar, visto que possui alto poder de influência nos diversos públicos. O marketing exagerado de produtos alimentares é bem propagado, muitos produtos apelam ser essenciais para garantia da forma física desejada, por exemplo, mas nem sempre contribuem beneficemente, não visando à saúde do consumidor. Outro grande problema é o excesso de carboidratos simples, gorduras e sódio, que são ingredientes essenciais para a garantia da palatabilidade dos produtos industrializados, sendo considerados mais saborosos e atrativos, principalmente pelo público infantil. **OBJETIVO:** Apresentar pesquisas dos últimos seis anos que buscam explicar o poder do marketing em relação à escolha de produtos que podem ser prejudiciais à saúde do consumidor. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura científica. O levantamento bibliográfico foi realizado através das bases eletrônicas LILACS e SciELO, tendo como descritores adotados: "marketing" "propagandas" em nutrição e alimentação. Foram selecionados quatro artigos publicados nos últimos seis anos, disponíveis na língua portuguesa. **RESULTADOS:** De acordo com os artigos analisados, pode-se verificar que a mídia influencia diretamente no consumo alimentar, sendo uma das causas do exacerbado consumo de industrializados que nos cerca hoje, as propagandas destinadas à venda de produtos alimentícios, estão sempre retratando alegria e diversão, remetendo muitas vezes ao socialismo e inclusão em determinados grupos. Além disso, as escolhas influenciadas pela mídia e equivocadas, por falta de informação adequada, podem levar a doenças crônicas, influenciando diretamente na qualidade de vida dos consumidores dos produtos industrializados. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que o consumo alimentar é influenciado pela mídia, a fim de evitar as complicações crônicas e baixa qualidade de vida dos afetados pela mídia torna-se necessária a realização de políticas públicas que desencorajem o uso exacerbado de produtos industrializados, por meio da exposição das substâncias neles presentes e explicação dos impactos que o excesso dessas substâncias presentes nos industrializados pode trazer a saúde, ademais é de suma importância que as pessoas saibam ler e interpretar rótulos, para que assim tenham a oportunidade de fazer escolhas melhores.

#### **Trab. 47**

### **A NUTRIÇÃO E SUA RELAÇÃO COM O PROCESSO DE ENVELHECIMENTO NO BRASIL**

**Autores:** CAVALCANTI, LF, SANTOS, AFR, DOMINGOS, LBS, , SANTOS DNM , MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O envelhecimento é um processo natural que resulta em alterações no organismo, podendo repercutir nas condições de vida e na saúde dos indivíduos. A população idosa possui alto risco de desenvolver desnutrição devido a alterações fisiológicas e mudanças da capacidade cognitiva, dificultando o consumo, metabolismo e absorção dos nutrientes. A nutrição tem papel fundamental nesta fase da vida, uma vez que a mesma visa garantir a oferta adequada de nutrientes essenciais para a manutenção da saúde, prevenção e controle de doenças. **OBJETIVO:** Este trabalho

objetivou realizar uma revisão na literatura sobre a importância da adequada nutrição no processo de envelhecimento dos indivíduos brasileiros. METODOLOGIA: Trata-se de uma revisão bibliográfica realizada por meio de sondagem em artigos indexados nas bases eletrônicas Pubmed, Scielo e Google Acadêmico, correspondente ao período de 2010 a 2017. Utilizaram-se os seguintes descritores: “nutrição do idoso” e “saúde do idoso”. RESULTADOS: Observou-se que uma pequena parcela da população idosa brasileira possui uma dieta adequada, destacando a necessidade de alterações na alimentação para a obtenção do atendimento às suas necessidades nutricionais, pois uma nutrição adequada possui papel essencial na garantia da prevenção do declínio funcional e das doenças associadas à terceira idade. CONCLUSÃO: Diante disto, pode-se concluir que os idosos brasileiros possuem uma ingestão inadequada de nutrientes e que uma nutrição adequada favorece a obtenção de um envelhecimento saudável, garantindo uma melhor qualidade de vida e uma menor incidência de doenças.

#### **Trab. 48**

### **A NUTROLOGIA COMO TRATAMENTO PARA BULIMIA NERVOSA**

**Autores:** ANTÔNIO MENDES SILVA NETO, GUILHERME JUNIOR NEVES DIAS

**Instituição:** HOSPITAL SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE GOIÂNIA

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Nutrologia é uma especialidade médica que visa identificar as funções básicas e fundamentais dos nutrientes no organismo, ressaltando sua importância no crescimento, no desenvolvimento físico e mental do ser humano, em prevenir doenças crônicas, garantir a saúde, a qualidade de vida, diagnosticar e tratar distúrbios de nutrientes que acontecem em diversas patologias. Dentre estas, está a Bulimia Nervosa (BN), que é um grave transtorno alimentar de etiologia multifatorial que apresenta alterações importantes no comportamento e complicações clínicas consideráveis. **METODOLOGIA:** Este estudo é uma revisão da literatura no que diz respeito a Nutrologia como tratamento da Bulimia Nervosa. **RESULTADOS:** O quadro psicopatológico característico da BN é marcado por graves perturbações no comportamento alimentar, esboçadas pelo medo exagerado de engordar, pela busca em obter alívio da ansiedade por meio da comida (episódios bulímicos ou de compulsão alimentar) e pelo sentimento de culpa de tê-la ingerido, acarretando esforços para eliminar os alimentos consumidos. A Bulimia Nervosa requer tratamento adequado com acompanhamento multiprofissional para paciente e familiares, que também necessitam de cuidados. Os nutrólogos buscam integrar os processos de ingestão, absorção e metabolismo dos macro e micronutrientes em cada paciente, de forma individualizada. Há muito o que se progredir nas abordagens dos Transtornos Alimentares (TAs), entretanto é comprovado que as deficiências apresentadas pelos bulímicos, que envolvem complicações nutricionais de ampla complexidade, são tratadas de forma eficaz pela Nutrologia. Frente à complexidade dos quadros de TAs, os profissionais de saúde necessitam conhecer as peculiaridades e o funcionamento dos fenômenos psicopatológicos, assim como suas implicações na clínica, para que possam estipular estratégias mais efetivas de intervenção. Assim, além de tratar os sintomas psiquiátricos, é muito importante o tratamento das questões físicas devido às consequências trazidas pelo transtorno. **CONCLUSÃO:** Os pacientes com diagnóstico de Bulimia Nervosa precisam de uma avaliação nutricional para a recuperação e a Nutrologia destaca-se pela importância em tratar de maneira específica às deficiências apresentadas por essa população, o que contribui para a melhora clínica significativa do paciente.

#### **Trab. 49**

### **A NUTROLOGIA COMO TRATAMENTO PARA BULIMIA NERVOSA**

**Autores:** ANTÔNIO MENDES SILVA NETO, GUILHERME JUNIOR NEVES DIAS

**Instituição:** HOSPITAL SANTA CASA DE GOIANIA

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Nutrologia é uma especialidade médica que visa identificar as funções básicas e fundamentais dos nutrientes no organismo, ressaltando sua importância no crescimento, no desenvolvimento físico e mental do ser humano, em prevenir doenças crônicas, garantir a saúde,

a qualidade de vida, diagnosticar e tratar distúrbios de nutrientes que acontecem em diversas patologias. Dentre estas, está a Bulimia Nervosa (BN), que é um grave transtorno alimentar de etiologia multifatorial que apresenta alterações importantes no comportamento e complicações clínicas consideráveis. **METODOLOGIA:** Este estudo é uma revisão da literatura no que diz respeito a Nutrologia como tratamento da Bulimia Nervosa. **RESULTADOS:** O quadro psicopatológico característico da BN é marcado por graves perturbações no comportamento alimentar, esboçadas pelo medo exagerado de engordar, pela busca em obter alívio da ansiedade por meio da comida (episódios bulímicos ou de compulsão alimentar) e pelo sentimento de culpa de tê-la ingerido, acarretando esforços para eliminar os alimentos consumidos. A Bulimia Nervosa requer tratamento adequado com acompanhamento multiprofissional para paciente e familiares, que também necessitam de cuidados. Os nutrólogos buscam integrar os processos de ingestão, absorção e metabolismo dos macro e micronutrientes em cada paciente, de forma individualizada. Há muito o que se progredir nas abordagens dos Transtornos Alimentares (TAs), entretanto é comprovado que as deficiências apresentadas pelos bulímicos, que envolvem complicações nutricionais de ampla complexidade, são tratadas de forma eficaz pela Nutrologia. Frente à complexidade dos quadros de TAs, os profissionais de saúde necessitam conhecer as peculiaridades e o funcionamento dos fenômenos psicopatológicos, assim como suas implicações na clínica, para que possam estipular estratégias mais efetivas de intervenção. Assim, além de tratar os sintomas psiquiátricos, é muito importante o tratamento das questões físicas devido às consequências trazidas pelo transtorno. **CONCLUSÃO:** Os pacientes com diagnóstico de Bulimia Nervosa precisam de uma avaliação nutricional para a recuperação e a Nutrologia destaca-se pela importância em tratar de maneira específica às deficiências apresentadas por essa população, o que contribui para a melhora clínica significativa do paciente.

## **Trab. 50**

### **A PECTINA E SUA FUNCIONALIDADE EM PACIENTES PORTADORES DE DIABETES MELLITUS TIPO II E SUA PREVENÇÃO PARA SÍNDROME METABÓLICA**

**Autores:** NÓBREGA JPM, PEREIRA DE, SILVA JYP, DUTRA VS, SOARES JKB, JERÔNIMO HMA, OLIVEIRA MEG, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A diabetes mellitus tipo 2 é uma doença crônica não transmissível que acomete muitos indivíduos no mundo todo. Esta doença, é desencadeada por fatores genéticos e ambientais, que provocam uma menor sensibilidade e resistência à insulina, que é o hormônio responsável por diminuir a glicose sanguínea, carregando – a para dentro da célula, e aumentando sua produção hepática de glicose. A síndrome metabólica é um complexo conjunto de doenças que podem levar um indivíduo a complicações cardiovasculares, e está associada à concentração de gordura central e resistência à insulina. Os indivíduos portadores de diabetes mellitus tipo 2, podem ser acometidos por essa síndrome. A pectina é um polissacarídeo de facilmente encontrada nos alimentos, está presente em diversas frutas e verduras e atua como agente hipoglicêmico, por ter uma capacidade de retenção de água e produção de géis viscosos que atuam como retardadores do trânsito intestinal e do esvaziamento gástrico, além de atuar como substrato para bactérias do trato gastrointestinal, como redutora dos níveis de triglicerídeos e colesterol e alteram a digestão e absorção de lipídios. **OBJETIVO:** Neste trabalho objetivou - se expor a funcionalidade da pectina em indivíduos portadores de diabetes mellitus tipo 2 e sua prevenção na síndrome metabólica. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica sobre a pectina e seus efeitos como agente hipoglicêmicos e hipocolesterolêmico. Quanto ao período de publicação, foi utilizado artigos desde 2007 (até 10 anos). Como base, foram utilizados uma sondagem de artigos indexados nas bases eletrônicas scielo e google acadêmico. **RESULTADOS:** Conforme as pesquisas realizadas, observou-se que a pectina é um polissacarídeo de grande importância, por atuar, fisiologicamente e metabolicamente, além de nutricionalmente, de forma à diminuir a absorção de açúcares e gorduras. Sendo assim, esta gera benefícios à saúde quando ingerida de forma adequada. **CONCLUSÃO:** Desta forma, pode-se concluir que a pectina é um importante hipoglicêmico, importante na prevenção do DM e na síndrome metabólica. No entanto, ainda há necessidades de desenvolver mais estudos, visando sempre sua ação presuntiva em benefício da saúde.

## Trab. 51

### A PERCEPÇÃO INFANTIL ACERCA DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

**Autores:** BATISTA, TMBS

**Instituição:** UNIPE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A nutrição infantil é atualmente uma das preocupações, em grande parte pobre nutricional e rica em alimentos industrializados e com alto teor de gorduras trans e saturadas, refletindo sobre o estado nutricional e comportamental dos mesmos. Por esta razão observa-se uma preocupação dos pais em incentivar mudanças de hábitos alimentares nas crianças, para tanto recorrem a profissionais como Nutricionistas e Psicólogos, que contribuam para estas mudanças. O trabalho conjunto destes profissionais, assim como o apoio e auxílio da família apresentam como características, resultados mais satisfatórios quanto as mudanças alimentares por parte das crianças. Tendo em vista que o comportamento alimentar pode estar relacionado com as interações psicossociais e culturais de cada criança, sendo suas preferências alimentares relacionados com as opções alimentares ofertados aos mesmos nos locais onde estes se encontram. **OBJETIVO:** Revisar dados na literatura científica sobre a percepção infantil em relação aos alimentos saudáveis. **METODOLOGIA:** Realizaram-se buscas de artigos científicos nas bases de dados Web of Science, Science Direct e no Portal periódicos CAPES utilizando descritores relacionados com a temática, no idioma inglês e português, no período de 2012 a 2017. **RESULTADOS:** Com base nos dados obtidos, a família é considerada a primeira a ser responsável pelo contato alimentar da criança. Cabendo a mesma a responsabilidade na qualidade dos alimentos ofertados a criança, sobretudo nos primeiros anos de vidas que podem influenciar no decorrer da vida. Além dos fatores familiares os culturais e psicossociais também fazem parte das escolhas infantis. **CONCLUSÃO:** Desta forma, conclui-se que a família, fatores culturais e psicossociais tornam-se fatores determinantes no comportamento alimentar da criança, cabendo sobretudo a família as influências alimentares infantis.

## Trab. 52

### A RELAÇÃO DO ÔMEGA 3 COM A DEPRESSÃO: UMA BREVE REVISÃO NA LITERATURA

**Autores:** PONTES EDS, ANDRADE JÚNIOR, FP, BERTOZZO, CCMS, MARTINS, ACS, SOARES, JKB, FLORENTINO, TS, DONATO, NR

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O transtorno depressivo maior é uma patologia cerebral caracterizada por mudanças no humor e por possuir um difícil tratamento, que causa um efeito nocivo à qualidade e a expectativa de vida das pessoas. Essa depressão está associada a uma diminuição nos níveis de glóbulos vermelhos no sangue e ácidos graxos (ômega 3). Os ômegas são ácidos graxos poli-insaturados, normalmente encontrados em peixes de águas profundas, alguns frutos do mar e sementes, eles vêm sido bastante difundidos pelos seus grandes benefícios à saúde humana, como por exemplo: melhora da memória, efeito anti-inflamatório, prevenção de problemas cardiovasculares e também tem sido associado seus benefícios quanto ao tratamento da depressão. **OBJETIVO:** A partir de então, objetivou-se realizar uma revisão na literatura sobre a relação dos benefícios da suplementação de ômega com a depressão. **METODOLOGIA:** Desta forma, foi realizada uma revisão bibliográfica contendo 11 artigos científicos, encontradas através de uma busca nas bases eletrônicas de dados: SciELO, Google Acadêmico e Pubmed no idioma inglês, correspondente ao período dos últimos 3 anos, utilizando como palavras chaves: ômega 3; depression; supplements. **RESULTADOS:** O cérebro é um dos órgãos mais enriquecidos com ácidos graxos poli-insaturados como o ômega 3. Os indivíduos depressivos possuem níveis baixos desses ácidos graxos, nesse contexto, a suplementação pode ser viável na melhora do quadro clínico. A suplementação com ômega 3 possui um efeito preventivo contra a hiperatividade dos eixos hipotálamo-hipófise-adrenal e induz uma ação de resistência aos efeitos do estresse, sendo eficaz para a prevenção de transtornos de humor podendo ser utilizado como uma intervenção nutricional no tratamento de indivíduos portadores de depressão. **CONCLUSÃO:** A deficiência de ômega 3 a longo prazo está relacionada com o desenvolvimento da cronicidade de estresse, caracterizado por alterações emocionais ocasionadas pela hiperatividade dos eixos hipotálamo-hipófise-adrenal, sendo sua suplementação um fator de prevenção ao comprometimento emocional e, conseqüentemente, neurais tendo em vista o estresse recorrente.

### Trab. 53

#### **A RELEVÂNCIA DA NUTRIÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA NA PREVENÇÃO DA SARCOPENIA NO IDOSO: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** SANTOS MR, DIAS LPF, SILVA RG, QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O envelhecimento é um processo fisiológico onde paulatinamente ocorrem perdas na velocidade de desenvolvimento e expansão dos tecidos conjuntivos. Assim, observa-se uma propensão para a redução na massa muscular, denominada sarcopenia, que influencia na redução da mobilidade e aumento da incapacidade funcional, podendo ser minimizada através de atividades físicas e aumento da ingestão proteico-calórica. **OBJETIVO:** Levantar na literatura científica, estudos que mostrem a influência da alimentação e da atividade física na prevenção da sarcopenia e dos impactos na qualidade de vida da população idosa. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma pesquisa bibliográfica através das bases de dados SCIELO e PERIÓDICOS CAPES. Foram selecionados 5 trabalhos nacionais e internacionais publicados entre 2004 a 2016, utilizando os descritores: atividade física, nutrição do idoso, sarcopenia. **RESULTADOS:** Com base na revisão da literatura os resultados descritos sugerem que os mecanismos que levam à sarcopenia são multifatoriais e estão inter-relacionados. Muitos idosos podem ter a ingestão alimentar reduzida e a necessidade proteica aumentada, e esse é um fator crucial para o desenvolvimento e progressão da perda da massa muscular. O sedentarismo, perda de apetite e consequente hipovitaminose D e E, a ausência de níveis recomendados de proteína na dieta, sobretudo, são fatores que influenciam nesta progressão. A prática de atividades físicas desde jovem lentifica a perda muscular do idoso, e o método de recuperação da perda muscular seria os exercícios de resistência, pois estes estimulam a síntese proteica. Assim, diferentes estudos demonstram que a etiologia da sarcopenia vem sendo conferida ao estresse oxidativo atribuídos pelas alterações endócrinas, inatividade física, e ingestão inadequada de proteínas, onde os quais ocupam posição central na prevenção e contribuem para promoção da saúde do idoso. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto, conclui-se que um estado nutricional adequado regulado pelos cuidados nutricionais, envolvimento em práticas de atividades físicas habituais, reposição hormonal, suplementos nutricionais e alimentos ricos em proteínas desde a juventude, parecem prevenir e/ou retardar o acometimento da sarcopenia em idosos.

### Trab. 54

#### **A RELEVÂNCIA DA NUTRIÇÃO ENTERAL, NO RESTABELECIMENTO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES EM ESTADO CRÍTICOS: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** MARTINS ACS, SANTOS DNM, MEDEIROS ALS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A terapia de nutrição enteral (TNE) é empregada para manter, ou, recuperar o estado nutricional de pacientes hospitalizados, desnutridos ou em risco de desnutrição, através da administração controlada de fórmula nutricional, industrializadas ou não, por via de sondas ou ingestão oral. A TNE é indicada quando a ingestão oral é insuficiente, e o trato digestivo do paciente esteja total ou parcialmente funcionando, bastante utilizada em pacientes críticos, visando um melhor aporte calórico. Este trabalho teve por finalidade expor uma breve análise da relevância do uso da nutrição enteral no restabelecimento do estado nutricional de pacientes hospitalizados em estado críticos. **METODOLOGIA:** Para desenvolver esta pesquisa descritiva, que aborda a relevância da TNE no estado nutricional de pacientes hospitalizados, tendo como base para a pesquisa bibliográficas, artigos atuais e representativos da base de dados do Scielo e Google Acadêmico, do período de 2008 a 2016. Empregou para a pesquisa os termos "Nutrição Enteral", "Importância da TNE" e "Pacientes Críticos". **RESULTADOS:** Nos diversos estudos sobre o uso da TNE em pacientes em estado de saúde críticos, para o reestabelecimento do estado nutricional, e evidente a relevância desse tipo de tratamento nutricional. Inúmeros benefícios são citados, entre eles, evitar a perda de peso corpóreo, melhorar o balanço nitrogenado, preservar a integridade da mucosa intestinal, modular o estresse, reduzir a taxa de mortalidade. Todos esses quesitos beneficiados pela TNE, é de extrema importância



para pacientes em estado crítico. Sobre a recuperação do estado nutricional em pacientes críticos e sabido da dificuldade de conseguir atingir as demandas diárias através da alimentação convencional, e com a TNE e possível atingir as necessidades de energia, e macronutrientes de forma segura do ponto de vista nutricional e microbiológico, evitando assim maiores complicações e diminuindo o tempo de permanência hospitalar. **CONCLUSÃO:** Comprova-se que a TNE é de extrema importância para pacientes em estados críticos, para o restabelecimento adequado do estado nutricional e conseqüentemente das funções orgânicas, evitando possíveis complicações no quadro clínico e uma melhor recuperação, sendo essa técnica indispensável no meio hospitalar.

#### **Trab. 55**

### **A SIMULAÇÃO CLÍNICA COMO FERRAMENTA EDUCACIONAL NA FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA**

**Autores:** VALLANDRO JP, OLIVEIRA FM, MELLO ED, SANTOS JS, AMARAL MA

**Instituição:** CENTRO UNIVERSITÁRIO RITTER DOS REIS (UNIRITTER)

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Cientes da necessidade de mudanças no cenário do cuidado em saúde e no perfil pretendido para os futuros profissionais, as Instituições de Ensino Superior vem buscando, cada vez mais, o uso de metodologias inovadoras que permitam uma formação mais ampla, reflexiva e crítica. Neste contexto, a simulação clínica emerge como uma importante ferramenta de qualificação dos profissionais da saúde, nos diversos níveis de atenção à população. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma busca nas bases de dados MEDLINE, LILACS, e SCIELO, com objetivo de realizar uma revisão narrativa, a fim de refletir sobre as perspectivas atuais de ensino e aprendizagem no contexto da formação em saúde e nutrição, a partir do uso da simulação clínica, enquanto metodologia ativa.. Analisou-se apenas estudos que avaliaram a utilização da simulação como ferramenta de aprendizado a partir de testes ou de relatos de alunos. Foram incluídos estudos de janeiro de 2000 a dezembro de 2015. **RESULTADOS:** A utilização de técnicas de simulação como ferramenta de aprendizado, aumentou o número de acertos pelos discentes nas questões teóricas quando comparado apenas à aula expositiva tradicional. Aguilta et al, descreveu que as simulações permitiram a identificação e a reconstrução de condutas, por meio de um feedback imediato, possibilitando também que o estudante desenvolva maior confiança para a execução da prática real. Valadares e Magro (2014) realizaram estudo comparativo, mostrando que no grupo experimental, 69,0% concordaram totalmente que a simulação consolidava o processo de ensino-aprendizagem, enquanto no grupo controle, muitos estudantes (38,5%) discordaram totalmente com o estágio hospitalar como estratégia isolada. O uso da simulação realística mostrou-se como uma metodologia inovadora para realização de treinamentos na instituição, por replicar experiências da vida real, favorecendo um ambiente de interatividade entre os participantes, facilitando o processo de ensino-aprendizagem dos profissionais da saúde. **CONCLUSÃO:** A simulação clínica é uma perspectiva capaz de incrementar as tecnologias de ensino-aprendizagem, bem como, viabilizar a realização de importantes estudos clínicos no âmbito das práticas seguras, na realização de condutas clínicas e na promoção de atitudes éticas e de responsabilidade profissional e interdisciplinar na atenção ao paciente, à família e à comunidade.

#### **Trab. 56**

### **A SOJA COMO COADJUVANTE NA AMENIZAÇÃO DOS SINTOMAS DA MENOPAUSA: REVISÃO SISTEMÁTICA**

**Autores:** BARROS NO, SILVA LS, CAVALCANTE LF, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O período de climatério é definido pela Organização Mundial de Saúde como uma fase biológica da vida da mulher e não como uma patologia, é caracterizada pela transição entre o período reprodutivo e o não reprodutivo. Um dos componentes desta fase é a menopausa que corresponde ao último ciclo menstrual após passados 12 meses da sua ocorrência, acontece geralmente na faixa etária dos 48 aos 50 anos de idade. A soja é uma leguminosa produzida em grande escala no Brasil, possui rico valor nutricional por ser composta por proteínas, fibras, minerais, vitaminas, além

de outros compostos importantes como as isoflavonas que são fitoestrógenos. Estes compostos químicos têm sido associados a prevenção e/ou tratamento de doenças hormônio-dependentes, tais como o câncer, sintomas da menopausa, doenças cardiovasculares e osteoporose comuns na senescência principalmente em mulheres. A pós-menopausa ou climatério é uma fase normal de alterações fisiológicas e hormonais nas mulheres, caracterizado pelo período em que ela deixa de menstruar encerrando o ciclo reprodutivo. **OBJETIVO:** Este trabalho objetivou ressaltar o benefício da soja como auxiliador no tratamento e/ou prevenção dos sintomas da menopausa. **METODOLOGIA:** Essa pesquisa é do tipo descritiva, realizada por meio de levantamento de artigos depositados nas bases de dados SCIELO, GOOGLE ACADÊMICO e PERIÓDICOS CAPES. Foram selecionados 8 trabalhos nacionais e internacionais, publicados entre 2013 e 2016, usou-se na busca as palavras-chave: "soja", "fitoestrogênio" e "menopausa". **RESULTADOS:** Podemos considerar a soja como um alimento funcional pois tem demonstrado relevância tanto para o bem-estar e saúde quanto para a redução do risco de doenças. A soja é rica em fitoestrógenos. Mesmo sendo compostos não hormonais e apresentando ação 100.000 vezes mais fraca que a terapia hormonal sintética os fitoestrógenos presentes na soja tem estrutura semelhante à dos hormônios estrogênicos humanos desempenhando o papel de moduladores seletivos nos receptores de estrógeno, amenizando desta forma, os sintomas da menopausa, apresentando ainda como vantagem não causar efeitos colaterais que são comuns na terapia hormonal convencional. Apesar dos benefícios, vale ressaltar que esses compostos podem apresentar efeitos prejudiciais à saúde quando consumidos em excesso, um deles é a deficiências na captação de aminoácidos, minerais e vitaminas. **CONCLUSÃO:** Concluímos com o exposto que a soja pode ser utilizada como coadjuvante.

#### **Trab. 57**

### **A SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA D COMO POSSÍVEL AGENTE TERAPÊUTICO NA SEPSE: UMA REVISÃO NARRATIVA**

**Autores:** SALES FPOA, SILVA SV, RODRIGUES WAQ, MATSUI S, SOUSA RNM, SILVA NETO LB

**Instituição:** FACULDADE DE MEDICINA - CENTRO UNIVERSITÁRIO INTA - UNINTA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A vitamina D é essencial para a mineralização óssea e para homeostase do cálcio, porém este micronutriente possui receptores (VDR) em quase todos os tecidos e células do corpo humano, como as células do sistema imune inato e adaptativo. Desse modo, essa vitamina possui propriedades imunomoduladoras, sendo essencial para as atividades imunológicas contra microorganismos; além de ser um regulador inflamatório e de citocinas. A deficiência de vitamina D ou os polimorfismos do seu receptor podem ser fatores determinantes para o desfecho clínico em pacientes com sepse. **METODOLOGIA:** Revisão narrativa de artigos publicados nos bancos de dados PubMed, LILACS e ScienceDirect. **RESULTADO:** A deficiência de vitamina D é um fator patogênico na sepse e apresentou impacto negativo na mortalidade em unidades de terapia intensiva (UTI), sendo considerado como um preditor de mau prognóstico nesses pacientes. A terapia nutricional deficiente em vitamina D pode causar uma deficiência no sistema imunológico, aumentando a vulnerabilidade a microorganismos. Alguns estudos mostraram que a deficiência desse micronutriente foi relacionada a maior mortalidade de pacientes de UTI com sepse; sendo que a terapia de reposição de vitamina D mostrou-se ser benéfica. Outros artigos relacionaram os baixos níveis séricos de vitamina D com a sepse em crianças e lactentes. Um desses artigos concluiu que os polimorfismos VDR podem ser utilizados como marcadores genéticos para rastrear precoce para a predisposição ao risco de sepse neonatal. Vários estudos se mostraram inconclusivos, porém relataram a possível redução da mortalidade com a suplementação da vitamina. Apenas dois estudos concluíram que os níveis séricos de vitamina D não estão associados à taxa de mortalidade na sepse. **CONCLUSÃO:** A vitamina D pode ser um potencial agente preventivo e terapêutico da sepse, pois ela pode reduzir sua incidência e a mortalidade; além do seu baixo custo e do baixo risco de toxicidade e de efeitos adversos. No entanto, são necessários mais estudos randomizados e controlados de terapia adjuvante de vitamina D em pacientes com deficiência desse micronutriente.

#### **Trab. 58**

### **A TEMÁTICA "ALIMENTOS COM PROPRIEDADES FUNCIONAIS" NAS UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE (UBS) EM PATOS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** JERONIMO, PS, DOMINGOS, LBS, GOMES, MLJ, NERIS, AR , MONTEIRO, FB, SILVA, LAL, SANTOS DNM, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Atualmente com as mudanças nos padrões de vida acabaram por gerar novos hábitos alimentares, especialmente, no que diz respeito aos alimentos industrializados. Portanto, essas modificações no estilo de vida, especificamente, nos hábitos alimentares impactaram negativamente na saúde da população em geral, principalmente nos agravos ligados as doenças crônicas não transmissíveis. Diante disso, os indivíduos começaram a optar por alimentos funcionais, devido esses apresentarem propriedades benéficas além das nutricionais básicas. Esses alimentos demonstram capacidade de regular função corporal de forma a auxiliar na proteção de doenças como hipertensão, diabetes, câncer, osteoporose e coronariopatias. **OBJETIVO:** Relatar a experiência acerca da temática "alimentos com propriedades funcionais" no estágio de saúde coletiva para a população das UBS na cidade de Patos-PB. **METODOLOGIA:** No primeiro momento nos apresentamos enquanto estudantes de nutrição e perguntamos se alguém sabia o que eram alimentos funcionais, posteriormente foi exposto um cartaz com figuras e as denominações desses no qual foi explicado os alimentos expostos, em seguida perguntamos se tinha alguma dúvida e encerramos com degustação de alguns chás com propriedades funcionais. **RESULTADOS:** Verificou-se que o tema abordado foi aprovado por todos os presentes. Além disso, os integrantes na exposição da temática "alimentos com propriedades funcionais" na unidade básica de saúde (UBS) participaram ativamente com perguntas durante toda apresentação, o que torna notório que eles, tinham o conhecimento desses alimentos, mas não sabiam como e quando fazer uso dos mesmos. Ainda é notório que grande parte dos participantes da exposição relatava que consumiam exageradamente certos alimentos e/ou acreditavam que seu consumo por se só ajudaria na redução de peso sem o auxílio de uma boa alimentação e exercício físico como também na substituição do tratamento medicamentoso de certas patologias. Por fim, eles se mostram entusiasmados com conhecimento adquirido e satisfeitos com apresentação. **CONCLUSÃO:** Perante essa experiência, torna-se evidente que atividades educativas são imprescindíveis nesse ambiente com proposito de promoção e prevenção da saúde.

**Trab. 59**

**A TERAPIA NUTRICIONAL E A ATIVIDADE FÍSICA COMO COADJUVANTES NO CONTROLE DOS AGRAVOS INERENTES À SÍNDROME METABÓLICA**

**Autores:** DUTRA VS, RAMOS JA, SILVA RS, NÓBREGA JPM, SOARES JKB, JERÔNIMO HMA , OLIVEIRA MEG, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A síndrome metabólica é uma desordem complexa, caracterizada por uma série de comorbidades, dentre elas, obesidade, dislipidemias, hipertensão arterial e diabetes. Tais alterações necessitam de intervenções para seu controle, a exemplo, a terapia nutricional e a prática regular de atividade física, trazendo mais qualidade de vida e melhor funcionamento do organismo, tendo estes, forte impacto no controle, prevenção e promoção da saúde. **OBJETIVO:** Diante disso, objetivou-se levantar informações sobre a terapia nutricional e atividade física no controle e prevenção de agravos frente à síndrome metabólica. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão bibliográfica a partir da qual o universo do estudo compôs-se de artigos científicos publicados nas bases de dados MEDLINE, LILACS e SciELO; identificados a partir dos descritores "atividade física", "alimentação saudável" e "síndrome metabólica", contidos no vocabulário estruturado dos Descritores em Ciências da Saúde. **RESULTADOS:** Os estudos apontam para a importância do binômio, alimentação saudável-atividade física, por meio de reeducação alimentar e a prática regular de atividade física como formas de controlar ou prevenir o aparecimento de agravos e/ou fatores de risco para outras patologias diante do acometimento por síndrome metabólica. A melhora na qualidade de vida desses indivíduos está diretamente relacionada com sua capacidade de aderir a hábitos saudáveis que os ajude a controlar os das comorbidades presentes. **CONCLUSÃO:** Percebe-se que as intervenções nutricionais e físicas devem ser propostas precocemente, visando à prevenção de agravos e promoção da saúde. Aponta-se ainda a necessidade da realização de mais pesquisas científicas acerca desta temática.

## Trab. 60

### **A UTILIZAÇÃO DA ATMOSFERA MODIFICADA EM EMBALAGENS COMO FORMA DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** DANTAS, DLS, MAGALHÃES, TCFG, MAGALHÃES, JFS, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A atmosfera modificada consiste no método de redução das concentrações de oxigênio (O<sub>2</sub>) e do aumento das concentrações do dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) das embalagens, afim de inibir a proliferação de micro-organismos, formação de fungos e retarda a ação enzimática natural em certos alimentos. De forma que aumente sua validade comercial e facilite a comercialização dos alimentos. **OBJETIVOS:** Evidenciar os efeitos da aplicação da atmosfera modificada em embalagens de alimentos. **MATERIAL E MÉTODOS:** O presente estudo é uma revisão da literatura onde foram realizadas buscas nas bases de dados eletrônicos do Scielo, Lilacs, Pubmed e Google Acadêmico. **RESULTADOS:** Os alimentos, principalmente os minimamente processados, estão submetidos a mudanças desagradáveis nos processos de pós-colheita e armazenamento, sendo capaz de alterar as características organolépticas, físico-químicas e sofrer deteriorações microbiológicas, assim ficando impróprio para o consumo. Dessa forma, o uso de embalagem em atmosfera modificada é um método que a indústria buscou para diminuir esses problemas, pois o efeito bacteriostático do CO<sub>2</sub> aumenta a fase de adaptação e reduz a taxa de crescimento dos micro-organismos, onde percebe-se que essa alteração na embalagem retarda o processo de deterioração por bactérias, o escurecimento enzimático, processos oxidativos e amadurecimento, sem a necessidade de adição de conservantes químicos ou estabilizantes. **CONCLUSÃO:** Desta forma pode-se concluir que o método de atmosfera modificada é uma tecnologia utilizada por indústrias para aumentar a vida de prateleira de alguns produtos com a garantia de conservação mediante os alimentos e os consumidores. É válido ressaltar a importância do controle da temperatura e da higiene durante todo o processamento dos alimentos sendo essencial para o sucesso do uso de embalagens com atmosfera modificada.

## Trab. 61

### **A UTILIZAÇÃO DA CANELA (CINNAMOMI CASSIAE) NA REDUÇÃO DA GLICEMIA PÓS-PRANDIAL EM PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 2: UMA REVISÃO**

**Autores:** MENEZES, JS, SANTOS, BLC, LIMA, BTM, PONTES, EDS, ANDRADE JÚNIOR, FP, ALVES, TWB, MENEZES, MES

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Diabetes mellitus (DM) é uma doença metabólica comum que refere-se ao risco aumentado de morbidade-mortalidade, caracterizada pela concentração elevada de glicose sanguínea, resultado da secreção ou ação diminuída da insulina. A predominância da DM tipo 2 tem levado à procura por opções alimentares potencialmente benéficas, busca de novas abordagens terapêuticas e o uso de plantas e especiarias. O uso de especiarias como a canela tem revelado efeito benéfico devido ao poder hipoglicemiante, bem como a ação no metabolismo lipídico. **OBJETIVOS:** Através de pesquisa em bancos de dados, analisar na literatura o uso da canela como alimento capaz de reduzir a glicemia em pacientes com diabetes. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma busca nos bancos de dados Pubmed, ScienceDirect, Scielo e Medline; utilizou-se 13 artigos tendo como palavras-chave: Cinnamomi cassiae, canela, Diabetes mellitus. **RESULTADOS:** A canela provém da casca de uma árvore tropical. É constituída basicamente por hidratos de carbono, lipídios, proteínas, vitaminas e minerais. Pesquisas feitas sobre os compostos químicos da canela, tem focado nas proantocianidinas, uma vez que autores sugerem que o efeito hipoglicemiante desta especiaria provém da sua composição fenólica que melhora a sensibilidade à insulina ou diminui a absorção de carboidratos no intestino delgado. Detectaram efeitos significativos na redução da glicemia em diabéticos tipo 2 quando utilizaram canela. Além do papel desempenhado na glicose, a canela pode oferecer benefícios através do seu poder antioxidante. Tem demonstrado ainda propriedades antibacteriana e antilipídêmica, através dos seus componentes bioativos presentes como cinamaldeído, cumarinas, entre outros. Apontam também que fatores como a espécie, dose, bem

como a duração do uso podem também diferenciar os resultados. **CONCLUSÃO:** A implementação do extrato da canela na alimentação de diabéticos tipo 2, pode ajudá-los à reduzir a glicose sanguínea; consequentemente, garantir melhor qualidade de vida. Apesar de a canela ser um alimento seguro, de acordo com o Food and Drug Administration, é importante balancear a quantidade consumida, além de adequá-la com outros alimentos, junto à prática de atividades físicas.

## Trab. 62

### **A UTILIZAÇÃO DA LINHAÇA (LINUM USITATISSIMUM L.) NA PREVENÇÃO DO CÂNCER DE MAMA E DE PRÓSTATA**

**Autores:** DANTAS, DLS, SANTOS, LS, PEREIRA, DE, MARTINS, EG, PAULINO, BB, BIDÔ, RCA, OLIVEIRA, MJS, DANTAS, TKS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Devido a incidência de doenças ocasionadas pelos maus hábitos alimentares, a procura por uma alimentação saudável composta principalmente por alimentos funcionais, tem crescido significativamente. A linhaça, portadora de propriedades funcionais, tem sido bastante utilizada, destacando entre seus componentes ativos as lignanas que podem prevenir e controlar câncer, além de outros benefícios ressaltados. **OBJETIVOS:** Realizar uma revisão de literatura avaliando a importância do consumo de linhaça na alimentação. **METODOLOGIA:** Realização de uma revisão bibliográfica de 10 artigos científicos publicados na língua portuguesa, utilizando as bases: SCIELO; GOOGLE ACADÊMICO e os descritores: linhaça, alimentos funcionais, câncer. **RESULTADOS:** A linhaça, *Linum usitatissimum* L. da família Linaceae, semente da planta do linho, é composta por proteínas, lipídios e fibras dietéticas. Este componente possui as lignanas, que são compostos fenólicos que possuem ação antioxidante, ou seja, de prevenir os efeitos deletérios da oxidação, assim como são fotoquímicos biologicamente ativos com ação anticancerígeno. As lignanas apresentam uma semelhança ao estrogênio, tendo ação sobre o seu nível, bloqueando as enzimas atuantes no metabolismo hormonal, interferido no crescimento e metástase das células tumorais, agindo assim com ação preventiva do câncer de mama. No câncer de próstata tem função na diminuição da divisão celular e aumento da taxa de mortalidade das células malignas presentes nesse tipo de câncer. Os efeitos fotoquímicos da linhaça inibem a carcinogênese em qualquer fase que ela esteja. Possui ainda diversos benefícios, como o das suas fibras solúveis e insolúveis, com função reguladora sobre o trato intestinal, podendo prevenir o câncer de cólon. Os seus ácidos graxos polinsaturados ômega-3 e ômega-6 também possui um potencial preventivo, pelo fato de apresentar uma potente ação sobre as placas de ateroma formadas nos vasos, assim como a redução de colesterol total e LDL no sangue, os quais poderiam vir a causar sérios problemas cardiovasculares. **CONCLUSÃO:** A linhaça, através de seus compostos bioativos em especial as lignanas, ácidos graxos e fibras alimentares, são de grande importância à dieta, por proporcionar benefícios tanto na prevenção quanto no bloqueio do surgimento de tumores e no controle da metástase.

## Trab. 63

### **A UTILIZAÇÃO DA SOJA COMO ALIMENTO FUNCIONAL E OS BENEFÍCIOS DOS SEUS CONSTITUINTES PARA SAÚDE: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** DANTAS, DLS, BATISTA, MF, ALVES, BRD, PEREIRA, DE, PAULINO, BB, MARTINS, EG, BIDÔ, RCA, OLIVEIRA, MJS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Com o aumento do interesse da população em consumir alimentos mais saudáveis, a indústria alimentícia vem criando novos produtos com funções que almejam ir além do fornecimento de nutrientes básicos agradando também o paladar dos consumidores, produtos esses conhecidos como alimentos funcionais. Dentre os alimentos disseminados no mercado que tem características benéficas à saúde encontram-se os alimentos derivados ou à base de soja. O consumo de soja, e das isoflavonas nela presentes, tem contribuído na prevenção dos sintomas de doenças metabólicas. **OBJETIVOS:** Realizar uma revisão de literatura sobre os principais componentes da

soja e suas propriedades funcionais: reposição hormonal, antioxidante, síntese de glucagon e ação anticarcinogênica. METODOLOGIA: Refere-se a uma revisão da literatura, onde foram selecionados 10 artigos publicados na língua portuguesa e inglesa, de 2014 a 2017, utilizando como bases de pesquisa eletrônicas: SCIELO; LILACS; GOOGLE ACADÊMICO e como descritores: soja; isoflavonas; antioxidantes e climatério. RESULTADOS: As isoflavonas na forma de fitosteróis presentes na soja podem ser empregadas na terapia de reposição hormonal (TRH) para mulheres em fase de climatério, pois apresentam um efeito de balanceamento nos níveis de estrógenos endógenos, sendo benéfico durante toda a vida. O tratamento também previne a perda da densidade óssea, que pode ocasionar a osteoporose. Esse constituinte apresenta ação antioxidante contra radicais peróxido que se dá parcialmente através da sua capacidade estabilizadora de radicais livres, prevenindo assim o envelhecimento. Além disso, a soja é uma excelente fonte de arginina e glicina, aminoácidos importantes para a síntese de glucagon, que favorece o aumento da oxidação dos ácidos graxos e auxilia em sintomas de diabetes, tais como poliúria e dislipidemias. A proteína presente na soja e o licopeno são responsáveis por retardar o surgimento de tumores e prolongar o tempo para aparição de novos, dificultando o acometimento por câncer. CONCLUSÃO: A soja tem alto valor nutritivo e funções biológicas, podendo ser consumida diretamente ou usada como ingrediente para a elaboração de outros alimentos. Promove o bem-estar dos indivíduos, prevenindo o aparecimento precoce de diversas patologias e permite o aumento da longevidade e qualidade de vida.

#### **Trab. 64**

### **A UTILIZAÇÃO DE FIBRAS ALIMENTARES NO CONTROLE DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** DANTAS, DLS, MAGALHAES, JFS, MAGALHÃES, TCFG, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Fibras alimentares são os componentes de plantas ou carboidratos resistentes à digestão e absorção no intestino humano. As fibras alimentares têm demonstrado benefícios à manutenção da saúde e prevenção de doenças. **OBJETIVOS:** Realizar um relato sobre a importância nutricional do consumo de fibras alimentares no controle de doenças crônicas não transmissíveis. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, em que foram selecionados 15 artigos publicados nas línguas inglesa, e portuguesa, de 2013 a 2017, utilizando as bases: CAPES; SCIELO; GOOGLE ACADÊMICO e os descritores: fibras alimentares; solúveis; insolúveis; doenças crônicas e o intestino e suas interações. **RESULTADOS:** As fibras são classificadas de acordo com a sua solubilidade em solúveis e insolúveis, com efeitos fisiológicos distintos. As insolúveis são responsáveis pelo aumento do bolo fecal e diminuição do tempo de trânsito intestinal. As solúveis retardam o esvaziamento gástrico e a absorção de glicose diminuindo a glicemia pós-prandial e reduzem o colesterol sérico devido à sua característica física de conferir viscosidade ao conteúdo luminal. Observou-se que são vários os benefícios atribuídos ao consumo adequado deste componente, para adultos, geralmente, recomendam-se ingestão de 20g a 35g por dia ou 10g a 13g de fibra alimentar por 1000 kcal. Segundo estudos clínicos e epidemiológicos, seu consumo reduz o risco de desenvolvimento de algumas doenças crônicas como: doença arterial coronariana (DAC), acidente vascular cerebral (AVC), hipertensão arterial, diabetes melito (DM) e algumas alterações gastrointestinais. Além disso, o aumento na ingestão de fibras melhora os níveis dos lipídeos séricos, reduz os níveis de pressão arterial, melhora o controle da glicemia em pacientes com diabetes melito (DM), auxilia na redução do peso corporal e ainda atua na melhora do sistema imunológico. **CONCLUSÃO:** Os alimentos contendo fibras solúveis e insolúveis se consumidos adequadamente são de suma importância e podem auxiliar no controle de patologias crônicas não transmissíveis. Também estão associadas ao funcionamento adequado do intestino e regulam a microbiota intestinal.

#### **Trab. 65**

### **A UTILIZAÇÃO DE LEITE CAPRINO NO CENÁRIO DA INDÚSTRIA ALIMENTAR**

**Autores:** PONTES EDS, ANDRADE JÚNIOR, FP, ARAÚJO, MGG, SILVA, JYP, ABRANTES, IFR, SALES, HLD, PONCIANO, CS, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O leite caprino possui em sua composição lactose, proteínas, lipídios, vitaminas e alguns minerais. Apesar de ser um alimento rico e com diversas propriedades o leite de cabra não possui um grande índice de aceitabilidade, justificado pelo sabor residual do leite, porém, a indústria de alimentos tem o tem utilizado com finalidade funcional visto suas características nutricionais. Os produtos desenvolvidos a partir do leite caprino possuem uma alta aceitabilidade, além de possuir uma grande importância a nível de segurança alimentar para populações mais carentes. **OBJETIVO:** A partir de então, objetivou-se realizar uma revisão na literatura sobre o uso de leite caprino pela indústria alimentar. **METODOLOGIA:** Desta forma, foi realizada uma revisão bibliográfica contendo 10 artigos científicos, encontradas através de uma busca nas bases eletrônicas de dados: SciELO e Google Acadêmico no idioma português, correspondente ao período de 2007-2016, utilizando como palavras chaves: Leite caprino; caprinocultura; tecnologia de alimentos. **RESULTADOS:** No cenário agrícola brasileiro, o leite de cabra é predominantemente produzido na região nordeste, sendo uma produção em sua maioria governamental. Ele tem sido utilizado pela indústria de alimentos pelo seu alto valor nutricional, melhor digestibilidade e, em comparação com o leite de vaca, possui atributos favoráveis como um pH mais alcalino e maior rapidez na absorção de aminoácidos, por possuir uma quantidade de ácidos graxos de cadeia curta e média superior ao bovino e também por possuir propriedades físico-químicas que permitem que pessoas alérgicas possam consumi-lo. A partir das suas características a indústria desenvolve diversos produtos que contém o leite caprino como matéria prima como é o caso de sorvetes, queijos e iogurtes, sendo um grande passo para inclusão do alimento no cotidiano da população. **CONCLUSÃO:** A caprinocultura é uma atividade de grande importância socioeconômica e a indústria de alimentos vem investindo no seguimento mercadológico de tecnologias envolvendo leite caprino, no entanto, a utilização do leite caprino como matéria-prima, advém da grande produção e disponibilidade, sua composição nutricional e menor incidência de alergias à proteína, pela maior digestibilidade da mesma. Contudo, é preciso ainda um maior controle bromatológico acerca da qualidade e integridade do produto antes do consumo para que seja garantido o teor nutricional e não cause problemas à saúde.

**Trab. 66****A UTILIZAÇÃO DO ALHO (ALLIUM SATIVUM) NO TRATAMENTO DA HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA: UMA REVISÃO**

**Autores:** MENEZES, JS, SANTOS, BLC, LIMA, BTM, SOUZA, EKM, PONTES, EDS, ANDRADE JÚNIOR, FP, ALVES, TWB, MENEZES, MES

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) é a mais prevalente doença vascular no mundo, é uma doença assintomática e possui elevado fator de risco para doenças cerebrovasculares. No tratamento medicamentoso há o predomínio do uso de Captopril e Hidroclorotiazida; conhecendo as reações adversas que estes podem trazer ao paciente, é necessário buscar alternativas. Com isso, o alho tem se mostrado uma alternativa de hipotensor, além disso, tem importante atividade antimicrobiana, antiinflamatória e antidislipidêmica. **OBJETIVOS:** Considerando-se o destaque da HAS em dados epidemiológicos, bem como suas conseqüências sobre o quadro de morbidade-mortalidade cardiovasculares, analisou-se artigos científicos no intuito de ressaltar a importância da utilização do alho como redutor de pressão arterial. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma pesquisa na literatura por meio dos bancos de dados Scielo, Medline e Pubmed; foram utilizados 18 artigos científicos, teve como palavras-chave: allium sativum, alho e hipertensão. **RESULTADOS:** O alho pertence ao gênero Allium e à família Liliaceae. Esta planta é conhecida devido às suas propriedades antioxidantes e antiinflamatórias. Além disso, possui propriedades farmacológicas capazes de atuar em distúrbios gastrointestinais, flatulência, redução de colesterol e hipertensão arterial. O alho em sua forma fresca possui constituintes como, hidratos de carbono, proteínas, fibras, água, compostos sulfurados e vários aminoácidos. Pode ainda ser encontrados como componentes, o cálcio, potássio, magnésio, vitaminas, entre outros. Não se sabe ao certo qual a quantidade necessária de alicina (princípio ativo) para promover a redução da pressão arterial, mas é reconhecido o seu efeito benéfico, contribuindo para a diminuição das doenças cardiovasculares. Sabendo a importância da adesão de pacientes ao tratamento, o uso do chá de alho associado ao tratamento medicamentoso e ao seguimento das orientações dos profissionais de saúde pode-se tornar um aliado do tratamento eficaz e maior qualidade de vida. **CONCLUSÃO:** São notórios os benefícios do alho, acima de tudo como alimento de efeito hipotensor. Porém, é fundamental o controle da PA e a associação do tratamento medicamentoso e o não medicamentoso; como por exemplo, a prática de atividades físicas, controle do peso, cuidados com a alimentação e redução do tabagismo.

## Trab. 67

### **A UTILIZAÇÃO DO ÔMEGA-3 COMO POTENCIAL PROTETOR PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES: UMA BREVE REVISÃO.**

**Autores:** SOUSA, LS, BRASIL, LFB, GALVÃO, IFP, IZIDIO, JAH, ALVES, AHO, MORAIS, JL, MONTEIRO, FB, SILVA, SAD

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os ácidos graxos poliinsaturados ômega-3 (PUFAs), como ácido eicosapentaenóico e ácido docosa-hexaenóico, são amplamente considerados cardioprotetores. Ácidos graxos poliinsaturados ômega-3 de cadeia longa (LCO3 - PUFAs) têm efeitos antiarrítmicos, reduzem a pressão arterial e diminuem os triglicérides. O consumo dietético de PUFA ômega-3 é recomendado em diretrizes internacionais para a população em geral para prevenir a ocorrência de doenças cardiovasculares (DCVs). Além de que o aumento da gordura corporal também estimula a produção da maioria das adipocitocinas que muitas vezes está associado ao aumento do risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre os efeitos cardioprotetores do ômega-3. **METODOLOGIA:** Foram utilizados 8 artigos a partir de uma revisão bibliográfica, realizada através de uma busca de dados nas bases eletrônicas ScienceDirect (Elsevier), Pubmed, Scielo, Google Acadêmico e Periódicos CAPES, no idioma inglês e português, entre os anos 2016 e 2017, utilizando as palavras-chaves: suplementação, doenças cardiovasculares e Ômega-3. **RESULTADOS:** A suplementação do  $\Omega$ -3 melhora o perfil cardiometabólico e aumenta a concentração sérica de adiponectina em pessoas com fatores de risco cardiovasculares. A ingestão dietética de PUFAs ômega-3 melhorou o prognóstico de pacientes com insuficiência cardíaca sintomática ou infarto do miocárdio recente. A acumulação de evidências de experiências in vivo e in vitro demonstrou que os PUFA de ômega-3 exercem efeitos anti-arrítmicos através da modulação da eletrofisiologia dos miócitos. Os PUFA de ômega-3 reduzem a atividade dos canais de sódio de membrana nos cardiomiócitos, aumentando assim o limiar para a despolarização do potencial da membrana. **CONCLUSÃO:** O Ômega-3 parece exercer efeito positivo na prevenção de doenças cardiovasculares através dos seus mecanismos de proteção, como a redução da pressão arterial, propriedades antitrombóticas, anti-inflamatórias, antiarrítmicas e melhora da função endotelial. Nem todos os testes de PUFA de ômega-3 mostraram reduções para doenças cardiovasculares. No entanto, vários ensaios de intervenção adequada na utilização do ômega-3 nos alimentos demonstraram eficácia dos PUFA de ômega-3 para a prevenção da DCV.

## Trab. 68

### **ABORDAGEM DA TERAPIA NUTRICIONAL EM UM PACIENTE COM SÍNDROME DO INTESTINO CURTO: RELATO DE CASO**

**Autores:** SOBRAL CM, NASCIMENTO RC, BRUNELLI LP, NETO VT, LÉGORA DBH, GAROZE GC, DE SÁ LMF, ALENCAR AG

**Instituição:** UNIVERSIDADE VILA VELHA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A síndrome do intestino curto (SIC) é um estado clínico de má-absorção intestinal secundária à perda da superfície mucosa funcionante, causada principalmente por ressecção extensa do intestino delgado. A insuficiência intestinal, conseqüente às deficiências absorptivas dos macronutrientes e dos micronutrientes, possui como determinantes: (1) comprimento do delgado remanescente (2) perda do íleo e válvula ileocecal (3) perda da totalidade ou parte do cólon. Esse estado clínico torna inevitável a dependência da terapia nutricional parenteral para a manutenção do equilíbrio nutricional. **METODOLOGIA:** Foi realizado estudo descritivo do tipo relato de caso com análise de prontuário. **RESULTADOS:** Mulher, 42 anos, 90kg, admitida com quadro de isquemia mesentérica, sendo submetida à enterectomia com 40 cm de jejuno remanescente, tiflectomia e jejuno-colon-anastomose. Permaneceram 65 cm de intestino delgado, configurando SIC. Iniciado no 1º dia de pós-operatório (PO) a nutrição parenteral total (NPT), no 11º PO a dieta líquida restrita via oral, progredido para dieta pastosa no 15º PO associado ao complemento SIMFORT e, no 23º PO início da dieta branda. Programado alta hospitalar com dieta oral branda e suplementação sem NP contínua, justificado pelo fato de residir em local sem acesso ao serviço de saúde com profissionais capacitados



com o manuseio de NP. Acordado entre equipe de cirurgia aparelho digestivo e nutrologia por re-internações programadas por 7 dias com intervalos de 15 dias para infusão de nutrição parenteral e controle clínico. **CONCLUSÃO:** Apesar da notável capacidade de adaptação após ressecções intestinais extensas, este mecanismo pode ser sobrepujado se ressecção maior do que 70%, ausência de íleo e/ou válvula íleo-cecal. Em contrapartida, o caso exposto relata o sucesso da evolução da NPT para NP associada à dieta via oral, sem associação de nutrição enteral por sonda nesse intervalo, em SIC com apenas duodeno e 40cm jejuno. Além disso, devido às condições socioeconômicas da paciente, o planejamento de alta sem NP contínua é notável em razão das evidências apontarem a necessidade de NP permanente ou por tempo prolongado em ressecções maciças. Isto posto, o presente estudo intenta demonstrar que a abordagem da terapia nutricional deve ser individualizada, pautada no ambiente socioeconômico dos pacientes e na introdução precoce da alimentação por via digestiva, objetivando o estímulo de secreções hormonais para maior adaptação intestinal.

#### **Trab. 69**

### **ABORDAGEM MULTIDISCIPLINAR PARA CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM SOBREPESO E OBESIDADE: RELATO DE EXPERIÊNCIA DOS PROFISSIONAIS DE EDUCAÇÃO FÍSICA**

**Autores:** CAMILA DANIELE SILVA ZAMBALDE, WENDELL BILA, CASSIANA MARTILÉIA RODRIGUES, ALLANA RAÍSSA PEREIRA ALEXANDRE, ALBA OTONI, MÁRCIA CHRISTINA CAETANO ROMANO, CLETIANA GONÇALVES DA FONSECA

**Instituição:** UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MINAS GERAIS E UNIVERSIDADE FEDERAL SÃO JOÃO DEL REI - CAMPUS DONA LINDU

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade em crianças e adolescentes pode resultar em complicações metabólicas, hipertensão arterial, problemas ortopédicos e alterações da saúde mental como o isolamento (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2015). As complicações decorrentes da obesidade resultam na necessidade de uma abordagem multiprofissional para a promoção da saúde. Nesse sentido, o Programa de Educação para o Trabalho Abordagem da Criança e do Adolescente com Obesidade - PET ACÇÃO é um projeto multidisciplinar que integra o ensino-serviço-comunidade. **OBJETIVO:** descrever sobre as práticas realizadas pelo projeto PET ACÇÃO na identificação, tratamento e acompanhamento de crianças e adolescentes com sobrepeso e obesidade e relatar o caso de uma paciente. **METODOLOGIA:** As crianças/adolescentes com sobrepeso e obesidade são identificadas pelas Equipes de Saúde da Família (ESF). O profissional de Educação Física realiza uma conversa com o responsável, depois com o paciente e finalmente, com o responsável e paciente. Em seguida é realizada a avaliação da aptidão física relacionada à saúde. Após os resultados são discutidos de forma conjunta – profissional/paciente/família – possibilidades de intervenção com a prática de exercícios físicos. Além disso, são realizados trabalhos de Educação à saúde e orientações sobre os benefícios da prática regular de exercícios físicos. O relato de caso é de uma paciente do sexo feminino, com 8 anos de idade. A paciente foi atendida pelo enfermeiro, nutricionista, psicólogo e profissional de educação física. **RESULTADOS:** A paciente apresenta massa corporal de 58,1 kg e estatura de 1,33 m. De forma que o índice de massa corporal por idade indicou obesidade grave (> percentil 97). Os profissionais de Educação Física constataram que uma das principais causas da condição de obesidade grave da paciente é o sedentarismo. Além disso, foi relatado pela mãe preocupação com a menarca precoce devido a alterações metabólicas. Por outro lado, verificamos que o acompanhamento da equipe multidisciplinar aumentou o interesse da paciente pela prática de exercícios físicos, aquisição de hábitos alimentares saudáveis e melhora da autoestima. **CONCLUSÃO:** A abordagem multidisciplinar resulta em mudanças de comportamento que não seriam alcançados com a intervenção individual de cada profissional da área de saúde. Além disso, reafirma a importância de políticas públicas com abordagem multidisciplinar para a prevenção da obesidade na infância e na adolescência.

#### **Trab. 70**

### **ABORDAGEM MULTIPROFISSIONAL NO ADOLESCENTE OBESO: RELATO DE CASO**

**Autores:** CAMPOS CG, LAGARES EB, RESENDE KA, CAFÉ ACC, ALEXANDRE AR, LAMOUNIER JA, OTONI A, ROMANO MCC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL REI

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade é um sério problema de saúde. Estudos demonstram que as prevalências de sobrepeso e obesidade têm crescido na população, com destaque entre os adolescentes de 10 a 19 anos, sendo que um em cada quatro destes apresenta excesso de peso. Programas multiprofissionais são considerados importantes formas de intervenção e podem apresentar resultados positivos na saúde de adolescentes obesos. **OBJETIVO:** Descrever o caso de uma usuária do Programa de Abordagem à Criança e Adolescente com Obesidade-ACÇÃO, em Município do Centro-Oeste Mineiro, Brasil. **METODOLOGIA:** Relato de caso de uma adolescente do sexo feminino, com idade cronológica de 11 anos e 5 meses, encaminhada pela endocrinologia para avaliação e acompanhamento multiprofissional no Programa ACÇÃO desenvolvido pela Universidade Federal de São João del Rei, em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde local. Foi avaliada inicialmente pelo profissional de nutrição, posteriormente pela enfermagem e psicologia. Apresentou-se no ambulatório acompanhada da mãe, que relatou preocupação com estado nutricional da filha. Ao exame físico observou bom estado geral de saúde, exames laboratoriais sem alterações, relato de menarca aos 10 anos, idade óssea compatível com 14 anos, história familiar de diabetes e hipertensão. Na anamnese nutricional observou-se comportamento alimentar inadequado. Antropometria inicial apresentou obesidade grave no parâmetro de Índice de Massa Corporal por Idade (DP [Desvio Padrão] +3,25) e estatura elevada para idade (DP [Desvio Padrão] +2,13), peso de 79,5 kg e estatura de 158,5 cm. A condução do caso foi discutida pela equipe e foram realizadas atividades educativas individuais junto à criança e sua família, no que tange à mudanças no padrão alimentar, práticas de atividade física, seguidas de acompanhamento nutricional mensal e terapia cognitiva-comportamental quinzenalmente. **RESULTADOS:** Em seis meses de acompanhamento multiprofissional a adolescente evoluiu com perda de peso de 4,2 kg e crescimento linear de 1,5 cm, com IMC por Idade (DP [Desvio Padrão] +2,78) e estatura elevada para idade (DP [Desvio Padrão] +1,88). **CONCLUSÃO:** A abordagem multiprofissional contribuiu para mudança de comportamento e melhoria do estado nutricional e qualidade de vida da adolescente. Estratégias multiprofissionais devem ser disponibilizadas à população infanto-juvenil, favorecendo a redução da prevalência da obesidade na direção da promoção da saúde e controle das complicações.

**Trab. 71****ACEITABILIDADE DE IOGURTE LIOFILIZADO ADICIONADO DE MICROALGA SPIRULINA E AVALIAÇÃO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS VIÁVEIS**

**Autores:** MERCEDES GABRIELA RATTO REITER, SHANA KIMI FARIAS YAMAGUCHI, CAROLINA KREBS DE SOUZA, SAVIO LEANDRO BERTOLI, LISIANE FERNANDES DE CARVALHO

**Instituição:** UNIVERSIDADE DE BLUMENAU

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO.** O desenvolvimento de novos produtos alimentícios é um desafio que visa atrair consumidores que buscam alimentos que sejam ao mesmo tempo saudáveis e saborosos. O iogurte apresenta benefícios ao organismo, pois facilita a ação das proteínas e enzimas digestivas e melhora a absorção de cálcio, fósforo e ferro. Além disso, a utilização de culturas bacterianas probióticas estimula a multiplicação de bactérias benéficas, em detrimento à proliferação de bactérias potencialmente prejudiciais. Aliado a isto, a utilização de microalgas na alimentação é uma alternativa muito promissora, devido ao aumento na demanda por produtos naturais. A Spirulina é uma microalga rica em proteína, ácidos graxos, vitaminas, sais minerais e pigmentos, sendo utilizada como suplemento alimentar. **OBJETIVO.** Avaliar a aceitação e a viabilidade de bactérias lácticas em iogurte liofilizado com Spirulina. **MATERIAL E MÉTODOS.** O iogurte foi desenvolvido e liofilizado em liofilizador de bancada, sendo posteriormente realizada a adição da microalga Spirulina sp. LEB 18 em pó. Também se desenvolveu iogurte sem adição da microalga e avaliada a viabilidade de bactérias lácticas. A contagem de bactérias lácticas totais foi determinada pelo método de plaqueamento em profundidade e sobrecamada em meio MRS e incubação a 32 °C por 48 h. Para analisar a aceitação do iogurte liofilizado com adição da microalga realizou-se com 50 provadores não treinados, teste sensorial de aceitação global, utilizando-se escala hedônica estruturada de nove pontos, bem como avaliada a atitude do consumidor em relação à intenção de consumo desse produto, utilizando escala de cinco pontos. **RESULTADOS.** Os resultados obtidos foram satisfatórios uma vez que a quantidade de bactérias lácticas do iogurte liofilizado com a adição de Spirulina foi 35% superior quando comparada com o iogurte liofilizado sem a microalga, com valores de 3,4.107 UFC/g e 2,2.107 UFC/g, respectivamente. Além disso, obteve-se índice de aceitabilidade de 82,4% e intenção de consumo de 94%, de acordo com os provadores. **CONCLUSÃO.** O iogurte desenvolvido com Spirulina estimulou o crescimento de bactérias lácticas, trazendo benefícios à saúde do consumidor e também demonstrou ser um produto sensorialmente atrativo.

## Trab. 72

### **ACEITABILIDADE DE PRODUTOS ADICIONADOS DE EDULCORANTES**

**Autores:** SÁ, FEA., OLIVEIRA, SCA., BIDÔ, RCA., OLIVEIRA, MJS.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - CAMPUS CUITÉ/PB

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Produtos vêm sendo testados com o valor de quilocalorias diminuído, sem comprometer o sabor do alimento. Os edulcorantes são substâncias que apresentam sabor extremamente doce, sendo utilizados em diversos produtos em substituição ao açúcar, por contribuir com significativa redução calórica, conferindo o sabor doce. A inserção de edulcorantes em substituição ao açúcar vem sendo empregada nos últimos tempos pela preocupação do consumo alimentar de pacientes com patologias, como diabetes e obesidade, além das pessoas preocupadas com a estética. Para ter uma boa aceitação entre os consumidos, os edulcorantes precisam possuir algumas características peculiares, dentre elas, pode-se destacar a doçura semelhante à sacarose. No entanto, faz-se necessária a realização de análises sensoriais a fim de avaliar a aceitação desses produtos. **OBJETIVO:** Constatar por meio da literatura a aceitabilidade de produtos adicionados de edulcorantes. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos nacionais de nas bases de dados eletrônicos do Medline, Pubmed e Scielo dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** Em estudos realizados com goiabadas desenvolvidas com diferentes edulcorantes foi observado que houve diferença em relação à aceitação das amostras quanto ao sabor doce. Foi constatado também que as goiabadas elaboradas com sacarose e esteviosídeo foram menos aceitas quando comparadas as demais formulações. Bem como as formulações elaboradas com sucralose e com combinações da sucralose com acesulfame-k e sucralose com sacarina sódica tiveram uma maior aceitabilidade. Assim como as elaboradas com sucralose com as combinações de outros edulcorantes foram mais aceitas, aproximando-se do sabor que o açúcar proporciona. Na aceitabilidade sensorial do café, foi possível verificar que os edulcorantes apresentaram "sabor igual" ao produto referência (sacarose). As bebidas contendo sacarose e ciclamato de sódio/sacarina foram aquelas que mostraram as maiores notas para sabor doce como foi verificado. **CONCLUSÃO:** Produtos que utilizam edulcorantes em sua composição pode ser uma boa opção para indivíduos que precisam adotar uma dieta restrita em açúcares e calorias. Sendo assim, a substituição de açúcar comum por adoçantes artificiais em diversos tipos de alimentos é possível, lembrando-se sempre do consumo destes produtos com moderação.

## Trab. 73

### **ACOMPANHAMENTO DO ESTADO NUTRICIONAL DE UMA PACIENTE DIAGNOSTICADA COM OBESIDADE GRAU I EM MUNICÍPIO DE PEQUENO PORTE: UM CASO CLÍNICO**

**Autores:** SILVA JYP, SILVA LG, FARIAS EF, OLIVEIRA JÚNIOR GS, DONATO NR

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade é uma doença relacionada ao acúmulo de gordura e excesso de peso, que se torna cada vez mais prevalente entre a população. Ela acarreta uma gama de complicações metabólicas como o aparecimento de dislipidemia, resistência insulínica, hipertensão arterial, doenças cardiovasculares, entre outras. Torna-se fundamental que o paciente com obesidade procure por mudanças dos hábitos alimentares e do estilo de vida para melhorar da saúde. **OBJETIVO:** Diante disso, objetivou-se relatar o acompanhamento de uma paciente que apresentava obesidade e hipertensão arterial. **METODOLOGIA:** Através de encaminhamento a paciente procurou por atendimento sendo diagnosticada com obesidade grau I e hipertensão arterial controlada. Foi realizado anamnese alimentar, avaliação antropométrica de exames laboratoriais. A mesma trabalha como professora; 31 anos de idade; peso atual de 82,4 quilogramas e 1,60 metros de altura; relata ter iniciado recentemente prática de atividade física, além de não ser fumante, nem etilista. Pelo consumo alimentar, a paciente apresentava horários regulares para as refeições (5x dia), porém relatou consumo frequente de embutidos, sal e temperos industrializados, bem como de bebidas açucaradas, aliado com baixo consumo de frutas e verduras, e ingestão hídrica. Com relação aos exames notou-se níveis alterados de LDL-colesterol, Triglicérides e HDL-colesterol. Foi realizado um plano alimentar de acordo com suas necessidades energéticas, preconizando a retiradas dos alimentos ricos em

gordura saturada e demais industrializados, assim como a inclusão de frutas, verduras e alimentos integrais, além do estímulo da realização de uma sexta refeição e da ingestão hídrica. RESULTADOS: A paciente retornou com 2 meses após a primeira consulta. Relatou uma boa aceitação da dieta, além da melhora do bem estar-físico e da qualidade do sono. Como resultados, a mesma realizou aumento da intensidade dos exercícios. Melhora da frequência intestinal, tornando-se regular, e por fim perda de 4,6 Kg (77,8 kg), ficando com o IMC de 30,39 kg/m<sup>2</sup>. A conduta foi mantida, e realizado agendamento para retorno, bem como a solicitação de novos exames bioquímicos. CONCLUSÃO: Portanto, percebe-se a importância da realização de uma conduta individualizada que atenda as necessidades da paciente respeitando seus hábitos alimentares e estilo de vida com o intuito de facilitar sua adesão, repercutindo em melhoras do estado nutricional e da qualidade de vida.

#### **Trab. 74**

### **ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL DE PACIENTE COM OBESIDADE E HIPERCOLESTEROLEMIA ISOLADA: RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** MARTINS ACS, SILVA JYP, SILVA LG, FARIAS EF, MORAIS JL

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade é uma doença na qual há o acúmulo excessivo de gordura corporal, sendo este um fator preditor para o aparecimento de inúmeras outras alterações metabólicas que vem a agravar a saúde do indivíduo, tais como: hipertensão arterial, dislipidemias, diabetes, etc. É de grande importância que o indivíduo obeso procure por atendimento especializado para tratar dessa patologia, e evitar complicações com o passar do tempo. **OBJETIVO:** Diante disso, objetivou-se realizar relato de experiência sobre o acompanhamento nutricional de uma paciente atendida em uma unidade básica de saúde de um município de pequeno porte do Trairi Potiguar. **METODOLOGIA:** A paciente procurou por atendimento ambulatorial com queixas de excesso de peso e compulsão alimentar. Foi realizado anamnese alimentar, avaliação antropométrica e laboratorial. Ela trabalha como agente comunitária de saúde tem 41 anos de idade, 86 quilogramas e 1,59 metros de altura, realiza caminhadas, não é fumante, nem etilista. Diagnosticou-se um quadro de obesidade grau I, de acordo com o índice de massa corporal (IMC = 34,02). Pelo consumo alimentar, a paciente não apresentava horários regulares para as refeições, combinado com uma ingestão elevada e rica em gorduras e temperos industrializados, em detrimento de baixo consumo de frutas e legumes. Com relação aos exames notou-se um quadro de hipercolesterolemia isolada ( $\geq 160$  mg/dL). Diante disso, foi entregue um plano alimentar de acordo com suas necessidades e realizadas orientações sobre a obesidade e hipercolesterolemia. **RESULTADOS:** A paciente retornou após 30 dias e foi reavaliado todo o seu quadro. Percebeu-se diminuição do peso corporal de um quilo; aumento da ingestão hídrica; redução do consumo de alimentos ricos em sódio e gordura; aumento do consumo de verduras e legumes, além de relatar um bem-estar físico e mental. A paciente relatou certa dificuldade para adesão do plano alimentar por completo, apenas no consumo de alimentos integrais, mas que iria tentar novamente inclui-los nas refeições. Foi marcada uma nova data para retorno, bem como a solicitação de exames bioquímicos. **CONCLUSÃO:** É de grande importância realizar um diagnóstico completo e eficaz nos atendimentos para saber em quais pontos intervir e de como realiza-los com sucesso. A prescrição de um plano alimentar adequado para as necessidades e de acordo com as condições da paciente são fundamentais para sua adesão, além de fortalecer o vínculo profissional-paciente.

#### **Trab. 75**

### **ACRILAMIDA E SEUS RISCOS À SAÚDE: UMA REVISÃO**

**Autores:** ALVES, TWB, ANDRADE JÚNIOR F.P., PONTES, EDS, MENEZES, JS, SANTOS, BLC, LIMA, BTM, MENEZES, MES

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A presença de substâncias tóxicas nos alimentos é considerada perigosa pelos órgãos nacionais e internacionais de saúde. A acrilamida se enquadra dentre essas substâncias nocivas ao

organismo, sendo encontrada em alimentos ricos em carboidratos (amido), quando assados, fritos ou torrados. Ela é encontrada em nas batatas, café e cereais quando esses passam por algum processo citado anteriormente. Dentre os alimentos consumidos pela população, pode-se citar as batatas chips e fritas como alimentos detentores de maiores níveis de acrilamida. Essa surge em altas temperaturas (> 120°C), pela reação de Maillard que ocorre entre aminoácidos e açúcares redutores. OBJETIVO: Deste modo, o presente estudo teve como objetivo fazer um levantamento bibliográfico acerca dos efeitos tóxicos que a acrilamida promove no organismo humano. METODOLOGIA: Tratou-se de uma revisão bibliográfica em que houve a utilização de 24 artigos publicados durante os últimos 5 anos, utilizando como palavras-chaves os seguintes termos isolados e combinados: 1) Acrilamida; 2) Radicais livres; 3) Efeitos tóxicos; 4) Organismo humano. RESULTADOS: A acrilamida é uma molécula reativa, obtida pela hidratação da acrilonitrila e é rapidamente absorvida pela via oral. O principal metabólito da acrilamina é o glicidamida, sendo esse responsável pela potencial genotóxico, modificando o DNA e iniciando o processo cancerígeno. No sistema nervoso a acrilamina promove a degeneração das sinapses, promovendo déficit motor e sensorial, tendo assim um potencial neurotóxico. Acredita-se que no sistema reprodutor masculino a acrilamida interfere diretamente na espermatogênese, deixando a motilidade e a morfologia dos espermatozoides prejudicadas. Diversos estudos demonstraram o potencial carcinogênico da acrilamida, porém as neoplasias mais citadas são de testículo e mama. CONCLUSÃO: Os riscos pela exposição alimentar à acrilamida é comum, pois muitos dos alimentos consumidos no Brasil passam por algum processo de aquecimento, que levam a criação dessa substância tóxica ao organismo. É importante a diminuição da ingestão desses alimentos, como também a adoção de medidas que busquem processos que não permitam a produção dessa substância para a garantia de uma alimentação livre de acrilamida e conseqüentemente uma melhor alimentação.

#### Trab. 76

### **AÇÃO ANTIBACTERIANA DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE PLANTAS CONTRA STAPHYLOCOCCUS AUREUS E ESCHERICHIA COLI.: UMA REVISÃO**

**Autores:** DANTAS, DLS, SILVA, ECB, ABRANTES, IFR, BIDÔ, RCA, GONDIM, CM

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os óleos essenciais são metabólitos secundários vegetais com propriedades biológicas diferenciadas, dentre elas a atividade contra microrganismos, sendo de importante interesse para a indústria de alimentos. Podem ser aplicados em vários segmentos, como antibacterianos, antivirais, antifúngicos, inseticidas e contra o ataque de herbívoros, bem como nos setores de higiene pessoal, perfumaria e cosmética. Dentre as bactérias contaminantes de alimentos e relatadas como agentes causadores de doenças veiculadas por alimentos, pode-se mencionar *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*. A bactéria *S. aureus* é responsável por causar surtos de toxiose. Já a *E. coli* é um agente causador de gastroenterites, a contaminação de se dá principalmente por contato com material fecal ou contato com superfícies contaminadas. OBJETIVO: O principal objetivo foi realizar uma revisão de literatura sobre a atividade antibacteriana dos óleos essenciais sobre o *S. aureus* e *E. coli*. METODOLOGIA: Foram realizadas buscas nas bases de dados eletrônicas, SCIELO e Google Acadêmico, através das palavras-chave: microrganismos; óleos essenciais; microrganismos de interesse em alimentos. RESULTADOS: Nos últimos anos tem sido relatado que a utilização de óleos naturais é capaz de inibir bactérias de origem alimentar e prolongar a vida de prateleira de alimentos processados. Estudos têm confirmado que a influência dos fatores ambientais (época em que a planta é coletada, a idade, o desenvolvimento da planta, tipo de solo, clima da região, humidade relativa do ar), é de considerável importância e podem influenciar não só a quantidade total de metabólitos produzidos, mas, também, as proporções relativas dos componentes da mistura. Um estudo demonstrou a atividade antimicrobiana dos óleos extraídos sobre ambas as bactérias, onde *Staphylococcus aureus* teve maior sensibilidade a uma espécie de óleo. A partir da concentração de 10% esse óleo mostrou-se mais eficiente que os outros. Outros pesquisadores apontam resultados diferentes em relação a atividade antimicrobiana, em que o componente oleaginoso foi mais eficiente contra *S. aureus* que a *E. coli*. Quanto maior a concentração utilizada, maiores foram os diâmetros dos halos inibitórios, pois os componentes dos óleos apresentam-se mais concentrados. CONCLUSÃO: A utilização de compostos naturais, como os óleos podem contribuir de forma positiva no combate a variados microrganismos.

## Trab. 77

### **AÇÃO EDUCATIVA DO NASF DO MUNICÍPIO DE JAÇANÃ/RN SOBRE OS CUIDADOS COM OS PÉS DE PACIENTES DIABÉTICOS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** MARTINS ACS, SILVA JYP, CAVALCANTE KGFO, SILVA LG, CAVALCANTE BPB, OLIVEIRA MIAB, COSTA KB, OLIVEIRA JÚNIOR GM

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O Núcleo de Apoio a Saúde da Família (NASF) é uma estratégia criada pelo Ministério da Saúde com o intuito de apoiar, ampliar e aperfeiçoar a atenção básica dos municípios ao qual estão vinculados. A equipe é composta por diferentes profissionais, para que cada um possa contribuir com sua área de conhecimento e que atenda a demanda dos indivíduos. Dentre as diversas atividades desenvolvidas pelos NASF, destaca-se as ações educativas voltadas para grupos específicos, pré-formados, que tem por finalidade trazer informações a respeito de uma temática, como forma de prevenção e cuidado. **OBJETIVO:** Diante disso, objetivou-se relatar a experiência de uma ação educativa do NASF sobre os cuidados com os pés de pacientes diabéticos. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo descritivo do tipo relato de experiência, em que foi realizado com a vivência de palestras durante o período de estágio supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva, no município de Jaçanã/RN, no mês de junho de 2017. **RESULTADOS:** Foram realizadas duas palestras, em localidades diferentes, mas que tinham em comum pacientes idosos com diabetes e/ou hipertensão, totalizando mais de 40 indivíduos. Inicialmente, foram abordados alguns conceitos básicos sobre a diabetes, bem como seus riscos e complicações, adentrando ao tema "pé diabético". Utilizaram-se recursos audiovisuais para deixar a apresentação mais dinâmica e interativa. Observou-se que o tema despertou grande interesse pelos participantes, demonstrado pelos inúmeros questionamentos sobre o problema e formas de prevenção, até mesmo pelos exemplos de pessoas que apresentaram tal problema. **CONCLUSÃO:** Por meio da vivência das palestras com o grupo, notou-se o quão é importante à realização de ações educativas como forma de compartilhar informações para os participantes. Foi perceptível que mesmo com a presença do diabetes, alguns não tinham dimensão desse problema, contribuindo para que o indivíduo conheça melhor a sua doença, e atue ativamente para a melhora e/ou manutenção da sua saúde.

## Trab. 78

### **AÇÃO EDUCATIVA DO NASF E SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DE JAÇANÃ/RN, COM PAIS, SOBRE O ACOMPANHAMENTO DO ESTADO NUTRICIONAL DE SEUS FILHOS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** SILVA JYP, SILVA LG, GONÇALVES AS, CAVALCANTE BPB, OLIVEIRA JÚNIOR GM, CARDOSO VVBP, MARTINS ACS, DONATO NR

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O acompanhamento do estado nutricional de escolares é de grande importância para a detecção precoce de alterações, seja as condições de risco ou a presença de desnutrição, sobrepeso ou obesidade. É de grande importância que os pais se conscientizem a respeito dessas condições para poderem em conjunto com os profissionais da saúde e da educação, contribuir para o bom crescimento e desenvolvimento de seus filhos. **OBJETIVO:** Diante do exposto, objetivou-se relatar a experiência da realização de uma ação educativa do Núcleo de apoio a saúde da Família (NASF) em parceria com a secretaria de educação do município de Jaçanã/RN, com pais, sobre o estado nutricional de seus filhos. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo transversal e descritivo, do tipo relato de experiência, realizado durante o período de estágio supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva, no período de maio a junho de 2017. A amostra foi de alunos da creche até o segundo ano, totalizando 389 crianças. Inicialmente, realizou-se pesagem e aferição da estatura dos escolares utilizando balança digital e fita métrica não extensível, respectivamente, e obtidas às datas de nascimento. Os dados foram comparados com as curvas de crescimento e desenvolvimento da Organização Mundial da Saúde, segundo os índices peso e idade, peso e estatura (menores de cinco anos), estatura e idade, e índice de massa corporal por idade. Depois das análises o estado nutricional foi avaliado de acordo com os índices e os resultados foram dispostos em fichas a serem entregues

aos pais na ação. Os pais foram previamente convidados a participarem. RESULTADOS: O evento foi realizado em dois momentos, manhã e tarde, para que os pais pudessem escolher qual o melhor horário de ida. A ação foi conduzida pelo educador físico e nutricionista do NASF, e nutricionista da educação os quais falaram sobre a importância da alimentação nessa fase da vida e as consequências em longo prazo sobre um estado nutricional inadequado. Participaram das reuniões cerca de 50 pais e/ou responsáveis, que demonstraram interesse demonstrando na participação e questionamentos em momentos da reunião. CONCLUSÃO: É de suma importância que os pais conheçam o estado de saúde de seus filhos para poderem cuidar e prevenir o aparecimento de doenças. Embora a reunião tenha ocorrido com sucesso, notou-se uma baixa quantidade de pais e/ou responsáveis presentes. Sugere-se que mais ações desse âmbito sejam promovidas.

## Trab. 79

### **AÇÃO FUNCIONAL DA ALFARROBA (CERATONIA SILIQUA) NO TRATO DIGESTÓRIO**

**Autores:** SILVA, EB, MOURA, RL, COSTA, ACS, MARTINS, ACS, MELO, FALT, DONATO, NR, BIDÔ, RCA, FRAZAO, MF

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A alfarrobeira (*Ceratonia siliqua*) é uma árvore selvagem nativa da costa do Mediterrâneo, a qual produz um fruto chamado alfarroba, cuja parte comestível é sua vagem, semelhante ao feijão, de cor marrom escuro e sabor adocicado. As vagens de alfarroba contêm grandes quantidades de carboidratos (40-60%), compostos fenólicos, especialmente taninos (18-20%), fibras dietéticas (27-50%), minerais (potássio, sódio, ferro, cobre, manganês e zinco) e baixas quantidades de proteína (3-4%) e lipídios (0,4-0,8%). Sua alta composição em açúcares é essencialmente composta por sacarose (32-38%), frutose (5-7%) e glicose (5-6%). Autores sugeriram que a alfarrobeira pode ser usada como antioxidante na prevenção de doenças e como suplementação antioxidante a partir de uma alimentação natural. Nos últimos anos os estudos apontaram várias ações deste fruto, destacando as atividades farmacológicas no trato digestório. Este trabalho objetivou-se investigar as evidências científicas atuais em relação a associação da alfarroba e suas principais funções no trato digestório. **METODOLOGIA:** O presente estudo foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica em periódicos internacionais indexados nas bases do Periódicos CAPES e PubMed, publicados entre os anos de 2005 a 2017. Foram utilizados os descritores: Alfarrobeira, Alfarroba, Doenças, Saúde. **RESULTADOS/CONCLUSÃO:** Diversos estudos na literatura sobre o extrato aquoso de partes da alfarroba, comprovam sua diversas ações: 1) ação inibitória contra os microorganismos patogênicos; 2) inibição da hipersecreção em pacientes com diarreia; 3) inibição do crescimento de microorganismos patogênicos; 4) ação prebiótica, a partir dos gliconutrientes, seguro para alívio e tratamento rápido e efetivo da diarreia tóxica em crianças.

## Trab. 80

### **AÇÃO HIPOCOLESTEROLÊMICA DO HIBISCO (HIBISCUS L.): UMA REVISÃO**

**Autores:** SILVA JYP, SILVA AR, DOMINGOS LBS, BIDÔ RCA, SANTOS AFR, OLIVEIRA SD, OLIVEIRA ND, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Nota-se o aumento crescente da prevalência das doenças crônicas não transmissíveis em decorrência principalmente dos maus hábitos alimentares, repercutindo em diversas alterações metabólicas, dentre elas a hipercolesterolemia. Uma das formas de tratamento desse quadro é com o uso de fármacos, porém os mesmos podem apresentar efeitos colaterais não desejados. Por isso busca-se alternativas que não ofereçam tais efeitos. O uso de fontes alimentares já vem sendo utilizada para combater os níveis elevados de colesterol sanguíneo. Dentro desse contexto destacamos o hibisco (*Hibiscus L.*). O hibisco é um gênero de plantas da família das Malvaceae que apresentam flores exuberantes e com diversas colorações **OBJETIVO:** Diante do exposto, objetivou-se revisar a literatura científica sobre a ação hipocolesterolêmica do hibisco. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura, com análise qualitativa da mesma. Para o levantamento bibliográfico utilizaram-se as bases de dados LILACS, SciELO e Periódicos CAPES. A busca dos periódicos foi

conduzida utilizando os descritores "Hibiscus", "effects", "Hypocholesterolemic" e "fat", tanto no idioma inglês quanto português, com o auxílio dos operadores booleanos "AND" e "OR", combinados. RESULTADOS: Estudos demonstraram que o extrato seco das flores do hibisco pode ser utilizado na elaboração de infusões que apresentam diversos compostos nutricionais, dentre eles a presença antocianinas, um dos tipos de flavonoides responsáveis pelos pigmentos das flores, que apresenta função antioxidante e anti-inflamatória. Estudos apontam que ação antioxidante do hibisco é responsável pela neutralização de radicais livres, diminuindo o risco de problemas cardiovasculares, aliado a isso, combate a inflamação das células, permitindo que elas voltem a realizar suas funções de forma adequada. Isso contribui para o aumento do HDL-colesterol e redução do LDL-colesterol e triglicerídeos. CONCLUSÃO: Portanto, nota-se que o hibisco apresenta propriedades benéficas para níveis alterados do perfil lipídico, porém vale ressaltar que seu uso não deve ser feito de forma isolada, deve ser aliado a outros tipos de condutas, como reeducação alimentar e adoção de atividades físicas promovendo assim, uma melhoria da qualidade de vida.

#### **Trab. 81**

### **ADENOVÍRUS 36 COMO UM FATOR ETIOLÓGICO PARA OBESIDADE: UMA METANÁLISE DE ESTUDOS OBSERVACIONAIS.**

**Autores:** NOGUEIRA RAO, HAMRA A, SPAZIANI AO, SERAZI AM, PITON FH, BELUCIO JE, BATISTA LFS, PRODOMO TFD

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Desde o início dos anos 1980, o papel das infecções tem sido debatido quanto à etiologia da obesidade. O adenovírus tipo 36 (Ad-36) foi o primeiro vírus humano a ser referido como causador de obesidade em modelos animais, sendo, na atualidade, o principal alvo de investigação de estudos no homem. Nesse contexto, esse trabalho visa encontrar uma relação positiva entre infecção e obesidade, através da compreensão estudos recentes que mostraram o Ad-36 associado ao risco de obesidade e ao aumento de peso em humanos. **METODOLOGIA:** A metodologia utilizada foi uma revisão bibliográfica de artigos das plataformas Scielo, Pubmed, BVS e Medline. Foram selecionados 26 artigos. As palavras-chave foram: obesidade, infecção, adenovírus-36, etiologia, humanos. **RESULTADOS:** Constatou-se que o antígeno responsável pelo aumento do peso é contraído através das vias respiratórias superiores, e se espalha por todo o corpo. Além de apresentar uma grande afinidade com o tecido adiposo, seu DNA é encontrado em quantidades diretamente relacionadas à gordura corporal. O mecanismo através do qual o Ad-36 pode induzir a obesidade tem sido alvo dessa investigação. Nos estudos de células in vitro 3T3-L1, parece acelerar a taxa de diferenciação pré-adipócitos - adipócitos. Quando o gene viral E4orf1 foi inserido em células 3T3-L1, C/EBP- $\beta$ , PPAR  $\gamma$  -2 e glicerol-3-fosfato desidrogenase foram estimulados quando comparados aos controles 3T3-L1, sugerindo que o gene E4orf1 é responsável pela estimulação da diferenciação de adipócitos. Estudos relataram a supressão da expressão de mRNA de leptina em células 3T3-1 em 50% dos casos após três a cinco dias de infecção, bem como uma regulação ascendente dos genes enzimáticos envolvidos na lipogênese, como a acetil-CoA carboxilase-1 e sintase de ácido gordo, quando comparado a um grupo de controle não infectado, confirmando assim o papel adipogênico sugerido anteriormente. **CONCLUSÃO:** Nota-se que no contexto atual cerca de 30% dos obesos no mundo estão infectados pelo Ad-36, o que pode ser a principal causa do aumento da doença nas últimas 3 décadas. Tendo em vista essa expansão dramática a partir da década de 80, que se deu em países muito divergentes entre si social e economicamente; além de diversos fatores genéticos descartados para esse crescimento - uma vez que três décadas não são suficientes para mudanças genéticas que causem tamanho impacto - a hipótese que associa obesidade e infecção do Ad-36 tem se mostrado uma causa plausível.

#### **Trab. 82**

### **ADEQUAÇÃO DE CONSUMO DE LIPÍDEOS ASSOCIADO À GRAVIDADE DE CIRROSE HEPÁTICA**

**Autores:** RESSURREIÇÃO, LS, PORTELA, JDR, MAIA, CSC, CONRADO, LB, PACHECO, TV, ARAÚJO, COD, TEIXEIRA, MYP, DALTRO, AFC

**Instituição:** UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ



**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A doença hepática tem efeito importante sobre o estado nutricional, havendo prevalência de desnutrição, causada pelo déficit de ingestão de substratos energéticos e também pelas possíveis deficiências de nutrientes. O consumo inadequado de lipídeos modifica o perfil de adipocinas, com a elevação da leptina, que diminui a ingestão calórica e aumenta o gasto energético, e a queda de adiponectina, associada ao catabolismo dos ácidos graxos e ao aumento da sensibilidade à insulina. O objetivo desse estudo é avaliar o consumo de lipídeos e associar à gravidade da doença em pacientes com cirrose hepática grave. **METODOLOGIA:** Foram avaliados pacientes em fila de transplante hepático em hospital de referência de Fortaleza-Ce. Foi realizada avaliação de consumo alimentar através de recordatório 24 horas. **RESULTADOS:** Foram avaliados 67 pacientes, sendo 62,7% homens e 37,3% mulheres. Do total, 52,4% apresentaram maior gravidade (MELD  $\geq$  20). A média de ingestão de lipídeos estava adequado em comparação à recomendação da AMDR e com maior proporção de adequação no grupo menos grave, com significância estatística ( $p < 0,05$ ). **CONCLUSÃO:** Conclui-se que é necessária uma intervenção nutricional com o acompanhamento principalmente do grupo mais grave, que apresenta maior risco de agravar o estado nutricional e de mortalidade.

**Trab. 83****ADESÃO À DIETA HIPOCALÓRICA BASEADA EM EVIDÊNCIA CIENTÍFICA NO TRATAMENTO DA OBESIDADE**

**Autores:** BEZERRA VM, SAMPAIO HAC, CACAU LT, PARENTE NA, BRITO FO, ALMEIDA LC, ARRUDA SPM, CARIOCA AAF

**Instituição:** UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade é uma doença caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal, que acarreta repercussões à saúde, com perda importante na qualidade e no tempo de vida. As condutas tradicionais para perda de peso implicam em mudanças de comportamento alimentar, muitas vezes tão amplas, que dificultam a adesão por tempo prolongado, acarretando fracasso de resultados. Adesão ao autocuidado é definida como a extensão na qual o comportamento da pessoa se refere ao uso de medicação, ao seguimento de dietas e à prática diária de atividades físicas para o favorecimento da mudança de comportamento e adoção de hábitos de vida saudáveis. **OBJETIVO:** Realizar análise da adesão à dieta hipocalórica, apoiada em diretrizes para tratamento da obesidade, utilizada em um ensaio clínico para o tratamento da obesidade. **METODOLOGIA:** Estudo realizado com 30 indivíduos obesos participantes de um ensaio clínico randomizado e atendidos pelo Sistema Único de Saúde. A dieta hipocalórica utilizada foi elaborada segundo a Diretriz Americana para o Controle do Sobrepeso e Obesidade em Adultos (2013), com dieta de 1200kcal para as mulheres e de 1500kcal para os homens. A adesão às orientações dietéticas foi avaliada através da análise dos recordatórios alimentares de 24 horas realizados na 4ª, 8ª e 12ª semana da intervenção. Para a análise da adesão comparou-se os alimentos consumidos, a partir dos recordatórios, com os alimentos prescritos na dieta, e foi feita a contabilização dos alimentos fora da dieta. **RESULTADOS:** Dos pacientes com seguimento da dieta, apenas 4 (13,3%) tiveram total adesão, pois não consumiram nenhum alimento não permitido. Os outros 26 (86,7%) pacientes consumiram entre 1 a 7 alimentos que não estavam incluídos na dieta. No caso dos integrantes que consumiram alimentos não permitidos, os principais foram açúcar, doces, leite integral, refrigerante e preparações gordurosas. Os alimentos consumidos fora da prescrição dietética coincidiram entre os participantes. Estes alimentos integravam o hábito alimentar dos mesmos antes do início do tratamento e, em sua maioria, são de alta densidade calórica. **CONCLUSÃO:** Os pacientes avaliados tiveram pouca adesão à dieta hipocalórica prescrita. A situação encontrada demanda um maior envolvimento profissional e intensificação da ação educativa, a fim de melhorar esta adesão à prescrição, pois estes comportamentos podem comprometer o sucesso terapêutico e favorecer o abandono do tratamento.

**Trab. 84****AGRICULTURA FAMILIAR: FORTALECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**Autores:** COSTA, CP, NASCIMENTO, NF, BARBOSA, GS, CUNHA, SMRAS, PINTO, RNM, SILVA, RCF, MARTINS, ACS

**Instituição:** ESCOLA CIDADÃ INTEGRAL TÉCNICA JORNALISTA JOSÉ ITAMAR DA ROCHA CÂNDIDO

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A alimentação escolar está cada dia se adequando ao contexto da promoção de alimentos saudáveis e de excelente qualidade. Preocupa-se muito com o bem estar nutricional dos educandos, havendo uma reorganização no cardápio. Nesse processo de melhoramento, a agricultura familiar vem a ser um fortalecedor da prática e consumo saudável nas escolas, são importantes para o desenvolvimento social e o combate à fome, em uma égide das políticas públicas educacionais e nutricionais. **OBJETIVO:** Esse trabalho tem como objetivo levantar informações acerca de como a agricultura familiar trouxe transformações no fortalecimento da alimentação escolar. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma Pesquisa descritiva, realizada por meio de sondagem bibliográfica em revistas e bases eletrônicas indexados nas bases de dados: Google Acadêmico e Scielo. Utilizando-se como descritores: "PNAE", "Alimentação Escolar" e "agricultura familiar". **RESULTADOS:** De acordo com os artigos analisados, é evidente que a agricultura familiar melhorou de maneira geral a alimentação escolar, à saber: melhoramento da qualidade da merenda, inserção da alimentação saudável, compras na própria localidade, fortalecendo ainda mais a economia agrícola local. Bem como, os resultados apresentados demonstram que o PNAE, supre as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis. **CONCLUSÃO:** Dessa forma conclui-se que a agricultura familiar tem um importante papel decisivo para anexação de uma alimentação saudável e de modo despretensioso, ganha espaço, significância e contemplação nas políticas públicas educacionais e nutricionais.

**Trab. 85**

**AGROTÓXICOS NOS ALIMENTOS, PROBLEMA DA SAÚDE MUNDIAL: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** DANTAS, DLS, SILVA, CP, DANTAS, ENA, BIDÔ, RCA, OLIVEIRA, MJS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os agrotóxicos são produtos muito aplicados por agricultores em todo o mundo para eliminação de pragas e doenças que causam danos ao cultivo das plantações. Entretanto, o uso inadequado desses componentes pode gerar diversas consequências e prejuízos à saúde humana. Logo, o contexto atual já é considerado extremamente preocupante em referência a saúde pública, pois a maioria dos alimentos consumidos habitualmente pela população brasileira está contaminada com agrotóxicos. **OBJETIVOS:** Realizar uma revisão da literatura sobre a importância do entendimento, assim como conscientizar sobre os efeitos da alta quantidade de agrotóxicos usados nos alimentos. **METODOLOGIA:** Refere-se a uma revisão assimilada, sendo utilizados 15 artigos publicados, enfatizando os riscos que os agrotóxicos propiciam na saúde humana e no ambiente. Esses localizados nas bases SCIELLO E GOOGLE ACADÊMICO, referentes aos anos de 2014 a 2017 e os descritores: pesticidas; intoxicação; segurança alimentar. **RESULTADOS:** O impacto do uso de agrotóxicos e a fabricação de pesticidas a nível industrial tem sido recorrente. Dessa maneira, sabe-se que mesmo higienizando de modo adequado os alimentos contaminados por esse tipo de produto não é possível removê-lo totalmente. As altas taxas da quantidade de agrotóxicos provocam o aumento de diversas complicações vômitos, vertigens, dores de cabeça, dificuldade respiratória, câncer, desenvolvimento de problemas de ordem neurológica e a contaminação do solo são os principais fatores que afetam a saúde humana e o meio ambiente, respectivamente. Isso ocorre, devido a sua alta toxicidade que são provenientes do contato direto ou indireto através do consumo de produtos contaminados presentes na dieta cotidiana. **CONCLUSÃO:** Portanto, a importância do conhecimento e da conscientização da sociedade a respeito do uso inadequado de agrotóxicos, bem como a sua identificação na produção e origem dos alimentos que são consumidos diariamente é de grande valia para garantia de consumo de um alimento seguro.

**Trab. 86**

**ALCANÇE DAS NECESSIDADES CALÓRICO-PROTÉICAS EM PACIENTES COM TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL INTERNADOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO.**

**Autores:** ANDRADE, L.M, BARROSO, F.N.L, SILVA, S.A.D, SILVA, A.C.L.P, LIRA, N.R.D, MARTINS, ACS

**Instituição:** HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ONOFRE LOPES

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A terapia nutricional enteral (TNE) consiste na administração de fórmulas nutritivas por via entérica com a finalidade de manter ou restaurar o estado nutricional. Contudo, se não for tolerada, o paciente pode apresentar algumas complicações, o que dificulta atingir as necessidades nutricionais, tornando mais difícil a recuperação. **OBJETIVO:** Avaliar o alcance das necessidades calórico-proteicas (NCP) em pacientes internados em um hospital universitário. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo transversal de caráter descritivo conduzido em Maio e Junho/2017, realizado a partir da coleta de dados em prescrições de pacientes com indicação de TNE, internados em um hospital universitário. Foram incluídas as prescrições de 20 pacientes que recebiam dieta via nutrição enteral. O percentual de alcance das necessidades foi realizado por meio de regra de três simples, de acordo com a oferta dietética e acompanhamento da evolução nutricional. Os dados foram tabulados e analisados utilizando o programa Microsoft Excel, versão 2010. **RESULTADOS:** Da amostra, 50% (n=10) atingiram as necessidades calórico-proteicas. Em relação ao período de TNE, notou-se que nas prescrições da UTI (n=8) houve variação de 2 a 17 dias para alcance das NCP. Na UTI pediátrica (n=3), apenas 33,3% alcançaram as NCP em 8 dias. Na Clínica Cirúrgica (n=2), observou-se que nenhuma prescrição conseguiu atingir a meta. Na Clínica Médica (n=1), verificou-se que 100% da amostra atingiram as NCP em 4 dias de TNE. Na Neurologia/Psiquiatria (n=3), observou-se que 66,6% atingiram as metas, em 2 a 13 dias de terapia. Na Cardiologia (n=2), apenas 50% atingiram as necessidades em um período de 2 dias. Na pediatria (n=1), observou-se que 100% da amostra não atingiram as NCP, mesmo com 16 dias de TNE. Entre os principais fatores que impossibilitaram atingir meta calórico-proteica e aumentaram o tempo de permanência em TNE, destacam-se as manifestações gastrointestinais (diarreia e vômitos) e jejum para procedimentos/exames. **CONCLUSÃO:** A inadequação calórica-proteica como também a longa duração de TNE observada em pacientes hospitalizados é um fator importante a ser considerado pela equipe multiprofissional. Portanto, torna-se necessária a vigilância clínica, por meio de treinamento profissional e protocolos de controle de intercorrências, a fim de minimizar fatores que interferem na tolerância e monitorar as interrupções da dieta e contribuindo para uma evolução do estado nutricional.

**Trab. 87**

**ALEITAMENTO MATERNO E ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR NO CONTEXTO DE MÃES ADOLESCENTES**

**Autores:** LIMA DV, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O aleitamento materno é de grande importância para o desenvolvimento nutricional, motor, cognitivo e psicossocial nos primeiros meses de vida de qualquer criança, devendo ser exclusivo nos primeiros seis meses de vida, pois o mesmo fornece todos os nutrientes que o lactente necessita de acordo com o seu período fisiológico e digestivo. A partir daí a mãe pode ir complementando-o com outros tipos de alimentos de consistência pastosa, de forma gradual, até que a criança se adapte as mudanças na sua alimentação. A adolescência é um período marcado por mudanças fisiológicas, anatômicas e psicológicas importantes, onde a gravidez nesta fase pode repercutir de forma negativa, uma vez que essas mães não estão preparadas para este momento tão importante. **OBJETIVO:** Avaliar a concepção de mães adolescentes sobre a importância do aleitamento materno e a alimentação complementar para a crianças. **METODOLOGIA:** Foram feitas buscas em artigos científicos nacionais, com relevância dos últimos quatro anos. A busca foi realizada por meio de bases de dados: SciELO, Google Acadêmico e LILASC, utilizando termos como: "aleitamento maternos", "adolescentes", "alimentação complementar". **RESULTADOS:** Com base nos estudos analisados, as mães adolescentes demonstraram entender que o alimento materno e a alimentação complementar são importantes para se propiciar o crescimento adequado e satisfatório da criança. Contudo, algumas mães adolescentes sentem dificuldade de amamentar por conta de inúmeros fatores como, intercorrências na mamas, falta de tempo e de confiança com relação a quantidade oferecida. Com relação a alimentação complementar, notou-se dificuldade na hora de preparar a alimentação, quando o lactente recusa o alimento elas sentem insegurança emocional, fato este que é comum no início da introdução de alimentos novos. As mães reconhecem que a amamentação é essencial até os primeiros seis meses de vida, mas que algumas começam a complementar antes dos seis meses por motivos variados e pessoais. Reconhecem também que os alimentos ofertados as crianças menores de um ano de idade devem ter consistência diferente dos alimentos que os adultos consomem e

que alguns alimentos são impróprios para a fase de vida que seus filhos se encontram, tais como refrigerantes, macarrão instantâneo, biscoitos recheados e outros tipos de doces. **CONCLUSÃO:** De forma geral é possível concluir que as mães adolescentes se sentem inseguras no momento de amamentar e ofertar alimentos.

### **Trab. 88**

#### **ALERGIA ALIMENTAR E SEU ACOMETIMENTO EM CRIANÇAS: UMA REVISÃO DA LITERATURA.**

**Autores:** DANTAS, DLS, MEDEIROS, ADS, PEREIRA, DE, MARTINS, EG, PAULINO, BB, BIDÔ, RCA, OLIVEIRA, MJS, OLIVEIRA, MEG

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A alergia alimentar tem aumentado muito nas últimas décadas, com maior acometimento em crianças do que em adultos. Estudos têm sido realizados para identificar o surgimento intenso dessa patologia pelo público pediátrico. A alergia é muito citada pelo fato de que qualquer situação adversa sofrida pela criança à algum alimento é rotulado como alergia, quando muitas vezes pode estar atribuído a intolerância alimentar se manifestando. Facilmente confundida com essa outra patologia principalmente quando citados situações envolvendo leite ou ovos. **OBJETIVO:** Apresentar situações de alergia alimentar, envolvendo causas e principais sintomas. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura, onde foram selecionados 10 artigos publicados entre os anos de 2014 a 2017, usado como base: LILACS, PUBMED, SCIELO e os descritores: alergia; hipersensibilidade alimentar; leite; intolerância alimentar. **RESULTADOS:** A alergia alimentar corre de uma ação adversa do organismo decorrente de uma resposta imunológica contra o alimento, os principais alimentos mais citados com prevalência de alergias é o leite de vaca e o ovo. A alergia ao ovo é a mais comum na infância, com sintomas de prurido, urticária, rubor e edema em muco cutâneas e causada por adversidade do organismo da criança a proteína do ovo. Sendo assim a introdução do ovo na dieta da criança mais tarde, não melhora tal alergia. Já a alergia ao leite é facilmente confundida com a intolerância a lactose, por possuírem os mesmos sintomas adversos, com a principal causa sendo a alergia a sua proteína do leite de vaca (APLV). Estudos demonstram que a alergia depende da área geográfica habitada, idade e se existe histórico familiar dessa patogenicidade. A redução no consumo de antioxidantes como vitaminas A, E, C se relacionam ao desequilíbrio imunológico e pode predispor o indivíduo ao surgimento de alergias. **CONCLUSÃO:** A alergia e a intolerância alimentar são muito confundidas. O consumo do leite é importante por conter nutrientes importantes, sua exclusão durante as primeiras fases da vida pode ocasionar perdas nutricionais. Os tratamentos para as alergias normalmente consistem em retirar totalmente o alimento da dieta. Dificultando o consumo também de derivados lácteos ou preparações que contenham produtos elaborados à base de algum alimento alergênico.

### **Trab. 89**

#### **ALERGIA ALIMENTAR EM CRIANÇAS MENORES DE 36 MESES: COMPARAÇÃO DO CRESCIMENTO CONFORME UTILIZAÇÃO DE FÓRMULAS LÁCTEAS BASEADAS EM PROTEÍNA ISOLADA DA SOJA OU HIDROLISADO PROTEICO EXTENSO.**

**Autores:** DELFORNO AF, LOPES JF, SANTIAGO LTC, GOES ALLS, CARRANO TL, DIAS JT, CARVALHO MA, MACHADO NC

**Instituição:** GASTROENTEROLOGIA, HEPATOLOGIA E NUTRIÇÃO PEDIÁTRICA. DEPARTAMENTO DE PEDIATRIA. FMB- UNESP, BOTUCAT

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A maior prevalência de alergia alimentar (AA) ocorre nos primeiros dois anos de vida, período de alta velocidade de crescimento. **OBJETIVO:** Avaliação e comparação do estado nutricional na primeira consulta, com um ano de idade e no momento da reintrodução da proteína do LV, em crianças com AA utilizando dois tipos de fórmulas lácteas. **METODOLOGIA:** Estudo observacional e retrospectivo de 188 crianças (2007-2012), divididas em dois grupos segundo fórmula utilizada: proteína isolada soja (SOJA=117 crianças) e hidrolisado proteico (HIDROLISADO=71 crianças). Divisão segundo fórmula seguiu as indicações clínicas no momento do diagnóstico, que foi baseado

em: dados clínicos, laboratoriais, teste de provocação oral e de punctura na pele. Critérios de inclusão: diagnóstico de AA e idade menor que 36 meses. Exclusão: doenças genéticas, neurológicas, crônicas e uso crônico de corticóides. Índices antropométricos avaliados: escoreZ do Peso/Idade (zP/I), Estatura/Idade (zE/I) e Peso/Estatura (zP/E) calculados segundo o software ANTHRO. Análise estatística: teste t não pareado e Exato de Fisher, sendo  $p < 0,05$  estatisticamente significativo. RESULTADOS: Não houve diferença entre os grupos para gênero, peso de nascimento, tempo de aleitamento materno, proporção de parto cesárea, vômitos e diarreia. No grupo HIDROLISADO foram menores: idade na primeira consulta ( $p < 0.0001$ ), tempo de sintomas ( $p < 0.0001$ ), sendo maior a proporção de crianças com sangue nas fezes ( $p = 0.0006$ ). Não houve diferença nas idades da reintrodução da proteína do LV. Na avaliação do crescimento, não houve diferença estatisticamente significativa entre os grupos para zE/I e zP/E nos momentos avaliados. Entretanto, no grupo HIDROLISADO, zP/I foi menor somente na primeira consulta ( $p = 0.008$ ). CONCLUSÃO: Menor idade, tempo de sintomas e escoreZ do peso/idade na primeira consulta associados a maior proporção de crianças com sangue nas fezes podem ter definido a indicação do tipo de fórmula, baseada em hidrolisado proteico. Ao longo do período com estas fórmulas especiais, não houve comprometimento do crescimento.

### Trab. 90

#### **ALERGIA ALIMENTAR EM CRIANÇAS MENORES DE CINCO ANOS: QUANTO ESTAMOS CONSULTANDO E QUAL A CARGA DE TRABALHO PARA NUTRICIONISTAS E PEDIATRAS?**

**Autores:** DELFORNO AF, SANTIAGO LTC, LOPES JF, CARRANO TL, HERCOS GN, PENATTI DA, CARVALHO MA, MACHADO NC

**Instituição:** GASTROENTEROLOGIA, HEPATOLOGIA E NUTRIÇÃO PEDIÁTRICA. DEPARTAMENTO DE PEDIATRIA. FMB- UNESP, BOTUCAT

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Alergia alimentar (AA) está entre os problemas comuns no atendimento pediátrico especializado, pois a sua prevalência na infância tem aumentado. **OBJETIVO:** Assim, considerando a possibilidade de aumento na demanda para atendimentos em AA o objetivo deste estudo foi avaliar a carga de trabalho para nutricionistas e pediatras, relativa ao atendimento de crianças com AA: número de consultas de crianças com problemas gastrintestinais; número e porcentagem de consultas de crianças com AA e a carga de trabalho por período de atendimento. **METODOLOGIA:** Estudo realizado a partir de base de dados de atendimentos ambulatoriais de crianças de uma clínica de Gastroenterologia-Pediátrica entre 2009-2016. As informações são referentes à primeira consulta: história clínica, antropometria, avaliação laboratorial e diagnóstico de AA. Análise estatística: mediana e proporção. **RESULTADOSs:** Entre 2009-2016, foram realizados 336 períodos de 4 horas de atendimento (42/ano), quando foram efetuadas 7.442 consultas por problemas gastrintestinais (mediana-1019/ano), sendo 2.819 por AA (mediana-393/ano), correspondendo a 37,8% por AA. O número de casos novos de AA foi de 632 (média:76/ano), sendo 1,8 casos novos por período de atendimento. Observou-se aumento absoluto no número total de consultas e de consultas por AA nos últimos cinco anos. Todavia, o percentual de consultas por AA esteve estável ao longo do período estudado (mediana-38,7%). **Discussão:** O aumento no número absoluto e não na proporção de atendimentos por AA, pode ter ocorrido por uma demanda contida de encaminhamento de casos novos, com manutenção da prevalência populacional. Para a maioria das crianças com AA, há necessidade de abordagem terapêutica detalhada e especializada. Assim, os resultados do estudo sugerem crescimento do mercado de trabalho para pediatras e nutricionistas com formação e competências em AA. **CONCLUSÃO:** Assim, propõe-se o treinamento estruturado, sob a forma de módulo, para a aquisição de conhecimento e competências em AA.

### Trab. 91

#### **ALERGIA ALIMENTAR NA INFÂNCIA: ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA**

**Autores:** FERNANDES JB, FRANCO FC, SOUZA AR, NOVAES BC, ONEJORGE LB, NOGUEIRA BAC, AVELAR PS, FERNANDES TM

**Instituição:** EMESCAM

**Resumo:**

**Metodologia:** O artigo é uma revisão sistemática sobre o tema Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV). O objetivo é salientar epidemiologia, patogênese, manifestações clínicas, diagnóstico e tratamento descritos em 5 trabalhos publicados a partir do ano de 2014, na base de dados do PubMed e do Google Acadêmico. **Introdução:** Os trabalhos destacam que a criança pode desenvolver a alergia devido à ingestão de fórmula contendo leite de vaca ou pode ser passada diretamente pelo leite materno. É a alergia alimentar mais comum no 1º ano de vida, afetando 2-7,5% dos lactentes. A APLV é dividida em manifestações precoces (IgE mediados) e tardias (não IgE mediados). **Precoces:** minutos a 2 horas após a ingestão do leite de vaca. Se apresentam como urticária, vômitos, dor abdominal, diarreia (ocasionalmente sangue nas fezes), rinorreia, dispnéia, anafilaxia. **Tardios:** 48 horas até 1 semana após a exposição. Incluem sintomas respiratórios, afecções de pele e gastrointestinais (Doença do refluxo gastroesofágico, esofagite eosinofílica, constipação, enterocolite, diarreia, má absorção e perda de peso). Os testes diagnósticos disponíveis em situações clínicas de rotina não confirmam nem excluem o diagnóstico de APLV. **Resultados:** Dessa forma, uma anamnese completa, incluindo história familiar de atopia e exame clínico são os elementos chave no diagnóstico. O prick test deve ser preconizado quando há uma reação imediata por IgE. A dosagem IgE específica no sangue também pode auxiliar no diagnóstico. O teste de provocação oral duplo cego e/ou placebo é o padrão-ouro para diagnóstico APLV. É necessário ser realizado em ambiente hospitalar com assistência multiprofissional. **Conclusão:** Os artigos preconizam o aleitamento materno. O paciente com suspeita de APLV deve fazer uma Dieta Livre de Leite de Vaca (DLLV) por 2-4 semanas. As mães que amamentam devem seguir uma dieta DLLV e os lactentes alimentados com fórmulas farão uso de uma fórmula amplamente hidrolisada (eHF) ou fórmula de aminoácidos (AAF). Se a APLV estiver presente, as manifestações clínicas desaparecerão. Na APLV, a criança deve permanecer com DLLV até os 9 meses a 1 ano de idade ou, por pelo menos, até 6 meses depois do diagnóstico.

**Trab. 92****ALERGIA ALIMENTAR: ALIMENTOS E DIAGNÓSTICO**

**Autores:** RAMOS JA, DANTAS AB, SILVA RS, DOMINGOS LBS, SOARES JKB, JERÔNIMO HMA , OLIVEIRA MEG, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Alergia alimentar é caracterizado por uma reação adversa do sistema imunológico ao alimento, devido a alguns agentes que irão causar uma resposta antigênica, geralmente esse agente é uma proteína ou de alimentos. Os sintomas da alergia são diferentes de indivíduo para indivíduo, ocorre sintomas gastrointestinais, cutâneos, respiratórios, sistêmicos, etc. São causadas por fatores etiológicos como: hereditariedade, exposição a antígenos, alimentação infantil precoce e outros fatores ambientais. **OBJETIVOS:** O estudo teve como objetivo expor uma revisão bibliográfica sobre a alergia alimentar, bem como os tipos mais comuns e diagnóstico. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma pesquisa descritiva, realizada por meio de sondagem bibliográfica em revistas e bases eletrônicas indexados nas bases de dados: Google acadêmico e scielo. De tal maneira, foi sistematizada a escolha de artigos científicos, entre o período de 2007 a 2016. Utilizando-se os descritores: "alergia alimentar", "tipos de alergias alimentares" e "diagnósticos de alergias alimentares". **RESULTADOS:** Foi observado que os principais alimentos alérgicos são as proteínas do leite de vaca, ovo, amendoim, trigo, soja, crustáceos, nozes e peixes. Porém é sabido que há outros alimentos, mas que possui uma menor incidência, como no caso de algumas frutas e vegetais. Em relação aos métodos de diagnósticos utilizados, há dois tipos, o teste in vivo e in vitro. O procedimento padrão para diagnóstico é o in vivo, que é dividido em dois testes, o teste cutâneo de hipersensibilidade imediata e desencadeamento oral. O método in vitro, tem a função de mensurar IgE sérica específica no sangue, quanto os basófilos sanguíneos ativados após sensibilização, os métodos que merecem destaque são o ELISA, ImmunoCap e o microarrays. **CONCLUSÃO:** É sabido que a alergia alimentar é um problema crescente e não resolvido, tendo a necessidade de conhecer essa condição, e sobre os métodos de diagnóstico da mesma. No entanto, em relação aos grupos alimentares, há controvérsia entre os autores, sendo necessários mais estudos.

**Trab. 93****ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA: UMA REVISÃO**

**Autores:** MEDEIROS CF, DOMINGOS LBS, RAMOS JA, SILVA RS, SOARES JKB, JERÔNIMO HMA , OLIVEIRA MEG, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A alergia alimentar (AA) é uma reação imunológica, na qual estão envolvidas as imunoglobulinas E ou as células T e, em alguns casos, os dois mecanismos. É uma reação imunológica reprodutível, contra um antígeno alimentar específico geralmente proteico. As reações mediadas por IgE ocorrem em minutos até duas horas após a exposição à (s) proteína (s) alergênica (s). Entre elas podem ser listadas reações cutâneas, gastrintestinais, respiratórias e sistêmicas. O Ministério da Saúde e a Organização Mundial da Saúde (OMS) preconizam aleitamento materno exclusivo por seis meses e complementado até os dois anos ou mais., não incluindo alimentos complementares, isto é, sem oferecer água, chás ou qualquer outro alimento, com intuito de prevenir as doenças **OBJETIVOS:** Promover informações sobre alergia à proteína do leite de vaca em crianças. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão de literatura nas bases de dados eletrônicas: SciELO e Google Acadêmico, no período de 2004 a 2016. As estratégias para a coleta de dados foram à utilização das palavras chaves: "alergia alimentar", "alergia à proteína do leite na infância", usadas separadamente ou em conjunto. **RESULTADOS:** A alergia ao leite de vaca (ALV) é a AA mais frequente em lactentes, tendo prevalência de 2-3% em crianças com idade inferior a um ano em países desenvolvidos O organismo do lactente não está preparado para a ingestão do leite de vaca, pois, embora seja o maior substituto do leite materno, as suas composições são metabolizadas de forma diferente **CONCLUSÃO:** Por se tratar de um período de formação, a infância deve ser cada vez mais estudada, pois, um distúrbio nessa fase pode levar a consequências para toda a vida. Dessa maneira, a terapia nutricional na APLV é um grande desafio aos profissionais da saúde por ser diretamente ligada a estratégias nutricionais traçada individualmente, buscando obter um plano alimentar que atendam todas as necessidades do paciente.

**Trab. 94**

**ALERGIA ÀS PROTEÍNAS DO LEITE DE VACA E SUAS IMPLICAÇÕES NA SAÚDE E NA QUALIDADE DE VIDA DE CRIANÇAS: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** ANA PAULA VILAR ALVES, MORAIS, JL, ROCHA, SS, JERÔNIMO, PS, MACIEL, RT, DANTAS, FA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A alergia alimentar é caracterizada como uma reação do sistema imunológico contra antígenos, geralmente protéicos, devido à exposição de um dado alimento. A alergia alimentar mais comum em crianças é a alergia às proteínas do leite de vaca. O leite de vaca é o alérgeno alimentar mais representativo, não apenas por ser o mais utilizado, como também pelo seu forte potencial alergênico, entre as manifestações clínicas mais comuns estão as cutâneas e as gastrintestinais. As alergias alimentares afetam negativamente a qualidade de vida dos pacientes, dessa forma, os profissionais de saúde exercem papel importante na melhoria da qualidade de vida desta população, no acompanhamento e no fornecimento de orientações. **OBJETIVO:** Fazer uma revisão na literatura acerca do impacto que a alergia ao leite de vaca provoca em crianças e suas implicações para saúde. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de busca de dados nas bases eletrônicas Scielo, LILACS, Science Direct correspondente ao período de 2007 a 2017, foram utilizadas as palavras-chave, alergia alimentar, criança, qualidade de vida. **RESULTADOS e discussão:** A principal terapêutica usada na alergia ao leite de vaca é a exclusão do leite e seus derivados, porém, alguns estudos questionam sobre os eventuais efeitos adversos que essa terapia causa em crianças, como o hipocrescimento, oferta calórica insuficiente e baixo suprimento de cálcio. Estudos sugerem ainda, que crianças com a forma imediata desse tipo de alergia tem maior frequência de apresentar deficiência de vitamina D. Estudos mostram que a alergia alimentar tem impacto direto na qualidade de vida, levando a certas limitações na vida diária, por insegurança e medo da ocorrência das possíveis manifestações clínicas. Dessa forma, cabe ao profissional de saúde esclarecer junto aos familiares, sobre como proceder diante a doença, orientando a exclusão de alimentos e preparações que contenham a proteína do leite de vaca, enfatizando a importância da leitura dos rótulos, e realizando o acompanhamento nutricional para evitar possíveis carências. **CONCLUSÃO:** Verificou-se que a eliminação do leite de vaca e derivados levam ao déficit de energia da proteína, bem como de cálcio e vitamina D, levando, via de consequência, a sérias implicações na qualidade de vida. Portanto, é fundamental a realização do acompanhamento das crianças e seus familiares, tudo isto com vistas a se reduzir os impactos negativos provocados pela alergia.

## Trab. 95

### **ALIMENTAÇÃO ADEQUADA NO PRIMEIRO ANO DE VIDA E DIMINUIÇÃO DOS RISCOS DE DOENÇAS ALÉRGICAS**

**Autores:** PEREIRA, MTL, CAMPOS, RS, SILVA, ISS, SILVA, MCC, QUEIROZ, MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A alergia é caracterizada por reações de hipersensibilidade estimulada por mecanismos imunológicos específicos, podendo ser induzida por anticorpos ou células. Ocorre quando o indivíduo alérgico expõem-se ao produto/alimento que contém o alérgeno, podendo haver manifestações através do trato gastrointestinal, pele e sistema respiratório. Doenças alérgicas manifestam-se em maioria ainda durante a primeira infância, pelo fato de o sistema imunológico de crianças serem mais imaturos e suscetíveis a alterações ambientais. Diante disso, acredita-se que a intervenção e a orientação nutricional durante o primeiro ano de vida podem servir como condicionantes para a prevenção de futuras doenças alérgicas. **OBJETIVO:** Analisar a importância do aleitamento exclusivo e da alimentação complementar introduzida de forma adequada, na diminuição do desenvolvimento de doenças alérgicas. **METODOLOGIA:** Foi realizada revisão de literatura, buscando artigos nacionais e internacionais com relevância dos últimos 5 anos. Utilizou-se as bases de dados eletrônicos: Medline, Pubmed e Scielo. Foram utilizados os seguintes descritores: Alimentação complementar; aleitamento materno; infância; alergia alimentar. **RESULTADOS:** Os estudos indicam que a relação do leite humano com a prevenção de doenças alérgicas provavelmente está relacionada à presença de traços de proteínas dos alimentos consumidos pela mãe, podendo promover tolerância, e a componentes do leite materno, que podem modular processos imunológicos da mucosa intestinal. Já em relação a adequada introdução alimentar, os estudos mais recentes demonstram que não é aconselhável postergar a introdução de alimentos alergênicos e que variar a alimentação complementar pode ser benéfico contra o desenvolvimento dessas doenças, como também na formação de uma hábito alimentar saudável. **CONCLUSÃO:** O aleitamento materno exclusivo até o 6º mês e a alimentação complementar introduzida de forma adequada, desempenham um importante papel na modulação do bom desenvolvimento do sistema imunológico. Deste modo, faz-se necessário o desenvolvimento de novos estudos que comprovem tais condutas para que haja um fortalecimento ainda maior das diversas importâncias inerentes a alimentação na primeira infância.

## Trab. 96

### **ALIMENTAÇÃO E QUALIDADE DE VIDA EM INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS**

**Autores:** SILVA RTO

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Estima-se que, em 2025, o número de pessoas com mais de 65 anos poderá ser maior que 30 milhões, o que representará cerca de 14% da população total prevista para o mesmo período. Tendo em vista essa realidade, a tendência é o aumento da demanda por Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPIs) no Brasil. Em muitos momentos a ILPI poderia se tornar uma alternativa importante, devendo assegurar a qualidade de vida satisfatória tanto para os idosos como para suas famílias. Porém, as ILPIs apresentam uma realidade precária, isto é, estão muito abaixo das condições mínimas para o envelhecimento bem-sucedido. Essa institucionalização impõe alterações na rotina diária desses indivíduos, inclusive na alimentação, podendo gerar alterações de seus hábitos alimentares e fragilidade de sua saúde. **OBJETIVO:** analisar o consumo alimentar e as condições de saúde nas Instituições de Longa Permanência para Idosos a partir de estudos já realizados. **METODOLOGIA:** O trabalho contempla artigos publicados entre 2007 e 2017, resultando em um total de nove artigos. Foram consultadas as bases de dados Scientific Electronic Library Online (Scielo) e LILACS. Foram utilizados os termos: Idoso, Instituição de Longa Permanência, Envelhecimento, Institucionalização, Nutrição do idoso, consumo de alimentos. **RESULTADOS:** Foi possível notar que o número de eutróficos não foi ideal, existindo níveis preocupantes de excesso de peso e desnutrição, acometendo principalmente os homens. Já o consumo alimentar nesses



ambientes, geralmente, apresenta carboidratos e calorias acima das necessidades, deficiente em micronutrientes como vitamina c, folato, cálcio, zinco e fibras e consumo exagerado de sódio, além de ingestão inadequada de água. Diferentemente do estado nutricional, notou-se que a ingestão de energia não atinge as recomendações em ambos os sexos. **CONCLUSÃO:** As inadequações tanto nos estados nutricionais quanto no consumo alimentar pode ser explicado pelas dificuldades e alterações fisiológicas existentes nessa fase da vida. Assim, é necessário que nessas instituições esteja inserido o profissional nutricionista para que ocorra um melhor planejamento alimentar, consumo adequado e uma maior promoção da qualidade de vida.

#### **Trab. 97**

### **ALIMENTAR É CUIDAR: ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA FRENTE A PACIENTES ONCOLÓGICOS EM CUIDADOS PALIATIVOS**

**Autores:** LIMA CAV, MELO TC, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Atualmente o câncer é a doença que mais apresenta casos de morte no mundo, tendo índices de aproximadamente 11 milhões de novos casos por ano. Durante a vigência do câncer, as reservas nutricionais do paciente são consumidas pelo aumento do gasto energético da atividade tumoral presente, além disso, a perda de peso e desnutrição são consequências da atividade tumoral. Pacientes com câncer avançado que recebem cuidados paliativos estão susceptíveis a desenvolver complicações nutricionais que podem contribuir para o agrave do quadro geral de saúde. **OBJETIVO:** Relatar a atuação do nutricionista frente a pacientes oncológicos em cuidados paliativos. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão sistemática da literatura, com artigos copilados na íntegra nas bases de dados do Lilacs, Scielo e CAPES, publicados entre o período de 2016 à 2017 em língua portuguesa, utilizando os descritores: Cuidado Paliativo, Terapia Nutricional e Oncologia. **RESULTADOS:** Na Nutrição, os cuidados paliativos em pacientes com câncer têm o intuito de aumentar sua qualidade de vida, amenizando sintomas relacionados à alimentação, além da tentativa de retardar ou suspender a perda da autonomia. O nutricionista oferece assistência ao paciente para que sua alimentação seja de forma responsável, respeitando as preferências alimentares, adequação da dieta e recursos terapêuticos. As necessidades calóricas, protéicas e hídricas, devem ser definidas de modo com a aceitação, tolerância e sintomas do paciente, visando à melhora na qualidade de vida e não apenas a garantia da ingestão adequada de nutrientes, evitando, em alguns casos, intervenções nutricionais invasivas desnecessárias, como a introdução de terapia nutricional enteral ou parenteral. Precisa haver comunicação, sendo essa tão importante quanto os conhecimentos técnicos referentes às necessidades nutricionais. A prescrição dietética deve, acima de tudo, oferecer prazer e conforto ao paciente, além de respeitar a sua vontade. **CONCLUSÃO:** Percebe-se que a autonomia do paciente, enquanto estiver consciente, em condições de decidir, deve ser respeitada. Por fim, a conduta nutricional em cuidado paliativo deve respeitar as decisões do paciente, família e princípios bioéticos, cabendo orientar o paciente e zelar por seu bem-estar, reforçando o papel da nutrição no compromisso do cuidado dos indivíduos.

#### **Trab. 98**

### **ALIMENTOS ALERGÊNICOS: UMA REVISÃO**

**Autores:** MARTINS ACS, SILVA, JYP, OLIVEIRA, SD, MATTOS, MA , COSTA, ACS , NERIS, AR, SOARES JKB, OLIVEIRA MEG

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Alergia alimentar, caracteriza-se por qualquer reação anormal após a ingestão de algum alimento. E atualmente, vem sendo constatado um aumento da prevalência de doenças alérgicas, as quais incluem a alergia alimentar, e este fato é atribuído a mudança no padrão alimentar da população geral. **OBJETIVO:** Esta revisão de literatura tem por objetivo apresentar os principais alimentos que causam alergias alimentares. **METODOLOGIA:** Foram analisados 20 artigos nacionais e internacionais, selecionados nas diversas plataformas de pesquisa, desde Pubmed, ScienceDirect,

Ebsco, Medscape, Google Acadêmico, Scielo, focados nos alimentos que causam as alergias alimentares. Para busca nas bases de dados utilizou-se as seguintes palavras chaves: "Alergia Alimentares/ Food Allergy", "Alergênicos/ Allergens", "alimentos/ foods", tanto no idioma inglês quanto português, com o auxílio dos operadores booleanos "AND" e "OR", combinados. RESULTADOS: Dentre os alimentos mais elucidados como alérgenos estão as proteínas do leite de vaca, ovos, amendoim, castanha, soja, camarão e peixe. Alguns estudos complementam, que as dietas modernas que incluem alimentos exóticos e algumas frutas e vegetais também são causadores de reações alérgicas. CONCLUSÃO: Diante dos diversos alimentos alergênicos supracitados, ainda é necessário mais estudo acerca da temática, a fim de proteger a saúde de indivíduos que possuem alergias alimentares.

#### **Trab. 99**

### **ALIMENTOS FUNCIONAIS E SEU PAPEL NA PREVENÇÃO E CONTROLE DAS DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS (DCNT)**

**Autores:** JERONIMO, PS, DOMINGOS, LBS, GOMES, MLJ, NERIS, AR, MONTEIRO, FB, SANTOS DNM, GAMA, JSL, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Atualmente as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) são consideradas um problema de saúde pública e suas causas, podem estar associados à qualidade e quantidade da dieta consumida ao longo da vida do indivíduo. Desse modo, a ingestão de alimentos funcionais é essencial para a melhoria da qualidade de vida, não somente para a nutrição básica do organismo, mas também para a melhora os efeitos metabólicos e fisiológicos, resultando na redução dos riscos de doenças e manutenção da saúde, além do valor nutritivo inerente à sua composição química, cujas atividades têm sido bem comprovadas nos últimos anos. **OBJETIVO:** O presente estudo tem por finalidade avaliar o efeito dos alimentos funcionais na prevenção e no controle das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão integrativa da literatura nacional e internacional nas bases de dados eletrônicas: LILACS, Pubmed, Scielo, Google Acadêmico e Periódicos CAPES dos últimos dez anos, utilizaram-se os seguintes descritores: "alimentos funcionais", "doenças cardiovasculares", "dislipidemia", "diabetes mellitus" e "saúde". **RESULTADOS:** Diante da pesquisa, foi possível constatar que as substâncias presentes nesses alimentos, ou seja, os componentes funcionais destes conseguem realmente prevenir ou amenizarem as complicações das doenças crônicas não transmissíveis, desde que esses sejam consumidos da maneira correta de acordo com o pré-preparo, preparo e especialmente a cocção a fim de não perder e/ou diminuir os componentes presentes nesses alimentos atentando também para as quantidades ingeridas, além disso, esse consumo deve ser associado a uma boa alimentação e exercícios físicos frequentes. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto, fica claro que esses alimentos atuam ajudando o organismo a se fortalecer, para prevenir e controlar algumas das doenças crônicas não transmissíveis, porém é de suma importância a sua associação com estilos de vida saudável.

#### **Trab. 100**

### **ALIMENTOS FUNCIONAIS E SEUS BENEFÍCIOS NA SAÚDE HUMANA: UMA REVISÃO**

**Autores:** PAIVA TRL, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A nutrição é uma das ciências que busca estudar o alimento e as modificações que este pode oferecer ao passar pelo organismo humano. Nos últimos anos, a população passou a buscar a melhoria de vida através da alimentação, dessa forma os alimentos funcionais ganharam espaço nas pesquisas sendo comprovados como poderosos aliados à nutrição humana. O alimento funcional pode ser definido como o alimento que além da função de fornecer nutrientes básicos na dieta, apresente outros benefícios no funcionamento fisiológico do organismo, trazendo benefícios a saúde do indivíduo. Os alimentos funcionais produzem efeitos metabólicos e fisiológicos como agregar melhorias nos mecanismos de defesa imunológica, retardamento do processo de envelhecimento orgânico, propiciando a redução dos riscos de algumas doenças como diabetes, cardiopatias e câncer.

**OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre os alimentos funcionais e seus benefícios na saúde humana. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão de literatura através de uma busca de dados nas bases eletrônicas Google Acadêmico, PubMed e Periódicos CAPES, no idioma português e inglês, correspondente a publicações referentes aos últimos 10 anos. **RESULTADOS:** Constatou-se que os alimentos funcionais fornecem benefícios ao nosso corpo promovendo efeito modulador na fisiologia do organismo, propiciando a redução dos riscos de aterosclerose, pois possuem poder inibitório da agregação plaquetária, possui efeito hipoglicêmico e anticancerígeno. Assim, as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT's) como Diabetes e Hipertensão podem ser prevenidas e/ou controladas através do consumo regular desses alimentos, além disso, estudos comprovam que as ações dos compostos ativos desses alimentos atuam na estimulação do sistema imune. Destarte, quando associados a uma alimentação balanceada e hábitos de vida saudáveis, os alimentos funcionais podem contribuir para a manutenção da saúde. **CONCLUSÃO:** Desta forma, conclui-se que os alimentos funcionais carregam importantes funções na nutrição humana quando consumidos regularmente aliado a uma vida saudável e por isso devem ser estimulados ao consumo, tendo em vista a prevenção de riscos ao desenvolvimento de doenças.

### **Trab. 101**

#### **ALIMENTOS FUNCIONAIS E SUA IMPORTÂNCIA A SAÚDE HUMANA: UMA REVISÃO**

**Autores:** ANDRADE JÚNIOR, FP, ALVES, TWB, PONTES, EDS, MENEZES, JS, SANTOS, BLC, LIMA, BTM, MENEZES, MES

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os alimentos tem o intuito de fornecer energia e nutrir o organismo, tendo como função a manutenção das células e tecidos. Contudo, os alimentos funcionais vem ganhado espaço na mesa dos consumidores, esses contêm em sua composição substâncias nutritivas, responsáveis pela prevenção de doenças degenerativas. É classificado como alimento funcional qualquer alimento natural que tenha em sua composição substâncias capazes de atuar no metabolismo humano, promovendo benefícios à saúde. O tomate, a chia, a linhaça, a berinjela e outras hortaliças, possuem componentes fisiologicamente ativos, como beta-caroteno, flavonoides, lignanas, glicosinolatos, licopenos, dentre outras substâncias ativas que ajudam a manter o organismo saudável. **OBJETIVO:** Deste modo, o presente estudo teve como objetivo fazer um levantamento bibliográfico acerca dos benefícios que os alimentos funcionais promovem ao organismo humano, a partir de suas substâncias ativas. **METODOLOGIA:** Tratou-se de uma revisão bibliográfica em que houve a utilização de 32 artigos publicados durante os últimos 5 anos, utilizando como palavras-chaves os seguintes termos isolados e combinados: 1) Alimentos funcionais; 2) Benefícios; 3) Organismo humano. **RESULTADOS:** Vários estudos citam diversas substâncias ativas com funções nos mais diversos sistemas fisiológicos. Entre elas encontram-se os ácidos fenólicos que reagem com radicais livres e substâncias carcinogênicas, reduzem glicose sanguínea e protegem contra doenças cardiovasculares; terpenos que inibem o desenvolvimento de tumores; oligossacarídeos que ajudam no controle de dislipidemias, fibras alimentares que promovem o aumento da velocidade do intestinal, ácidos graxos que reduzem o risco de doenças cardiovasculares, peptídeos que ajudam no desenvolvimento do sistema imunológico, vitaminas, minerais e outras substâncias que promovem uma leque reações fisiológicas que ajudam a homeostase do organismo. **CONCLUSÃO:** Os alimentos funcionais possuem um complexo de substâncias bem variado, onde cada uma dessas é responsável por desempenhar a prevenção de uma patologia diferente, sendo assim importantes desencadeadores para um bom estado de saúde.

### **Trab. 102**

#### **ALIMENTOS FUNCIONAIS E SUA INFLUÊNCIA NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS.**

**Autores:** DANTAS, DLS, MEDEIROS, CYTSLB, MORAIS, EJF, PAULINO, BB, MARTINS, EG, BIDÔ, RCA, DANTAS, TKS, OLIVEIRA, MEG

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os alimentos funcionais são aqueles que possuem propriedades capazes de interferir nos processos fisiológicos e metabólicos do corpo se consumidos com regularidade, podendo auxiliar no bem-estar, na prevenção e no controle de doenças. Sua área de conhecimento é atualizada constantemente devido ao grau de sua importância, e vem sendo muito indicada no auxílio de tratamento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) como diabetes, hipertensão, obesidade e outras. **OBJETIVO:** avaliar a influência das propriedades de alimentos funcionais na prevenção e no auxílio das DCNT. **METODOLOGIA:** Realizar uma revisão bibliográfica, descritiva qualitativa em que foram selecionados 10 artigos publicados na língua portuguesa entre os anos de 2010 a 2017 utilizando as bases de dados SCIELO e GOOGLE ACADÊMICO. E os descritores: prevenção de doenças com uso de alimentos funcionais, benefícios dos alimentos funcionais a saúde, alimentos funcionais potenciais funcionais dos alimentos. **RESULTADO:** De acordo com vários estudos realizados, foram constatadas diversas propriedades que induzem a prevenção de doenças crônicas, como as já citadas anteriormente, dentre as propriedades pesquisadas, são confirmadas: antioxidantes, prevenção de câncer, anti-inflamatórios, vasodilatadores, antilipídêmicos que previnem agregação plaquetária, e outros, estes efeitos são obtidos com o consumo regular de alimentos que possuem substâncias como carotenoides, flavonoides, fitoesteróis, licopenos, polifenóis, antoxantinas, e também alimentos que possuam fibras e ácidos graxos essenciais. Estes compostos influenciam na digestão glicêmica, pressão arterial, formação de ateromas, níveis de colesterol, e estresse oxidativo, ambas as características são vistas em doenças como obesidade, hipertensão e diabetes. **CONCLUSÃO:** Observa-se claramente a importância da administração de alimentos com propriedades funcionais no consumo diário, e sua regularidade, pois é desta forma que adquire a potencialidade de seus atributos.

**Trab. 103****ALIMENTOS PROBIÓTICOS: BENEFÍCIOS PARA MELHORIA DA SAÚDE INTESTINAL**

**Autores:** OLIVEIRA, S.D, NERIS AR, MONTEIRO, F.B, ALVES, A.P.V, DOMINGOS LBS, ALVES, A. H. O, MORAIS, J. L, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** São considerados probióticos aqueles que quando administrados em quantidades adequadas são capazes de melhorar o equilíbrio microbiano intestinal e afetam positivamente a saúde do hospedeiro. Para serem considerados probióticos, os microrganismos devem obedecer a alguns critérios, entre os quais: serem habitantes normais do intestino, capazes de sobreviver e aderir a áreas específicas do trato gastrointestinal (TGI), reproduzirem-se rapidamente, e excluírem patógenos ou antígenos por competição. **OBJETIVO:** O presente estudo objetiva fazer um levantamento da literatura existente sobre os alimentos probióticos e seus benefícios para melhoria da saúde intestinal. **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 julho a 20 de agosto do ano de 2017, a partir do levantamento de 22 artigos, sendo que destes foram selecionados 18 artigos publicados entre os anos de 2013 a 2017 que foram avaliados de acordo com seus respectivos título e resumo. **RESULTADOS:** Dentre os micro-organismos mais utilizados como suplementos probióticos estão os Lactobacillus e Bifidobacterium, pois eles têm apresentado efeito protetor no trato gastrointestinal humano. Algumas bactérias probióticas têm demonstrado melhorar a digestão da lactose por meio da liberação de  $\beta$ -galactosidase. Sintomas relacionados à intolerância à lactose como dor de estômago, flatulência, diarreia e constipação têm diminuído ou mantidos inalterados pela ingestão de L. acidophilus LA-5. Estudos in vitro demonstraram que LA-5 melhora a fermentação da lactose, diminuindo a concentração deste açúcar e aumentando a atividade da  $\beta$ -galactosidase em meios suplementados com este micro-organismo. Para que os benefícios à saúde produzidos por bactérias probióticas sejam obtidos, é necessária a ingestão de uma dose diária de 10<sup>8</sup> a 10<sup>10</sup> UFC/g ou mL de alimento. **CONCLUSÃO:** Desta forma, pode-se concluir que a administração adequada de probióticos em um determinado alimento pode sim conferir benefícios a saúde intestinal.

## Trab. 104

### **ALIMENTOS QUE AUXILIAM NO TRATAMENTO DO LÚPUS ERITEMATOSO SISTÊMICO (LES): UMA REVISÃO**

**Autores:** MIRANDA, TKF, OLIVEIRA, ALB, SILVA, MG, LIMA, KQF, LUIS, CCS, MARTINS, ACS

**Instituição:** FACISA - PB

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O LES é uma doença de caráter sistêmico acometendo sistemas e órgãos, chamado de grande "imitador" por seus sintomas e sinais serem parecidos com os de outras enfermidades. Acometem mulheres na idade fértil de 15-45 anos de idade e predominância na cor negra. A fisiopatologia do LES caracteriza-se pela formação de imunocomplexos constituídos por anticorpos e antígenos que se depositam na parede de vasos de pequenos e médio calibres. Estes, após a ativação do sistema de complemento, ativam os mediadores da inflamação ocasionando o Lúpus. **OBJETIVO:** A pesquisa tem como objetivo formular a partir de uma revisão literária, um referencial sobre os alimentos que auxiliam no tratamento do Lúpus Eritematoso Sistêmico. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão bibliográfica do tipo exploratória de cunho qualitativo, definida como o procedimento racional e sistemático proporcionando respostas aos problemas que são propostos. **RESULTADOS:** Com relação aos aspectos nutricionais em pacientes com LES, a prevalência de desnutrição é pouco descrita na literatura. Atualmente, a alteração nutricional mais freqüentes entre lúpicos é o excesso de peso estando o mesmo associado à maior idade do paciente, à menor escolaridade, ao menor dano acumulativo da doença. Para manter sob relativo controle uma doença crônica não basta saber quais são as orientações que devem ser seguidas, é preciso também que a pessoa tenha incorporado o que pode estar ajudando-a ou prejudicando-a nesse processo de adoecer . Acreditar nessa premissa é o primeiro passo para se ter uma excelente qualidade de vida, através de uma dieta rica e saudável, pode-se diminuir a inflamação e outros sintomas, ajudar a manter os ossos e músculos fortes, aliviar os efeitos colaterais dos medicamentos, manter o peso adequado e reduzir os riscos de doenças cardíacas entre outros benefícios. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que segundo a literatura consultada os alimentos que fazem parte de uma dieta equilibrada e saudável baseada em alimentos ricos em antioxidantes, vitaminas, sais minerais e fibras podem contribuir para o tratamento do lúpus eritematoso sistêmico amenizando seus sintomas por meio da alimentação. Ainda é necessário que haja mais estudos que contemplem o tema alimentação saudável no lúpus.

## Trab. 105

### **ALIMENTOS X MEDICAMENTOS: COMO INTERAGEM**

**Autores:** BORGES KM

**Instituição:** FACULDADE JUAZEIRO DO NORTE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Todo individuo necessita de nutrientes pra que o corpo possa realizar suas funções, eles interagem com fármacos. De início é necessário que o profissional tome conhecimento que tipo de dietoterapia e farmacoterapia que está sendo utilizada no paciente, bem como os tratos habituais e culturais, para se avaliar as prováveis alterações que podem ocorrer, a fim de minimizar efeitos colaterais ou ineficiências do tratamento. Os processo de absorção, de ambos, ocorrem por mecanismos semelhantes e podem ser competitivas, as alterações sofridas podem ser de cunho físico-químico, fisiológico (ingestão, digestão, esvaziamento gástrico, biotransformação e clearance renal) e fisiopatológico (quando prejudicam a absorção e/ou inibição do processo metabólico). Deve-se considerar: a velocidade de absorção , a quantidade absorvida, e como elas podem ser afetadas (potencializada ou diminuída) na presença de alimentos. Esse estudo propõe-se aprimorar o conhecimento sobre a temática e incentivar a multidisciplinaridade na atenção integral ao paciente. **MATERIAL E MÉTODOS:** Trata-se de um relato de experiência do minicurso "Alimentos x Medicamentos: como interagem" apresentado na IV semana de Integração da FJN (Faculdade Juazeiro do Norte) evento realizado pela instituição para integrar as atividades docentes e discentes. É um estudo descritivo e quantitativo. Participaram 47 alunos dos cursos de farmácia, enfermagem e nutrição. As estratégias desenvolvidas incluíram exposição oral, dialogada e ao final foi aplicado questionário semiestruturado sobre como se dá a utilização correta dos medicamentos e alimentos objetivando

construção de saberes hábitos saudáveis e qualidade de vida. Os dados foram tabulados em gráficos construídos no programa Excel 2012. RESULTADOS: A interação entre alimento e medicamento foi visto pela maioria (71%) como uma ferramenta utilizada para fins de tratamento, diagnóstico e prevenção sendo considerada uma tecnologia de saúde de alta complexidade. O minicurso realizado oportunizou a discente ampliar e aprofundar os conhecimentos sobre as interações sendo pertinente a todas as áreas da saúde que prestam cuidados especializados aos pacientes. CONCLUSÃO: O desenvolvimento das atividades pela equipe multidisciplinar faz-se necessário a fim de garantir uma melhoria da qualidade de vida minimizando as possíveis complicações devido as interações. O assunto foi pertinente a todas as áreas, incentivando o crescimento intelectual, podendo surgir trabalhos e pesquisas aprofundando o assunto, além de orientação ao público da atenção primária que faz uma utilização irracional de medicamentos. A realização do minicurso teve relevância para o aprofundamento do assunto trazendo para prática profissional o propósito de despertar o cuidado e a melhoria da saúde dos pacientes proporcionando o bem estar e qualidade de vida.

#### **Trab. 106**

### **ALTERAÇÃO AGUDA DO FLUXO HEMODINÂMICO PROMOVE COMPROMETIMENTO DAS VIAS DE SINALIZAÇÃO QUE CONTROLAM A REATIVIDADE DO MUSCULO PENIANO DE RATOS.**

**Autores:** ANDRIANI NG, ANDRADE DR, BARBOSA JW, GONÇALVES TT, MORA AG, PRIVIERO FB, CLAUDINO MA,

**Instituição:** UNIVERSIDADE SÃO FRANCISCO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A disfunção erétil acomete cerca de 15 milhões de brasileiros, e por ser de origem principalmente vasculogênica, pode significar sinal de alerta para uma eventual disfunção endotelial e doença cardiovascular. Modificações do fluxo sanguíneo arterial são constantes em diversas doenças cardiovasculares não tratadas, porém pouco se sabe sobre o comprometimento da função erétil associados a esses distúrbios hemodinâmicos. Desta forma, nós avaliamos a reatividade da musculatura lisa cavernosa de ratos submetidos a alteração de fluxo hemodinâmico agudo através do modelo de sobrecarga de volume. **METODOLOGIA:** Ratos machos Sprague-Dawley foram submetidos a cirurgia de fistula aortocava (grupo FAC) para indução da sobrecarga de volume cardíaco, o grupo controle (grupo SHAM) foi submetido a cirurgia, sem realização da FAC. Após 48 horas, a reatividade no corpo cavernoso foi avaliada através da análise da resposta relaxante ao nitroprussiato de sódio (SNP; 1nM-1mM) e o efeito contrátil da fenilefrina (PE; 1nM-100µM) e cloreto de potássio (KCl; 1-300mM), através da construção de curvas concentração-resposta. A contração neurogênica e o relaxamento nitrérgico foram avaliados através da construção de curvas frequência resposta (1-32Hz) à estimulação elétrica no corpo cavernoso. **RESULTADOS:** Após 48h, o grupo FAC apresentou aumento da resposta contrátil máxima mediado pela PE em corpo cavernoso ( $P < 0,01$ ) comparado ao grupo SHAM. Resultados semelhantes foram observados em resposta ao KCl ( $P < 0,05$ ) quando comparado ao seu respectivo grupo controle. A análise da contração neurogênica no CC dos animais FAC também aumentou a resposta contrátil em todas as frequências (2, 4 8, 16 e 32Hz;  $P < 0,05$ ) quando comparado ao grupo SHAM. A resposta relaxante no corpo cavernoso promovida pelo SNP mostrou-se reduzida nos animais FAC ( $P < 0,05$ ) quando comparado ao grupo SHAM. O relaxamento nitrérgico reduziu a resposta nas maiores frequências (8, 16 e 32HZ;  $P < 0,05$ ) quando comparado ao grupo SHAM. **CONCLUSÃO:** Nossos dados mostram que distúrbios de fluxo hemodinâmico por sobrecarga de volume podem, através do desequilíbrio de mecanismos compensatórios, comprometer a reatividade e a função da musculatura lisa cavernosa, levando ao desenvolvimento da disfunção erétil.

#### **Trab. 107**

### **ALTERAÇÕES ANTROPOMÉTRICAS, BIOQUÍMICAS E PREVALÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA ENTRE CRIANÇAS E ADOLESCENTES OBESOS COM E SEM DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO ALCOÓLICA**

**Autores:** UED FV, SOUZA MC, MALUF ARL, WEFFORT VRS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA) trata-se de uma comorbidade associada à obesidade frequente na faixa etária pediátrica, cuja associação com alterações antropométricas, bioquímicas e síndrome metabólica (SM) tem sido observada na prática clínica. **OBJETIVO:** Verificar se crianças e adolescentes obesos com DHGNA apresentam maiores alterações antropométricas e bioquímicas, além de maior prevalência de síndrome metabólica (SM), em relação a obesos sem DHGNA. **METODOLOGIA:** Estudo transversal observacional desenvolvido em Ambulatório de Pediatria no interior de Minas Gerais, com indivíduos obesos entre 7 e 14 anos de idade. Para o diagnóstico da DHGNA foi realizado ultrassonografia abdominal. Os indivíduos foram divididos em dois grupos, segundo a presença ou não da doença. Os grupos foram pareados por sexo e idade, e comparados entre si quanto às variáveis antropométricas, bioquímicas e prevalência de SM. Também foi verificado se a presença de SM ou de alterações nos exames que compõem o diagnóstico desta síndrome estariam associados à DHGNA. **RESULTADOS:** Foram avaliados 59 indivíduos obesos, sendo 25,4% (n=15) com DHGNA. Os grupos apresentaram entre si diferenças significativas de peso, IMC, colesterol total, vitamina D, ácido fólico, ácido úrico, proteína C reativa, gama glutamil transferase, bilirrubina total e fosfatase alcalina ( $p < 0,05$ ). Na análise dos exames que compõem o diagnóstico de SM, os valores de circunferência abdominal e glicemia de jejum também foram significativamente diferentes entre os grupos ( $p < 0,05$ ). A prevalência de SM no grupo com e sem DHGNA foi de 26,6% (n=4) e 11,4% (n=5), respectivamente. O risco de um indivíduo com SM apresentar DHGNA foi 2,02 vezes maior (IC 95%, 0,65 - 12,4), porém não foi significativo. Alterações isoladas de circunferência abdominal, triglicérides, glicemia de jejum, HDL colesterol e hipertensão arterial também não estiveram associadas à DHGNA. **CONCLUSÃO:** Crianças e adolescentes obesos com DHGNA apresentam maiores alterações antropométricas e bioquímicas, além de maior prevalência de SM, em relação a obesos sem a doença. Contudo, o diagnóstico de SM ou a alteração isolada de qualquer exame não demonstrou associação significativa com o risco de desenvolver DHGNA. Tais análises necessitam ser investigadas e confirmadas em estudos com maior tamanho amostral.

**Trab. 108****ALTERAÇÕES DA FASE IDOSA E SEU IMPACTO NA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UMA REVISÃO**

**Autores:** SILVA AAP , OLIVEIRA SD , MONTEIRO FB , MATOS INB , NERIS AR , CAVALCANTI LF , MELO TC, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O envelhecimento populacional é um fenômeno mundial que está ocorrendo de maneira rápida principalmente em países em desenvolvimento, como o Brasil. O organismo no envelhecimento, semelhante às outras fases de desenvolvimento, também é marcado fundamentalmente por uma série de modificações. Aliada a essa realidade, encontra-se uma série de desordens nutricionais nesse segmento populacional. **OBJETIVO:** Reportar as pesquisas realizadas na busca de destacar as principais alterações da senescência que repercutem sobre a alimentação e nutrição do idoso. **METODOLOGIA:** Realizou-se buscas de dados nas bases eletrônicas Science direct, Pubmed, Lilacs e Scielo, no intervalo de tempo de 5 anos, utilizando os descritores: envelhecimento; nutrição do idoso; fisiologia. **RESULTADOS:** Evidencia-se que aspectos fisiológicos e fisiopatológicos como Sarcopenia, osteopenia, redução sensorial, deficiências e reduções de vitaminas como a B12 e D, redução da acidez gástrica, atividade da amilase salivar diminuída, bem como de enzimas proteolíticas e pancreáticas e redução do fluxo sanguíneo são alterações prevalentes do envelhecimento que comprometem as necessidades nutricionais do idoso. As práticas alimentares dos idosos são influenciadas por fatores individuais, culturais e sociais, renda, interações sociais e estado de ânimo dos idosos, que implicam diretamente no acesso, na escolha e no consumo dos alimentos. Efeitos da alimentação inadequada, tanto por excesso como por déficit de nutrientes, acarretam danos que podem ser observados em virtude da redução da capacidade de mastigação, digestão e absorção dos nutrientes, bem como pelo funcionamento ineficiente dos diversos órgãos que compõem o sistema estomatognático. **CONCLUSÃO:** Compreender as mudanças que ocorrem no envelhecimento e que afetam o consumo alimentar de indivíduos idosos é preciso, para que assim seja possível intervir adequadamente nos fatores que interferem no apetite e na mudança do hábito alimentar do idoso, proporcionando a estes pacientes a possibilidade de ingestão de uma alimentação adequada e, portanto, uma melhor qualidade de vida e promoção do envelhecimento saudável.

## Trab. 109

### **ALTERAÇÕES NA ACUIDADE SENSORIAL DE IDOSOS E SUA INFLUÊNCIA NAS ESCOLHAS ALIMENTARES: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** SOUSA, LS, GALVAO, IFP, BRASIL, LFB, ALVES, AHO, MORAIS, JL, NERIS, AR, SILVA, SAD, IZIDIO, JAH

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Com as alterações demográficas notou-se que o índice da população idosa aumentou cada vez mais nos últimos tempos. Essas modificações ocasionam alterações no padrão saúde-doença, visto que há uma redução dos níveis de mortalidade e em contrapartida há uma maior predominância de doenças crônicas nesse. Como um fator agravante, o padrão alimentar também sofreu certas alterações, uma vez que o consumo de alimentos ricos em sódio e açúcares passaram a ser consumidos com maior frequência. O processo do envelhecimento é considerado um fator natural e as alterações que ocorrem nessa fase é de maneira gradativa acometendo as funções estruturais e funcionais. Durante esse período de senescência ocorre a redução da percepção do olfato e paladar, sendo este o mais afetado muitos, tendem a aumentar a quantidade de sal e açúcares nas preparações no intuito de mascarar as alterações do sabor, porém esse ato possibilita o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis ou agravar alguma já existente. **OBJETIVO:** Com base nessa perspectiva a presente pesquisa tem como objetivo realizar uma breve revisão sobre as alterações na acuidade sensorial de idosos e sua influência nas escolhas alimentares. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma busca de artigos dos últimos 10 anos em algumas bases eletrônicas, como a exemplo do Google Acadêmico, Scielo, utilizando as palavras chaves: idoso, saúde, percepção gustativa. **RESULTADOS:** Os artigos revisados concluem que o envelhecimento ocasiona alterações sensoriais, principalmente quanto ao olfato e gustação e como consequência, aumentou-se o consumo de açúcar e de sal no intuito de sentir mais sabor, entretanto esses dois nutrientes estão relacionados aos elevados índices de diabetes e hipertensão. Outros mostram que a ingestão aumentada de carboidrato de rápida absorção, possibilita um maior desequilíbrio entre a oferta de lipídeos e os demais nutrientes, facilitando o surgimento da hipercolesterolemia, hiperinsulinemia, hipertrigliceridemia como também a incidência de doenças cardiovasculares, como também o aumento do consumo de carboidratos refinados contribui diretamente para o aumento de peso e consequentemente o desenvolvimento da obesidade. **CONCLUSÃO:** Portanto, pode-se concluir que é de extrema importância a prática de educação alimentar e nutricional com os idosos apresentando-lhes estratégias saudáveis para contornar os efeitos do envelhecimento.

## Trab. 110

### **ALTERAÇÕES NA DISTRIBUIÇÃO GORDURA CORPORAL RELACIONADAS AO ACÚMULO DE GORDURA NA REGIÃO CENTRAL E PERDA DE MASSA MUSCULAR ESQUELÉTICA EM PVHA EM ATENDIMENTO AMBULATORIAL.**

**Autores:** SANTOS, KF, FERREIRA, JPS, MARINS, GO, SANT ANNA, MLS, MIRANDA,MMM, CARDOSO, NMA, BARRETO, APM, SOARES, LR

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - CAMPUS MACAÉ

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Mudanças na composição corporal (lipodistrofia), em pessoas vivendo com HIV/AIDS associada à terapia antirretroviral (TARV) é considerada um efeito adverso, podendo contribuir para baixa adesão ao tratamento, afetar negativamente a autoimagem e elevar o risco de comorbidades. Este estudo objetivou avaliar a composição corporal (massa corporal magra (MCM), massa muscular esquelética (MME), adiposidade corporal) relacionadas à comorbidades e tempo de tratamento com TARV (TTO) e de diagnóstico HIV (THIV) em PVHA, no município de Macaé-RJ. **METODOLOGIA:** Pesquisa descritiva, transversal; quantitativa com 56 adultos, no SAE/DST/HIV de julho/Dez de 2016. Avaliou-se carga viral, CD4, comorbidades, composição corporal: 1) MCM; 2) %GC=percentual de gordura corporal; 3) MME, (Lee et al., 2000) 4) IAJMASSAGOR=índice ajustado de massa gorda; 5) IAVISERAL=Índice de Adiposidade Visceral,(Bergman,2011); 6) RCE=Relação Cintura/Estatura; 7) DAS=Diâmetro Abdominal Sagital e Síndrome Metabólica (SM), segundo IDF(2006).



RESULTADOS: Amostra com média etária (40,01±11,83 anos); 34 (60,8%) do sexo masculino; THIV e TTO (9,4±5,01/6,1±3,80anos); carga viral indetectável. O THIV (r=- 0,342; p = 0,011) e o TTO (r=- 0,226; p = 0,098), mostrou que com o maior THIV e de TTO ocorreu diminuição da MME. A densidade corporal média e o peso (Kg) mostraram-se semelhantes entre os sexos e o %GC foi acima da média para mulheres (25,77±0,4,22) e homens (23,87±5,16), p=0,410. O IMGORDA ajustado foi acima da média para o sexo feminino (6,96±2,59) e masculino (5,51±2,12), p=0,247, revelando acúmulo de gordura corporal mesmo nos indivíduos com IMC normal. O DAS e o RCE respectivamente, indicou RCV principalmente nas mulheres (21,03±4,96/0,535±0,83) comparado aos homens (20,14±4,11/0,488±0,59) e foi estatisticamente significativo para o RCE p=0,035. O teste do qui-quadrado foi feito para relacionar a presença ou não da SM com o THIV e TTO e não foi encontrado relação entre as variáveis (p=0,299 e p=0,305, respectivamente). CONCLUSÃO: Estas alterações no comportamento da distribuição corporal, relacionadas ao acúmulo de gordura na região central com relativa perda de massa muscular esquelética pode ser indicativo de lipodistrofia nas PVHA deste estudo.

### Trab. 111

#### **ALTERAÇÕES NUTRICIONAIS E QUALIDADE DE VIDA APÓS TRANSPLANTE PANCREÁTICO: UMA REVISÃO DA LITERATURA.**

**Autores:** MINARI, JM, SPAZIANI, AO, FROTA, RS, ALVARENGA, LBL, MANAIA, CR, SPOLON, FC, NAVARRO, BCA, FILHO, FAS

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O diabetes melito tipo 1 se caracteriza pela destruição autoimune das células-beta pancreáticas, responsáveis pela produção de insulina. A descoberta da terapia com insulina exógena proporcionou controle parcial da moléstia. As complicações secundárias à endocrinopatia podem ser postergadas, mas não evitadas. Além disso, os pacientes mantêm-se em um regime alimentar restrito. O transplante de pâncreas é o único tratamento eficaz capaz de reestabelecer a normoglicemia e níveis aceitáveis de hemoglobina glicosilada nesses pacientes. Considerando isso, esse trabalho objetiva encontrar na literatura informações acerca do transplante de pâncreas e suas implicações na alimentação e qualidade de vida. **METODOLOGIA:** Tal trabalho é uma revisão bibliográfica com levantamento nas bases de dados: Scielo e LILACS. Foram selecionados 28 estudos por meio dos descritores: transplante de pâncreas e vida após o transplante de pâncreas. **RESULTADOS:** O critério mais importante do transplante de pâncreas a ser avaliado é seu impacto na sobrevida do paciente. Estudos na área apontam incontestável melhora na qualidade de vida do paciente, assim como na sobrevida após o transplante. A melhora na qualidade de vida pode ser atribuída a normalização do metabolismo dos carboidratos, evitando episódios de hipoglicemia ou cetoacidose e redução ou bloqueio das complicações crônicas do diabetes. Além disso, o transplante possibilita ao paciente uma alimentação sem restrições colaborando para uma nutrição adequada. O transplante de pâncreas leva à regressão parcial de neuropatia, estabilização de retinopatia, e regressão da estrutura lesada do rim. As desvantagens do transplante são compostas pelo risco da cirurgia, alta mortalidade, imunossupressão por toda a vida, risco de desenvolvimento de linfoma relacionado à terapia imunossupressora e provável osteoporose, relacionada ao uso de esteroides. Portanto, para a maioria dos pacientes diabéticos, o controle glicêmico com insulina é mais seguro, apesar do transplante de pâncreas ser o tratamento mais eficaz para pacientes com diabetes do tipo 1. **CONCLUSÕES:** Indubitavelmente, o transplante de pâncreas ocasiona modificação na qualidade de vida e reduz as complicações secundárias do diabetes, fatos que justificam sua indicação ao diabético tipo 1 com nefropatia associada. Estudos recentes demonstram que o transplante de pâncreas assumiu um papel de destaque no manejo do diabético tipo 1.

### Trab. 112

#### **ALTERAÇÕES VASCULARES PRECOSES EM OBESOS COM DISFUNÇÃO METABÓLICA**

**Autores:** MENEZES VP, CUNHA, AR, CUNHA, MR, COHEN, C , MATTOS, S, OIGMAN, W, NEVES, MF, MEDEIROS, F

**Instituição:** Universidade do Estado do Rio de Janeiro

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade está associada com diversas doenças, incluindo as cardiovasculares. Há interesse clínico em identificar indivíduos com um perfil potencialmente de risco, como obesos, porém considerados saudáveis pelo ponto de vista metabólico. Obesos metabolicamente saudáveis apresentam melhor sensibilidade à insulina e um padrão lipídico favorável. O objetivo desse trabalho foi comparar os parâmetros clínicos e funções vasculares em pacientes obesos com e sem resistência à insulínica. **METODOLOGIA:** Foi realizado um estudo transversal, sendo recrutados 25 pacientes obesos na faixa etária entre 40 e 65 anos e divididos através da presença de resistência à insulina pelo HOMA-IR: grupo 1 (HOMA-IR < 2,7) e grupo 2 (HOMA-IR ≥ 2,7). Todos os pacientes foram submetidos à avaliação clínica, laboratorial e exames para determinação da velocidade da onda de pulso (VOP, pelo Complior Analysis) e função endotelial (Dilatação Mediada pelo Fluxo, DMF, pela Ultrassonografia da artéria braquial). **RESULTADOS:** Do total, 72% eram mulheres e média de idade foi 53,8±6,7 anos. Não houve diferença estatística entre os grupos em relação à pressão arterial sistólica (PAS, 132±7 vs 134±4mmHg; p=0,470), diastólica (PAD, 79±4 vs 87±3mmHg; p=0,447), Índice de Massa Corporal (IMC, 34,4±1,8 vs 35,1±1,0kg/m<sup>2</sup>; p=0,703), Relação Cintura Quadril (RCQ, 0,85±0,03 vs 0,99±0,02; p<0,001) e triglicerídeos (158±40 vs 191±31; p=0,878). No entanto, o grupo 1 apresentou valores significativamente maiores de HDL-c (58±7 vs 42±2,5mg/dL; p=0,012) e menor espessura médio-intimal (EMI, 0,62±0,16 vs 0,70±0,07mm; p=0,624). O grupo 2 apresentou maior proporção de pacientes com DMF menor que 10% (25,0 vs 64,7%, p=0,031). Além disso, foram observadas correlações significativas entre HOMA-IR e RCQ (r=0,773; p<0,001) e HOMA-IR e Circunferência da cintura (r = 0,532; p=0,009). A relação cintura-quadril foi o parâmetro clínico mais associado com a resistência à insulina nessa população obesa. **CONCLUSÃO:** Os obesos com maior resistência à insulina demonstraram maior grau de disfunção endotelial e espessamento médio intimal da carótida, sugerindo um processo inicial de aterosclerose.

**Trab. 113****ALTERNARIOL EM ALIMENTOS**

**Autores:** ANDRADE JÚNIOR, ALVES, TWB, PONTES, EDS , SOUZA, AKO, LIRA, MHP

**Instituição:** Universidade Federal de Campina Grande

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O alternariol se caracteriza por ser um metabólito secundário produzido por fungos do gênero *Alternaria*, tendo como principal espécie produtora a *Alternaria alternata*. Este metabólito, quimicamente, pertence ao grupo dibenzo-alfa-pirona, podendo ser encontrado em diversos alimentos como frutas, cereais e vegetais. Levando em consideração a sua toxicidade, o presente estudo teve como objetivo fazer uma revisão bibliográfica para investigar os seus possíveis malefícios a saúde humana. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão de literatura, realizada nas bases de dados Medline, Pubmed, Lilacs, Scielo e Science Direct, utilizando documentos publicados entre os anos de 2000 à 2017. Os seguintes termos de pesquisa (palavras-chaves e delimitadores) foram utilizados em várias combinações: 1) *Alternaria* spp; 2) Contaminação de Alimentos; 3) Micotoxinas. **RESULTADOS:** Diversos estudos associam o consumo desta toxina ao desenvolvimento de cânceres de esôfago em seres humanos, enquanto que testes in vitro indicam que esta toxica não só apresenta potencial carcinogênico, mas também mutagênico, contribuindo para indução do bloqueio do ciclo celular, apoptose e necrose. Além disso, demonstra interferir na produção de hormônios esteróides e na expressão de enzimas esteroideogênicas. Contudo, há uma relação entre o consumo desta micotoxina e o limiar de preocupação toxicológica, em que é possível consumir 2,5 ng/kg de peso corporal/ dia para o alternariol. **CONCLUSÃO:** Devido ser uma toxina emergente, pequena é a preocupação acerca da sua detecção e investigação, sendo necessário que hajam mais pesquisas sobretudo em seres humanos, que propiciem conclusões mais concisas acerca dos seus possíveis males a saúde humana

**Trab. 114****AMAMENTAÇÃO E A MATURAÇÃO IMUNE DE LACTENTES - REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** SPAZIANI, AO, FROTA, RS, CAETANO, NM, GRANDI, PN, GONÇALVES, KC, CARDOSO, GP, NAKAMURA, GP, DOS SANTOS, FHNB

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os estudos realizados nas últimas décadas serviram para corroborar os benefícios para o binômio mãe/filho, tanto que as evidências científicas resultaram em mudanças nas políticas de saúde pública com intervenções para aumento desta prática. Os efeitos protetivos à criança se devem principalmente ao papel das imunoglobulinas transmitidas na amamentação, dentre elas a IgA secretora ganha destaque, pois possui a capacidade de permanecer nas membranas das mucosas respiratória e gastrointestinal já que é resistente à digestão proteolítica e impede que agentes patogênicos se fixem às células da criança, limitando, assim, as inflamações. Expor fatores que permitem a maturação imune em lactantes estimulados pela amamentação. **METODOLOGIA:** Levantamento de estudos nas seguintes bases de dados: Scielo e PubMed. Utilizando-se os descritores: amamentação, maturação imune e lactentes obteve-se 38600 resultados. Para inclusão utilizou-se: estudos de 2013 a 2017, estudos que abordassem os benefícios ao lactente pela amamentação, estudos que demonstrassem evidências da maturação imune em lactentes pela amamentação e estudos que descrevessem o papel das imunoglobulinas presentes no leite humano. Selecionou-se 63 artigos para revisão. **RESULTADOS:** Uma revisão de 35 estudos, concluiu que a amamentação está relacionada ao menor risco de morbimortalidade por diarreia. Em outro a comparação entre crianças amamentadas com leite materno e crianças amamentadas com suplementos, as crianças que utilizavam leite materno apresentaram risco 14 vezes menor da morte por diarreia no primeiro ano de vida. A amamentação exclusiva protege as crianças, principalmente as menores de 2 anos, de evoluírem para quadros graves de infecções respiratórias e otites. Em um estudo realizado no Rio Grande do Sul com uma coorte de 5304 crianças, mostrou que crianças não amamentadas apresentavam risco 17 vezes maior de sofrerem internações por quadros de pneumonias. **CONCLUSÃO:** O estudo foi uma forma de corroborar com as evidências de que a amamentação é um fator protetor importante, o qual contribui demasiadamente para a maturação imune do lactente e que conseqüentemente terá uma funcionalidade orgânica muito melhor, diminuindo os custos para a saúde pública no país.

**Trab. 115****AMÊNDOA DE MACAÍBA (ACROCOMIA INTUMESCENS DRUDE) PROMOVE E INTENSIFICA DISLIPIDEMIA EM RATOS WISTAR ADULTOS**

**Autores:** SILVA, JYP , SILVA, RCF, PONCIANO, CS , SILVA, SC, SOUZA, MA, SOARES, JKB

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A macaíba, *Acrocomia intumescens* Drude, é uma palmeira que apresenta frutos, sendo estes compostos por duas partes comestíveis, polpa e amêndoa. A amêndoa se destaca por apresentar teores elevados de ácido palmítico, mirístico e laurico, além de aminoácidos essenciais e compostos fenólicos totais. Todavia, este fruto apresenta-se pouco explorado, sendo escassos dados na literatura científica que identifiquem efeitos do consumo da amêndoa de macaíba sobre parâmetros bioquímicos no organismo humano e/ou animal, saudável ou enfermo. **OBJETIVO:** Desta forma o objetivo do nosso estudo foi avaliar os efeitos da suplementação da amêndoa do fruto macaíba sobre os parâmetros bioquímicos de ratos Wistar adultos dislipidêmicos. **METODOLOGIA:** Foram usados 38 animais, estes divididos em 4 grupos sendo: GC (Grupo Controle) (n = 10), GCD (Grupo Controle Dislipidêmico) (n = 9), GA (Grupo Amêndoa) (n = 9) e GAD (Grupo Amêndoa Dislipidêmico) (n = 10). A pesquisa apresentou duas etapas, sendo a primeira etapa o período de indução de dislipidemia, correspondendo a um período de 14 dias, onde se administrou uma emulsão com alto teor de gordura, e a segunda etapa correspondendo ao período de 28 dias de administração de amêndoa de macaíba (ambas via gavagem). Ao final do experimento, os animais foram anestesiados e eutanasiados, sendo coletado os sangues dos animais para realização da análises bioquímicas. Os resultados foram submetidos a análise de variância one-way, seguido de teste de Tukey, sendo considerada diferença significativa quando  $p < 0,05$ . **RESULTADOS:** Com base nos dados obtidos verificou-se que a amêndoa promoveu aumento de colesterol, triglicerídios, LDL e índice aterogênico. **CONCLUSÃO:** Podemos concluir que a amêndoa de macaíba não deve ser consumo por indivíduos que apresentem dislipidemia, bem como por indivíduos sedentários saudáveis, por a mesma promover e intensificar alterações indesejáveis nos níveis lipídicos plasmáticos.

## Trab. 116

### **ANALISE DO COMPORTAMENTO DE RISCO ALIMENTAR EM ADULTOS**

**Autores:** SILVA RG, DIAS LPF, SANTOS MR, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A nutrição é fundamental para o bem-estar dos indivíduos, a mesma deve ser adequada de acordo com as necessidades de cada ser. Alguns aspectos como, desequilíbrio na qualidade e quantidade dos alimentos, padrão de consumo alimentar desigual, podem comprometer de forma profunda a saúde das pessoas, seja nos aspectos fisiológicos e/ou psicológicos. Atualmente é notório o grande impacto da alimentação e imagem corporal, ou seja, da percepção que temos do nosso corpo. Sendo comum relatos de insatisfação, isso se deve principalmente pela globalização que gera uma enorme influência na vida das pessoas, com isso as mesmas acabam alternando por métodos que podem levar a desenvolvimento de transtornos alimentares. Para grande parte da população, principalmente para os adultos, outro fator importante a ser destacado é a redução do tempo dedicado à alimentação e consequentemente a substituição de alimentos in natura por industrializados, já que os mesmos são oferecidos de forma mais fáceis e práticos, resulta em alterações na alimentação, dando espaço a essas doenças psicológicas que afeta diretamente a fisiologia do nosso corpo. **OBJETIVO:** o objetivo desse trabalho foi uma revisão bibliográfica para investigar o comportamento de risco para transtornos alimentares em adultos. **METODOLOGIA:** refere-se a uma revisão bibliográfica realizada por meio de pesquisa em artigos de bases de dados eletrônicos Scielo e Google Acadêmico, correspondente ao período de 2012 a 2017. Os detectores utilizados foram "transtornos alimentares em adulto", "fatores no desenvolvimento de transtornos alimentares" "nutrição e sua importância na atualidade". **RESULTADOS:** observou-se que com aumento de certos comportamentos na vida adulta, maior será o risco em desenvolver hábitos alimentares irregulares e possivelmente transtornos alimentares. **CONCLUSÃO:** diante do exposto, conclui-se a globalização da cultura alimentar está diretamente relacionada com possíveis transtornos alimentares, seja de forma direta ou indireta.

## Trab. 117

### **ANALISE DOS INDICADORES DE INFECÇÃO POR TIPOS DE CATETER VENOSO CENTRAL EM TNP**

**Autores:** HELENA MITSUKO KISHI

**Instituição:** INSTITUTO DE ASSISTENCIA MÉDICA AO SERVIDOR PÚBLICO ESTADUAL - HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO ESTADUAL

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A infecção por cateter podem prejudicar na evolução dos pacientes em TNP. São utilizados para infusão da TNP: O CCIP (cateter central de inserção periférica) e CVC (cateter venoso central). Não existem estudos a respeito do papel do CCIP na redução do risco de infecção da corrente sanguínea em TNP. **OBJETIVO:** Avaliar os efeitos do CCIP comparado com CVC na infecção da corrente sanguínea nos pacientes em TNP. **METODOLOGIA:** Estudo retrospectivo e transversal, da análise dos prontuários eletrônicos, dos dados coletados nas visitas diárias pelo Serviço de Nutrologia e análise dos resultados de culturas, no período de janeiro a dezembro 2016. **RESULTADOS:** Pacientes em NPT 273 - 181 CVC e 63 CCIP e 29 com dispositivo curto. Totalizando 3788 dias. 5 pacientes com CVC apresentaram bacteremia 2,20/00 e 32 sem bacteremia 14,1/00. 63 pacientes com CCIP 01 apresentou infecção com bacteremia 0,65/00 e 6 sem bacteremia 3,95/00. **CONCLUSÃO:** O CCIP apresentou menor índice de infecção conforme as metas das diretrizes nacionais e Guideline internacionais, O que não ocorreu com o CVC.

## Trab. 118

### **ANALISE SENSORIAL DE PREPARAÇÕES ISENTAS DE LACTOSE COM IDOSOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DO MUNICÍPIO DE CUITÉ-PARAÍBA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** SOUSA, LS, BRASIL, LFB, GALVÃO, IFP, MORAIS, JL, MONTEIRO, FB, ALVES, AHO, IZIDIO, JAH, OLIVEIRA, SD

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A intolerância a lactose é causada por uma deficiência da lactase, a enzima que digere o açúcar do leite, afetando pessoas de todos os grupos etários. Estudos realizados no Brasil, verificaram que a utilização de 50 gramas por dia de lactose em vários indivíduos, 70% deles apresentaram diferentes graus de intolerância à lactose, com sintomas clínicos de dores abdominais, flatulência e diarreia. Na população idosa, geralmente, a utilização exagerada de preparações com leite (papas, mingau, sucos enriquecidos) é comum, tornando-se monótonas e abusivas. **OBJETIVO:** realizar análise sensorial de preparações que não contenham a lactose na sua composição como alternativa de lanches para a alimentação dos idosos da instituição. **METODOLOGIA:** As análises sensoriais foram realizadas com quatro preparações (pudim de tapioca, panqueca de banana, bolo de maracujá e bolo de cenoura com aveia). Para análise utilizou um formulário com escala hedônica baseado nas respostas: "não gostei", "indiferente", "gostei" e "outros" para aqueles que não conseguiam categorizar a preparação, em decorrência da demência pela senilidade. Além disso o formulário também trazia as seguintes perguntas: "Diga o que você mais gostou na preparação" e "Diga o que você menos gostou na preparação". Os idosos foram identificados com um código, seguido do questionamento sobre a aceitação das preparações. **RESULTADOS:** A primeira análise sensorial foi feita com 20 idosos e a preparação foi o Pudim de Tapioca que teve como resultado: 80% (n=16) gostei, 5% (n=1) indiferente, 15% (n=3) outro. A segunda foi a Panqueca de Banana realizada com 17 idosos, obtendo-se: 94,1% (n=16) gostei e 5,9% (n=1) outro. O Bolo de Maracujá foi a terceira preparação que também foi feita com 17 idosos e teve resultados semelhantes à Panqueca de Banana. Por fim, a última preparação foi o Bolo de Cenoura com Aveia realizada com 18 dos beneficiados, onde 88,88% (n=16) gostou e 11,12% (n=2) outro. **CONCLUSÃO:** todas as preparações tiveram boa aceitação por parte dos idosos, podendo serem introduzidas no cardápio da instituição evitando o abuso de preparações com base láctea, bem como sintomas que possam estar relacionados a uma possível intolerância.

**Trab. 119**

**ANÁLISE COMPARATIVA DO TEMPO DE INTERNAÇÃO DE CRIANÇAS DESNUTRIDAS E EUTRÓFICAS EM USO DE DIETA ENTERAL EM UM HOSPITAL INFANTIL DE BOA VISTA, RORAIMA**

**Autores:** QUADROS SXN, FONSECA RA

**Instituição:** HOSPITAL DA CRIANÇA SANTO ANTÔNIO

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A desnutrição infantil ainda é nos dias de hoje um dos agravos mais importantes de saúde pública do mundo atual, e essa condição implica em diversas consequências desfavoráveis para o crescimento, desenvolvimento e sobrevivência das crianças (DE ONIS, 2012). **METODOLOGIA:** Realizou-se um estudo transversal comparativo descritivo, com abordagem quantitativa. Os dados também foram coletados através dos prontuários das crianças internadas e fichas de controle da equipe de nutrição. Os pacientes estudados foram classificados quanto ao estado nutricional, através do cálculo do escore z e , observados o tempo de internação de cada criança internada. Foi realizada uma análise descritiva e considerados (média, mediana e desvio-padrão) dos pacientes incluídos no estudo e, posteriormente, os pacientes estudados foram analisados através de variáveis categóricas, divididos em grupos e comparados. Em relação a estatística inferencial para comparação de médias amostrais foi utilizado o teste t de Student para variáveis de distribuição normal, unicaldal, de variâncias desiguais. **RESULTADOS:** Realizou-se uma análise comparativa do tempo de internação dos pacientes desnutridos em uso de SNG ou GTT. Calculou-se a média, o desvio padrão e a mediana em relação todos os pacientes desnutridos ( n=57) em uso de dieta enteral no período de 4 meses, comparou-se com os pacientes de peso adequado/ eutróficos em uso de SNG ou GTT, com características clínicas semelhantes, com o mesmo número de pacientes (n=57), calculou-se um coeficiente de variação para cada grupo de 0,87 e 0,56 respectivamente, Obteve-se uma média de internação de 42,01 dias, comparado a média 13,22 dias em relação à média de tempo de internação dos pacientes com peso adequado/ eutróficos também em uso de dieta por via enteral. Inferiu-se que a variabilidade do tempo de internação e tempo de uso de TNE é maior no grupo de desnutridos. **CONCLUSÃO:** Pacientes pediátricos internados, podem apresentar depleção nutricional significativa durante o período de internação. No paciente que dá entrada no hospital já desnutrido, essa condição pode se agravar significativamente, aumentando o risco de morte, de infecções e piorando a recuperação do paciente. Neste estudo, o tempo de internação dos pacientes desnutridos em terapia nutricional enteral foi significativamente maior do que o tempo de internação dos pacientes eutróficos em uso de dieta enteral considerando um nível de significância de 5%.

## Trab. 120

### **ANÁLISE COMPARATIVA DOS VALORES GASTOS COM TRATAMENTO DA DESNUTRIÇÃO NAS REGIÕES BRASILEIRAS EM 4 ANOS.**

**Autores:** SOUZA, CS, FRUET, SSSFR, CACAU, LT, SÁ, ICC, SILVA, MGS, BANDEIRA, LLB, RIBEIRO, JMS, SOUZA NETO, JD

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Desnutrição é uma condição onde há uma carência calórica ou proteica em proporções variadas. No país, os índices de desnutrição estão relacionados com a carência nutricional, com más condições sanitárias e com falta de acesso aos serviços de saúde. Além disso, algumas patologias também podem levar, secundariamente, à quadros de desnutrição, como síndromes disabsortivas ou queimaduras extensas. Devido à estreita relação da desnutrição com países em desenvolvimento, esta condição é comum no dia-a-dia de profissionais de saúde do Brasil, e há, portanto, considerável investimento financeiro para o tratamento desses pacientes. O estudo tem como objetivo expor a análise de um panorama quantitativo acerca da morbidade e receita nacional relacionadas ao quadro de desnutrição a nível de unidade federativa à nacional/regional. **MÉTODOLOGIA:** Estudo transversal retrospectivo utilizando banco de dados DATASUS, no período de 2013-2016 com o CID-10 desnutrição. Foram utilizados os parâmetros região, ano de atendimento e valor total. **RESULTADOS:** Em 2013, ocorreu um gasto de R\$ 29.254.310,92 para o tratamento de desnutrição, com R\$ 11.930.954,24 do Sudeste; R\$ 9.149.088,40 do Nordeste; R\$ 4.814.594,14 do Sul; 1.758.112,09 do Centro-Oeste e R\$ 1.601.562,05 do Norte. Em 2014, os gastos foram de R\$ 29.883.136,99, dos quais o Sudeste contabilizou R\$ 12.119.733,77; o Nordeste, R\$ 9.400.757,73; o Sul, R\$ 5.333.329,96; o Norte, R\$ 1.598.417,17 e Centro-Oeste totalizou R\$ 1.430.898,36. Em 2015, foi contabilizado um gasto total de R\$ 28.224.459,93. O Sudeste foi a região que obteve mais gastos (R\$ 12.088.153,32), seguida do Nordeste (R\$ 8.628.603,67), Sul (R\$ 4.166.749,52), Centro-Oeste (R\$ 1.693.334,47) e Norte (R\$ 1.376.843,78). Por último, em 2016, o valor total gasto foi de R\$ 27.232.691,38, com o Sudeste com R\$ 11.782.637,74; o Nordeste com R\$ 7.545.187,98; o Sul com R\$ 4.878.433,17; o Norte com R\$ 1.280.813,10; e o Centro-Oeste com R\$ 1.745.619,39. **CONCLUSÃO:** Percebe-se que o valor total gasto com tratamento da desnutrição diminuiu com o passar dos anos. Analisando sob uma perspectiva otimista, pode-se atribuir este fato à diminuição do número de pacientes desnutridos no Brasil, bem como a um melhor manejo da renda destinada ao tratamento desta afecção.

## Trab. 121

### **ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DO TEOR DE PROTEÍNAS EM SUPLEMENTOS DO TIPO WHEY PROTEIN SEGUNDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE: UMA REVISÃO**

**Autores:** SILVA RS, MEDEIROS CF, SILVA JYP, NÓBREGA JPM, SOARES JKB, JERÔNIMO HMA, OLIVEIRA MEG, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A prática de atividade física como rotina diária da população tem aumentado a utilização de suplementos alimentares, principalmente os de origem proteica, quando há o objetivo de se obter hipertrofia muscular. Dentre eles, destacam-se aqueles formulados a partir das proteínas do soro do leite (whey protein) devido ao seu perfil de aminoácidos, principalmente à leucina, que tem sido associada ao processo de ativação da iniciação da síntese proteica. De acordo com a ANVISA, os suplementos proteicos devem conter no mínimo, 10g de proteína na porção; no mínimo 50% do valor energético total proveniente das proteínas; pode ser adicionado de vitaminas e minerais e não pode ser adicionado de fibras alimentares e de não nutrientes. **OBJETIVO:** Nesse contexto, o objetivo deste trabalho é realizar uma revisão da literatura sobre a conformidade do teor de proteína em whey proteins com base na legislação vigente para estes produtos. **METODOLOGIA:** Realizou-se um levantamento bibliográfico nas bases eletrônicas de dados SciELO, PubMed e Google Acadêmico, com utilização dos termos "suplementos", "composição nutricional", "whey protein" e "conformidade protéica". Foram selecionados os artigos publicados entre 2010 e 2016. **RESULTADOS:** Um estudo

analisou o teor de proteínas de 4 whey proteins baseado na legislação pertinente e verificou que 25% apresentaram uma quantidade maior que 10g de proteína na porção, e 75% continham teores de proteínas inferiores aos rotulados. Diferentes deste, em outros dois estudos não foram encontradas irregularidades quanto ao teor proteico declarado pelos fabricantes. Ao analisar diferentes marcas em um estudo, um determinado suplemento apresentou o maior nível de proteínas, sendo o único, dentre os analisados, que foi produzido a partir de proteínas isoladas, exclusivamente. No entanto, essa forma de whey deveria conter 90% ou mais de proteína em sua composição, o que não foi evidenciado neste caso. **CONCLUSÃO:** Estudos têm mostrado que muitos suplementos do tipo whey protein presentes no mercado, não cumpriram com requisitos regulamentados quanto ao teor de proteínas destes produtos, comprometendo a saúde pública e os direitos do consumidor. Diante disso, é imprescindível que haja maior fiscalização dos suplementos que estão sendo comercializados para que estes atendam as especificidades dos consumidores sem causar nenhum prejuízo à saúde, além de ser necessário o conhecimento dessas informações pelos profissionais.

#### **Trab. 122**

### **ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PACIENTES OBESOS ATENDIDOS EM AMBULATÓRIO ESPECIALIZADO DE ENDOCRINOLOGIA**

**Autores:** ROCHA, SKR, VASCONCELOS LA, CARVALHO RCMR, GONÇALVES YA, SOUZA IB, SOUZA RCE, MENEGUETTO AMA

**Instituição:** Faculdade de Ciências Médicas de Campina Grande

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A composição corporal vem ganhando interesse da comunidade científica devido à necessidade do diagnóstico acurado do estado nutricional de indivíduos e populações. Existe uma sólida relação entre o excesso de gordura corporal e sua distribuição mais centralizada com as desordens metabólicas e doenças crônicas não-transmissíveis. Embora primordial para o diagnóstico de obesidade, o Índice de Massa Corporal (IMC) tem a limitação de ser pouco descritivo quanto à distribuição dos tecidos adiposo e muscular. A Bioimpedância é tida como um método de análise seguro, confiável e não invasivo e tem sido apontada como uma técnica capaz de superar alguns desafios encontrados em outros métodos para avaliar o estado nutricional. **MÉTODOS:** Análise da composição corporal de 48 pacientes obesos atendidos em ambulatório especializado em endocrinologia, através do analisador de composição corporal - Bioimpedância InBody370®. **RESULTADOS:** Dos 48 pacientes atendidos no ambulatório de endocrinologia que possuíam o critério de inclusão IMC acima de 30, 22 eram do sexo feminino (45,83%) e 26 do sexo masculino (54,16%). A média de idade foi 41 anos. O IMC teve uma média de 35,43 e uma mediana de 34,3 com os extremos sendo 30 e 52,4. A massa de músculo esquelético teve uma média de 33,64 kg e uma mediana de 33,2kg com os extremos sendo 18,4 e 46,8 kg. A massa de gordura corporal teve média de 43,71, mediana de 39,7 e extremos de 29,5 e 85,4. **CONCLUSÃO:** A Organização Mundial de Saúde utiliza a classificação de obesidade em Grau I (IMC 30 a 34,9), Grau II (IMC 35 a 39,9) e Grau III (IMC maior ou igual a 40) e sua relação com o risco de comorbidades é de moderada, grave e muito grave, respectivamente. O IMC é um bom indicador, mas não totalmente correlacionado com a gordura corporal visto que não distingue massa gordurosa de massa magra e não reflete, necessariamente, a distribuição da gordura corporal. A bioimpedância fornece a quantidade de gordura e de massa muscular de cada indivíduo, permitindo, dessa forma, a correlação mais precisa entre o IMC e o risco de comorbidades. Pacientes obesos com deposição central de gordura estão mais expostos a processo inflamatório sistêmico, resistência periférica à insulina e doenças cardiovasculares. Uma vez que a fisiopatologia da obesidade é complexa, envolvendo mecanismos biopsicossociais, a abordagem desses pacientes deve ser multidisciplinar, a fim de reduzir a elevada morbimortalidade que acompanha o excesso de peso.

#### **Trab. 123**

### **ANÁLISE DA PREVALÊNCIA DA DEFICIÊNCIA DE VITAMINA D EM ALGUMAS CIDADES DO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO**

**Autores:** MANFRIN SCP, TURRA DD

**Instituição:** INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR IMES- CATANDUVA

**Resumo:**

RESUMO: O termo vitamina descreve um grupo de micronutrientes essenciais, normalmente presentes em quantidades diminutas, essenciais para a função fisiológica normal. São componentes não sintetizados pelo organismo. A Vitamina D é classificada como vitamina lipossolúvel. Está relacionada com a saúde e manutenção do tecido ósseo, com retardo do crescimento, raquitismo, osteomalácia, osteopenia, osteoporose, hiperparatiroidismo. Também influencia no sistema imunológico, sendo eficaz para o tratamento de doenças autoimunes, incluindo diabetes melito, esclerose múltipla, lúpus eritematoso sistêmico, artrite reumatóide, e no processo de diferenciação celular. A falta deste nutriente pode aumentar o risco de neoplasia. Está ligada a função muscular, e possui um papel importante na obesidade, doenças cardiovasculares, hipertensão, infecções e em diversas doenças. OBJETIVO: a presente pesquisa busca investigar os níveis séricos e prevalência de deficiência de vitamina D em algumas cidades do interior do estado de São Paulo. METODOLOGIA: foram avaliadas 54 pessoas, dentre crianças, adolescentes, adultos e idosos de ambos os sexos. Os indivíduos fizeram a coleta de sangue em laboratório de análises bioquímicas. Foi aplicado um breve questionário com perguntas relacionadas a hábitos diários dos indivíduos participantes. RESULTADOS: observou-se que 64,8% realizaram o exame pela primeira vez; 61,1% relataram que nenhum médico ou nutricionista havia solicitado o exame anteriormente. Verificou-se também que 38,9% dos pacientes encontravam com insuficiência e 31,5% com deficiência desta vitamina. CONCLUSÃO: verificou-se alto percentual de insuficiência e deficiência de vitamina D entre os valores obtidos, podendo ser considerado um resultado preocupante, dada a relevância desta vitamina para a saúde e prevenção de doenças. Conclui-se que o status deste nutriente deve ser investigado com mais frequência, dada sua importância na saúde e prevenção de doenças.

**Trab. 124****ANÁLISE DE HÁBITOS ALIMENTARES E ESTADO NUTRICIONAL DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE NO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO/SP**

**Autores:** MIALICHI CA, BORGES EL, COSTA-SINGH T

**Instituição:** UNIÃO DAS FACULDADES DOS GRANDES LAGOS - UNILAGO

**Resumo:**

INTRODUÇÃO: Devido às transformações dos hábitos alimentares dos brasileiros nos últimos anos e aos impactos que podem causar a saúde humana, este trabalho tem como objetivo analisar os hábitos alimentares e estado nutricional dos estudantes de nutrição de uma universidade em São José do Rio Preto/SP. Os hábitos alimentares da população brasileira vêm sofrendo constantes transformações, sendo observada a diminuição do consumo de frutas, legumes, verduras e cereais integrais e um forte aumento da ingestão de alimentos processados, com alto valor energético, ricos em açúcares, gorduras saturadas e sódio, caracterizando assim a queda dos níveis de desnutrição e aumento as taxas de sobrepeso e obesidade. Hábitos alimentares inadequados associados a outros fatores como o sedentarismo, estresse, alcoolismo, tabagismo e obesidade, contribuem para o aumento das doenças crônicas não transmissíveis, dos grandes males da sociedade moderna. METODOLOGIA: Trata-se de uma pesquisa exploratória que avaliou 59 estudantes de ambos os sexos, com idades de 18 a 45 anos, do primeiro ao último ano do curso de nutrição de uma universidade privada no Município de São José do Rio Preto/SP. O diagnóstico do estado nutricional foi feito através de avaliação antropométrica de peso e altura para a realização do índice de massa corporal (IMC), que foi classificado de acordo com a OMS (1997). E os dados relacionados ao consumo alimentar foram obtidos através de questionário de frequência alimentar e analisados de forma descritiva. RESULTADOS: Verificou-se que 66% dos estudantes avaliados encontram-se eutróficos, e que a maioria consome frutas, legumes e verduras diariamente e que os alimentos industrializados são pouco consumidos. De acordo com vários estudos, as doenças crônicas, como as cardiovasculares, diabetes tipo 2, hipertensão, entre outras tendem a piorar com o excesso de peso, por isso é essencial manter no peso adequado além de consumir alimentos saudáveis. CONCLUSÃO: Os estudantes de nutrição avaliados apresentam em sua maioria estado nutricional adequado e hábitos de alimentação saudáveis. A partir destes resultados conclui-se que os estudantes de nutrição se preocupam com a sua alimentação, prevenindo assim agravos a saúde no futuro. PALAVRA-CHAVE: Hábitos alimentares, Consumo alimentar, estado nutricional.



## ANÁLISE DE SUBSTITUTOS DO LEITE HUMANO

**Autores:** SAMANTHA SCHWARZROCK SILVA, BRUNO MENEGATTI SANCHES, JOÃO EDUARDO HENNINGS HUNZICKER, TARCISIO LINS ARCOVERDE, MERCEDES GABRIELA RATTO REITER

**Instituição:** UNIVERSIDADE DE BLUMENAU

### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** O leite humano (LH), principal alimento nos primeiros meses de vida, é de extrema importância para a formação do bebê uma vez que é rico em valores nutricionais e ajuda no desenvolvimento senso cognitivo motor. Nele há uma quantidade ideal de energia, minerais e nutrientes, o aumento desses compostos não é necessariamente benéfico, pois o LH tem o balanço ideal para a espécie. O aleitamento materno (AM) diminui riscos de desenvolver obesidade, hipertensão, diabetes e doença celíaca. Entretanto substitutos em pó possuem quantidades maiores de vitaminas e minerais como publicidade. A introdução precoce das fórmulas diminui a duração do AM, interfere na absorção de nutrientes importantes existentes neste, como o ferro e o zinco. **OBJETIVO:** Comparação de LH com substitutos, comercializados sem prescrição médica, através da análise dos valores nutricionais de ambos. **METODOLOGIA:** Foram analisados valores nutricionais do LH segundo dados da Food Composition Databases da US Department of Agriculture. Este valor foi convertido a 100g de LH seco para ser comparado aos valores nutricionais de 5 substitutos. Estes foram identificadas como A,B,C,D e E. A e B, já exibiam valores em porções de 100g e as demais foram convertidas. Foi elaborada tabela comparativa com os valores nutricionais de todos, e calculadas as variações dos substitutos em relação ao LH. **RESULTADOS:** Os ácidos linoleico, &#945;-linoléico e DHA que não estão presentes no LH, estão em A,B e E, enquanto ARA, FOS, GOS, Cloreto e Biotina apenas em A e B. Sódio elevado em C(170%) e E(77%). Cálcio acima em A(62%), B(26%), C(273%) e E(101%). Ferro elevado em A(2508%), B(2291%), C(8595%), D(13552%) e E(3943%). Potássio acima em A(21%) e B(18%), e não presente nas demais. Fósforo acima em A(82%), B(53%), D(71%) e E(197%), não presente em C. Magnésio elevado em A(41%), B(162%) e E(80%) e ausente em C e D. Zinco acima em A(200%), B(338%), C(607%), D(992%) e E(361%). Gorduras polinsaturadas abaixo em A(3% do valor no LH), e acima em B(17%) e E(9,8%). Os carboidratos reduzidos em C(69% do LH) e elevados em D(56%). As proteínas elevadas em A(20%), B(14%), C(220%) e E(66%) com exceção do D, com 63% do LH. **CONCLUSÃO:** Colesterol, gorduras monoinsaturadas e Niacina apenas estão presentes no LH, que além de ser ecológico e sustentável, apresenta-se na temperatura ideal. Nenhum dos substitutos analisados apresentam valores nutricionais similares ao LH, contendo em maioria substâncias a mais ou em proporções aumentadas

## ANÁLISE DO BENEFÍCIO DAS FIBRAS ALIMENTARES, COM ÊNFASE EM BETA-GLUCANA, NO DIABETES MELLITUS 2

**Autores:** NOGUEIRA RAO, HAMRA A, PITON FH, VERGINIO HR, ABREU JPA, MEDEIROS JVZ, SILVA LM, PRODOMO TFD

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** A ciência tem evidenciado que a terapia nutricional é fundamental na prevenção, tratamento e gerenciamento do diabetes mellitus (DM). Considerando que a dieta do diabético é um dos fatores fundamentais para manter os níveis glicêmicos dentro de limites desejáveis, o planejamento alimentar deve ser cuidadosamente elaborado, com ênfase na individualização. Para ser bem-sucedida, a dieta deve ser orientada de acordo com o estilo de vida, rotina de trabalho, hábitos alimentares, nível socioeconômico, tipo de Diabetes e a medicação prescrita. Assim esse trabalho objetiva analisar os aspectos materiais e simbólicos das fibras alimentares nas dietas envolvidas no gerenciamento do diabetes, e principalmente o uso da beta-glucana em sua execução. **METODOLOGIA:** A metodologia utilizada para este trabalho foi a revisão bibliográfica de artigos das plataformas Pubmed, Scielo e Medline. Foram selecionados 22 artigos. As palavras-chave foram: Beta-glucanas. Diabetes/tratamento, Glicemia. **RESULTADOS:** Encontrou-se que diabéticos não insulino-dependentes (DM2), principalmente os obesos ou com sobrepeso, a principal orientação é a

restrição da ingestão calórica total a fim de alcançar o peso adequado. Nesse sentido, vale destacar os benefícios das fibras alimentares, em especial a beta-glucana, na composição dietética de indivíduos diabéticos. Evidências sugerem que uma dieta rica em fibras traz benefícios à manutenção da saúde, redução de risco e tratamento de doenças crônicas como a obesidade, doenças cardiovasculares, diverticulite e diabetes. As fibras são classificadas de acordo com a sua solubilidade em solúveis e insolúveis, com efeitos fisiológicos distintos. As insolúveis são responsáveis pelo aumento do bolo fecal e diminuição do tempo de trânsito intestinal. As solúveis retardam o esvaziamento gástrico e a absorção de glicose, diminuindo a glicemia pós-prandial, e reduzem o colesterol sérico devido à sua característica física de conferir viscosidade ao conteúdo luminal. **CONCLUSÃO:** Constata-se que as Beta-Glucanas uma vez no estômago e no intestino delgado, aumentam a viscosidade do bolo alimentar, diminuindo a atividade de certas enzimas digestivas, influenciando diretamente na taxa de digestão e absorção de nutrientes. Esta influência está diretamente ligada à moderação da glicemia pós-prandial e resposta insulínica, consequentemente evita picos de glicemia no sangue que contribuem para a síndrome metabólica, reduz o colesterol e regula o apetite.

#### **Trab. 127**

### **ANÁLISE DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ADOSLECENTES E O RISCO PARA OBESIDADE: UMA REVISÃO**

**Autores:** SILVA, RG , DIAS. LPF , SILVA. ISS , MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A adolescência é o período da vida em que ocorre as maiores mudanças fisiológicas e psicológicas. Essas transformações aumentam a necessidade de energia e nutrientes. No entanto, uma dieta inadequada pode resultar em alterações no desenvolvimento e favorecer complicações como: desnutrição, transtornos alimentares e obesidade. **OBJETIVO:** o objetivo desse trabalho foi realizar uma revisão bibliográfica para investigar os hábitos alimentares dos adolescentes e observar os riscos para desenvolvimento da obesidade. **METODOLOGIA:** refere-se a uma revisão bibliográfica realizada por meio de pesquisa em artigos de bases de dados eletrônicos Scielo e Google Acadêmico, correspondente ao período de 2012 a 2016. Os descritores utilizados foram "consumo alimentar na adolescência", "obesidade na adolescência" "alimentação na adolescência" e "risco para obesidade". **RESULTADOS:** O desenvolvimento da obesidade na adolescência está interligada com diversos fatores, entre eles estão, os fatores genéticos, o sedentarismo e hábitos dietéticos inadequados. Observou-se também que atualmente os adolescentes preferem realizar lanches rápidos e hipercalóricos, substituindo as refeições principais, com isso só aumenta a probabilidade de desenvolvimento de doenças. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto, conclui-se que é necessário aumento de educação nutricional para esse público, visto que esta fase é cheia de descobertas e aprendizados. Com a melhora de hábitos alimentares e realização de exercício físico regular na adolescência, não só diminui a obesidade como também diversas outras patologias.

#### **Trab. 128**

### **ANÁLISE DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ADEPTOS DO VEGETARIANISMO: UMA REVISÃO**

**Autores:** CHYRAC, DSD, CASTRO, MO, VIEIRA KPM , DOMINGOS LBS, MEDEIROS CF, MEDEIROS FAA , OLIVEIRA MEG , MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O consentimento ao vegetarianismo tem se tornado próspero nos últimos anos. Há várias razões que levam a essa prática, comumente ligadas à ideologia da vida ou preocupações com a degradação do meio ambiente, compaixão para com os animais, cuidados com a saúde e/ou motivos religiosos. O vegetarianismo engloba amplas práticas alimentares e evidências científicas já mostram que essas dietas apresentam vantagens significativas em relação às dietas onívoras, apesar disso ainda é preocupante a adequação de micronutrientes, pois essas dietas podem resultar em carência de vitamina B12, cálcio e zinco, afetando o estado nutricional de acordo com as

necessidades do paciente que a consome. OBJETIVO: O presente trabalho tem o intuito averiguar por meio de uma revisão bibliográfica o estado nutricional de pacientes que consomem dietas veganas. METODOLOGIA: Efetivou-se um revisão integrativa da literatura nacional na base de dados eletrônicas SciELO e Google Acadêmico no período de 2013 a 2016. Para isto foram utilizados os seguintes descritores: "Veganos", "Dieta Vegana" e "Ingestão de Alimentos". RESULTADOS: Para ser feita uma análise ampla do estado nutricional de indivíduos veganos, estudos utilizaram como ponto de corte os valores da Estimated Average Requirements (EAR), segundo o sexo e estágio de vida, e os valores da Tolerable Upper Intake Level (UL). Em uma análise de 50 vegetarianos de ambos os sexos e na faixa etária entre 19 e 56 anos, os resultados mostraram que maior parte dos indivíduos (74%) se encontravam no estado nutricional de eutrofia, e apenas (26%) encontravam-se com sobrepeso ou obesidade, na adequação foram considerado os valores das DRIs. Os níveis Proteína e ferro mostraram-se adequados na maioria dos estudos analisados. No entanto, a análise da ingestão do cálcio e da vitamina B12, predominou a inadequação. Esse fato é preocupante, pois o cálcio é de suma importância para a saúde óssea, atuando também no metabolismo de hormônios proteicos e na liberação ou ativação de enzimas celulares. A deficiência da vitamina B12 ocorre principalmente pela dieta vegana se restringir a alimentos de origem animal, em especial carne, leite e ovos. CONCLUSÃO: Desse modo, ainda que dietas veganas possam ser adequadas nutricionalmente e possam fornecer opções saudáveis que auxiliam a saúde em vários aspectos, estas, devem ser cuidadosamente planejadas por profissionais aptos a fim de prevenir déficits nutricionais

### **Trab. 129**

#### **ANÁLISE DO PERFIL LIPÍDICO DA CASTANHA DE BARU, EVIDÊNCIA PARA MELHORAR NÍVEIS DE HDL**

**Autores:** SANTOS, DNM , GAMA, JSL , DOMINGOS, LBS, JERONIMO, PS, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A castanha de Baru, proveniente de uma árvore nativa do cerrado brasileiro, vem se destacando pela qualidade nutricional. É de extrema importância para um indivíduo que os níveis de HDL estejam de acordo com os parâmetros recomendados, pelo risco de desenvolvimento de doenças, principalmente as cardiovasculares. Este parâmetro lipídico pode ser melhorado por diversos fatores, entre eles está o consumo alimentar, ofertando lipídios de qualidade, do tipo mono e poli-insaturado. Este trabalho teve por finalidade expor uma breve análise do perfil lipídico da castanha de Baru, com o intuito de melhorar os níveis de HDL. **METODOLOGIA:** O presente estudo trata-se de uma pesquisa descritiva e foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica em periódicos indexados nas bases de dados do Scielo e Google Acadêmico, no período de 2010 a 2015. Foram utilizados os descritores "Castanha de Baru", "Perfil Lipídico", " HDL". Buscou-se informações acerca do perfil lipídico da castanha em estudo e se pode acarretar melhoras nos níveis de HDL. **RESULTADOS:** Na composição lipídica da castanha de Baru, a maior concentração e de ácidos graxos monossaturados, e em seguida os poli-insaturados, sendo os saturados em menor quantidade, essa característica revelam melhoria nos níveis lipídicos. Apenas estudos com animais foram realizados até o momento, e neles demonstraram que com a indução do consumo de castanha de Baru, os níveis séricos de LDL e colesterol foram diminuídos e os de HDL foram elevados, com isso pode se notar os benefícios da Baru nessa espécie estudada, sendo necessária estudo em humanos. **CONCLUSÃO:** Com base nos estudos pode-se concluir que existe subsídios que o perfil lipídico da Baru acarrete benefícios, entre eles o aumento do HDL, precisando de mais estudos para poder comprovar a eficácia em humano, mas devido a característica nutricional em comparação com demais castanhas, está também pode influenciar no nível de HDL em humanos.

### **Trab. 130**

#### **ANÁLISE DO USO CONSCIENTE E ADEQUADO DA SUPLEMENTAÇÃO POR PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO NAS ACADEMIAS DA CIDADE DE SOUSA/PB**

**Autores:** ANDRIOLA ED, XAVIER MML, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A prática de atividade física tem se tornado cada vez mais crescente, tendo em vista que a mesma influencia na qualidade de vida humana. Nos esportes, vários recursos ergogênicos têm sido usados em virtude da sua suposta capacidade de melhorar o desempenho atlético. Pesquisas apontam que o uso de suplementos entre a população não atleta também é expressiva, principalmente entre o público praticante de exercício físico, visando pela melhora da performance no treinamento de força, com isso tem-se observado o uso constante e indiscriminado dos suplementos alimentares pelos mesmos sem a devida orientação de profissionais qualificados. **OBJETIVO:** analisar se há coerência no consumo de suplementos por praticantes de musculação, nas academias no município de Sousa/PB e, se seguem orientações de profissionais qualificados da área. **METODOLOGIA:** trata-se de uma pesquisa de campo realizada em três academias, voluntariamente por praticantes de musculação. O instrumento utilizado para avaliar o objetivo proposto foi um questionário de múltipla escolha pertinentes ao objetivo do estudo. **RESULTADOS:** constatou-se que dos 58 entrevistados, 74,14% eram mulheres e 25,9% eram homens, com idade de 20 a acima de 51 anos, tendo prevalência entre adultos jovens, 62,1% de 20 a 30 anos, onde 40% dos participantes possuíam ensino superior completo. Verificou-se que 57% dos indivíduos faziam uso de algum tipo de suplemento e 43% não. Os praticantes de musculação usavam preferentemente proteínas (43,1%), seguido de 19% de carboidratos. Do total de participantes, 36% relataram que receberam orientação do médico ou nutricionista para o consumo dos suplementos. **CONCLUSÃO:** é necessário obter o conhecimento nutricional específico para evitar problemas e auxiliar o desempenho físico. Para tanto, é indispensável o acompanhamento do nutricionista no programa alimentar e do profissional de educação física no programa de treinamento.

**Trab. 131****ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DOS ALIMENTOS: A IMPORTÂNCIA DA COLETA DE AMOSTRA EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN). UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** DANTAS, DLS, LIMA, MN, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DOS ALIMENTOS: A IMPORTÂNCIA DA COLETA DE AMOSTRA EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN). UMA REVISÃO DA LITERATURA** LIMA, M. N. natalicialima@live.com (83) 99649-0109/ Cuité-PB. **INTRODUÇÃO:** O monitoramento da qualidade alimentar é a maior segurança de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Além da análise visual e seleção dos alimentos antes da sua manipulação, o exame após a sua produção também confere o controle higiênico - santanário. O diagnóstico laboratorial é um método muito eficiente capaz de identificar qualquer anormalidade que o alimento possa apresentar, avaliando as alterações e as razões que provocaram a não conformidade observada. **OBJETIVOS:** Realizar uma revisão da literatura sobre a importância do monitoramento da qualidade alimentar em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão bibliográfica. O referencial teórico foi retirado de artigos científicos depositados nas bases de dados Scielo e Google Acadêmico que relacionaram a importância da segurança alimentar, boas práticas e a coleta de amostra para a identificação de agentes causadores de contaminação. **RESULTADOS:** Para a coleta de amostra de alimentos para a análise microbiológica é preciso seguir processos, que podem identificar possíveis agentes causadores de surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs), avaliando assim o nível de contaminação, ou como medida para correções dos pontos críticos de controle. As empresas que trabalham com a cadeia alimentar devem seguir todos os parâmetros de segurança. Uma contaminação pode acontecer por intermédio dos seus próprios consumidores, que assim como os manipuladores podem transmitir qualquer contaminante para sua refeição ou para as demais. Sendo assim, as empresas devem se prevenir das consequências que uma contaminação pode trazer. Uma forma de isso acontecer é a implantação da coleta de amostra dos alimentos produzidos pela a unidade para possíveis análises. **CONCLUSÃO:** Com a coleta de amostra de cada alimento produzido essa identificação fica mais fácil e clara, pois a partir da análise laboratorial feita após a amostragem é possível avaliar o tipo de contaminação contida no alimento e providenciar a correção que tenham provocado a contaminação.

## Trab. 132

### **ANÁLISE SENSORIAL DE HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS E AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE CRIANÇAS EM UMA ESCOLA DO MUNICÍPIO DE OURO BRANCO, MINAS GERAIS**

**Autores:** PENA, CC, FERREIRA, NTMY, SOUZA, MO, OLIVEIRA, PF

**Instituição:** FACULDADE SANTA RITA - FASAR

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A avaliação antropométrica se destaca pela importância na identificação de alterações precoces do estado nutricional, sendo essencial na prevenção de desvios ponderais e de crescimento. Atualmente, tem se observado um aumento na prevalência do excesso de peso infantil, que pode ser atribuído às mudanças nos hábitos alimentares da população. Os alimentos minimamente processados podem ser uma alternativa promissora na alimentação das famílias, uma vez que aliam praticidade no preparo de refeições mais saudáveis, contribuindo para o peso corporal adequado. Esta pesquisa teve como objetivo realizar análise sensorial de hortaliças minimamente processadas e avaliação antropométrica de crianças com 5 a 10 anos de idade em uma Escola Pública do município de Ouro Branco, Minas Gerais. **METODOLOGIA:** A análise sensorial das hortaliças, couve e cenoura, minimamente processadas, nas formas de apresentação cruas e cozidas, foi realizada através da escala hedônica facial mista de cinco pontos. Para a avaliação antropométrica foram aferidas as medidas de peso, altura e idade, seguindo os critérios do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, sendo os dados tomados analisados segundo os indicadores de Peso para Idade (P/I), IMC para Idade (IMC/I) e Altura para Idade (A/I), com base nos pontos de corte em Score-z, propostos pela Organização Mundial de Saúde (2006). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética, parecer número 1.638.080. **RESULTADOS:** Das 86 crianças avaliadas, 57% eram meninas. As médias de aceitação da cenoura crua, cenoura cozida, couve crua e couve cozida foram de  $3,77 \pm 1,50$ ,  $3,52 \pm 1,50$ ,  $3,29 \pm 1,58$  e  $3,20 \pm 1,52$ , respectivamente. As hortaliças obtiveram médias de aceitação acima do conceito "nem gostei, nem desgostei" de acordo com a escala hedônica. Das crianças avaliadas, 3% apresentaram baixo peso para idade e 9% peso elevado para idade. A grande maioria das crianças (66%) foi classificada como eutrófica, quando utilizado o índice IMC/I. Além disso, todas apresentaram relação entre altura para idade adequada. **CONCLUSÃO:** A análise sensorial demonstra que as crianças foram indiferentes ao consumo de hortaliças minimamente processadas. Apesar da maioria das crianças ter apresentado adequado estado nutricional por meio da avaliação antropométrica, importantes desvios nutricionais também foram observados. Fazem-se necessários estudos na área, a fim de detectar as preferências alimentares das crianças e alterações precoces do estado nutricional.

## Trab. 133

### **ANEMIA FERROPRIVA COMO CO-MORBIDADE EM PACIENTES OBESOS**

**Autores:** ANDRADE JÚNIOR, FP, PONTES, EDS, SILVA, GYP, ABRANTES, IFR, PONCIANO, CS, ARAUJO, MGG, SALES, HLD, AZEVEDO, MGB

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade é uma doença crônico-inflamatória que atinge milhões de pessoas anualmente. Esta patologia pode contribuir para o surgimento de outras co-morbidades dentre elas a anemia ferropriva. A anemia ferropriva é ocasionada pela baixa absorção de ferro pelos acometidos, trazendo consigo diversas mudanças clínicas e hematológicas características, como a menor oxigenação dos tecidos e menor resistência física e hemácias hipocrômicas e microcíticas. **OBJETIVO:** O presente estudo teve como objetivo investigar a contribuição da obesidade para o desenvolvimento da anemia ferropriva. **METODOLOGIA:** Tratou-se de uma revisão bibliográfica utilizando artigos publicados durante os últimos 5 anos, cujos delimitadores (palavras-chaves) foram os seguintes termos isolados e combinados: 1) Obesidade; 2) Anemia Ferropriva; 3) Hefcidina. **RESULTADOS:** Pesquisas realizadas em diversos países do mundo, indicam que há uma relação direta entre o índice de massa corporal (IMC) e as concentrações séricas de ferro. Indivíduos com sobrepeso ou obesos demonstram ter menores concentrações de ferro sérico que indivíduos eutróficos. Isto pode ser justificado pela presença da hepcidina, hormônio relacionado a homeostase do ferro.

Processos inflamatórios, como é o caso da obesidade, fazem com que haja o aumento da produção de hepcidina devido as citocinas inflamatórias, sendo a Interleucina-6 (IL-6) a principal delas. A IL-6 age nos hepatócitos estimulando a expressão deste hormônio que age inibindo a ferroportina, impedindo que haja a exportação de ferro para fora das células, consequentemente tem-se a queda da concentração de ferro na corrente sanguínea. Além disso, a falta de ferro irá contribuir para a diminuição da concentração de hemoglobina, piorando o quadro clínico dos acometidos, uma vez que, por serem obesos já possuem menor resistência física, sendo esta potencializada pelo déficit de hemoglobina, havendo ainda prejuízos nas funções musculares em detrimento da diminuição da capacidade de produção de energia devido a menor atividade mitocondrial, dificultando ou impedindo com que estes pacientes possam fazer exercícios físicos, piorando ainda mais o quadro da obesidade. CONCLUSÃO: Deste modo, é possível concluir que a obesidade pode predispor a anemia ferropriva, sendo assim sempre necessário a investigação do possível desenvolvimento desta co-morbidade em pacientes obesos.

### **Trab. 134**

#### **ANOREXIA E BULIMIA NERVOSA NO DIABETES MELLITUS TIPO 1**

**Autores:** LAPLACA GP

**Instituição:** UNICAMP

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os transtornos alimentares (TAs) apresentam etiologia multifatorial. Os tipos mais comuns de TAs são a Anorexia Nervosa (AN) e a Bulimia Nervosa (BN). Na AN o aspecto central da doença é a percepção da imagem corporal distorcida. A BN é um transtorno alimentar caracterizado pela ingestão alimentar compulsiva de grandes quantidades de alimentos, seguidos por um comportamento compensatório para evitar ganho de peso, sendo eles purgativos ou não. Desde que os primeiros casos de TAs foram associados ao Diabetes Mellitus do tipo 1 (DM1) obteve-se um aumento da preocupação dessa perigosa combinação de condições clínicas. O objetivo desta revisão é fazer um levantamento dos riscos do mal controle metabólico em diabéticos do tipo 1 com TA. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica de cunho descritivo. Através dos achados foi feita uma revisão sistemática para compreensão da psicopatologia dessa condição clínica, suas complicações e os métodos alternativos para tratamento. **RESULTADOS:** A AN pode ser uma doença resultante do diagnóstico de DM1. Esses indivíduos tem foco diário sobre a ingestão de carboidratos, controle de ganho de peso e o acesso e habilidade de manipular a insulina a favor do controle de peso corporal. A ocorrência de complicações da DM1 e a morte prematura desses pacientes estão fortemente ligadas ao método de purgação de calorias através da subdosagem ou omissão da dose de insulina. A bulimia nervosa é o transtorno alimentar mais frequente entre a população com DM1, sendo conhecida como "diabulimia". O ato de purgação através da restrição de insulina ocorre como resposta a um sentimento de culpa e perda de controle após uma compulsão alimentar. Os objetivos da dietoterapia na AN são a recuperação do peso, cessação dos comportamentos que caracterizam o transtorno. Os objetivos da dietoterapia na BN são eliminação do ciclo de "compulsão-purgação", estabelecimento de um padrão alimentar adequado, modificação de comportamentos inadequados em relação ao alimento, métodos purgativos e peso corporal. **CONCLUSÃO:** O tratamento precoce dos transtornos alimentares associados a DM1 é essencial para prevenir a morbidade e mortalidade em longo prazo, pois o risco de aparecimento de complicações relacionadas ao DM é aumentado quando associado a transtornos alimentares.

### **Trab. 135**

#### **ANOREXIA, UM TRANSTORNO ALIMENTAR INFLUENCIADO PELA MÍDIA: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** DANTAS, DLS, LIRA, CCS, ARAUJO, SGS, ARAUJO, JM, BIDÔ, RCA, PAULINO, BB, MARTINS, EG, GONDIM, CM

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Preocupações excessivas em relação ao ganho de peso e forma corporal são gerados pelo poder midiático que constantemente traz imagens de corpo perfeito. São comuns em adolescentes e geram transtornos alimentares, onde o indivíduo acaba interferindo seu hábito

alimentar. Dentre tantos transtornos que afligem esse público, a anorexia é um dos distúrbios mais associado à pressão gerada pela cultura de “um corpo perfeito”. OBJETIVO: Explanar sobre o transtorno alimentar anorexia bem como a influência midiática como objeto desencadeante dessa doença. METODOLOGIA: Foram realizadas buscas de artigos nacionais e internacionais nas bases de dados eletrônicas: LILACS, PUBMED, SCIELO dos últimos 5 anos. RESULTADOS: Os transtornos alimentares são doenças psíquicas de fator etiológico multifatorial, dentre eles a vulnerabilidade biológica e fator sociocultural. Caracterizam-se pela alteração nos hábitos alimentares em prol de um objetivo estético, atinge em especial o público adolescente e trazem consequência a saúde desses indivíduos. Um dos transtornos alimentares mais conhecidos é a anorexia, que acomete em sua maioria o público feminino na adolescência, devido a cobrança midiática por um padrão estético de beleza. É fato que a mídia tem grande influência em ditar os padrões de beleza, os anos mudam e esses padrões se modulam, gerando com eles uma nova forma de conduta alimentar para se adequar a moda, sendo assim, os portadores de transtornos alimentares adequam também, sua alimentação a fim de se emoldurar aos padrões estéticos. O quadro clínico de perturbações psicológicas pode ser confundido com as características comuns do período de adolescência, como irritabilidade, hiperatividade, isolamento entre outros. Pode-se diagnosticar esse distúrbio quando há a associação do baixo peso e restrição alimentar, enquanto a grande perda de massa muscular é notável por qualquer pessoa, o indivíduo portador da anorexia não consegue enxergar em seu corpo nada além do sobrepeso, negando-se ao tratamento. Acompanhamento nutricional e psicológico é importante no auxílio da reversão desse quadro, para que o enfermo passe a enxergar seu corpo e sua alimentação como um conjunto para uma vida saudável. CONCLUSÃO: Os padrões estéticos de beleza acabam por desencadear o surgimento de distúrbios alimentares como a anorexia. Com isso, nota-se a necessidade de auxílio nutricional e psiquiátrico no tratamento, a fim de reverter o quadro e conceder saúde ao indivíduo.

#### **Trab. 136**

### **ANTI-HELMÍNTICOS X ALIMENTOS: INTERAÇÕES E RECOMENDAÇÕES DE USO**

**Autores:** ANDRADE JÚNIOR, FP, ALVES, TWB, PONTES, EDS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os fármacos anti-helmínticos são utilizados para o tratamento de helmioses, de modo que a má adesão ao tratamento pode contribuir para o desenvolvimento de resistências, sendo necessário que estes fármacos sejam utilizados corretamente. Contudo, diversos anti-helmínticos podem interagir com alimentos causando a diminuição da sua biodisponibilidade. Deste modo, o presente estudo teve como objetivo, trazer recomendações de uso acerca de alguns anti-helmínticos. **METODOLOGIA:** Tratou-se de uma revisão bibliográfica utilizando artigos publicados durante os últimos 5 anos, cujos delimitadores (palavras-chaves) foram os seguintes termos isolados e combinados: 1) Anti-helmínticos; 2) Alimento; 3) Interações. **RESULTADOS:** O albendazol deve ser administrado em jejum para o tratamento de parasitas intestinais, uma vez que pode intensificar o seu efeito sistêmico, enquanto que o mebendazol, devido sua rápida absorção não interage com os nutrientes dos alimentos podendo assim utilizá-lo após a refeição. O praziquantel, tem melhor absorção e melhor biodisponibilidade quando utilizado juntamente com alimentos que possuem grandes quantidades de lipídeos e glicídios, enquanto que a ivermectina, pode ter sua absorção prejudicada por qualquer tipo de alimentos, devendo assim ser utilizada uma hora antes do café da manhã. **CONCLUSÃO:** Levando-se em consideração a interação de diversos anti-helmínticos e alimentos, é necessário que haja, principalmente por parte do profissional farmacêutico, a correta dispensação destes medicamentos.

#### **Trab. 137**

### **ANTIOXIDANTES COMO MEDIDA PROFILÁTICA DO CÂNCER EM IDOSOS: UMA REVISÃO**

**Autores:** DANTAS FA, OLIVEIRA SD, MIRANDA AVS, ROCHA SS, BEZERRA MRO, CAVALCANTI LF, QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Devido ao aumento vertiginoso da população idosa nas últimas décadas, estima-se um aumento na proporção do número de idosos de 15 vezes até 2025. Mudanças fisiológicas ocorrem no processo de envelhecimento e com isso pode desencadear câncer e mutagênese. A ingestão de antioxidantes se mostra eficaz para o combate das neoplasias. Os antioxidantes são substâncias com capacidade de inibir a oxidação de outras moléculas, ou seja, sua função é proteger as células contra a ação oxidante dos radicais livres. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre como os antioxidantes atuam na prevenção do câncer em idosos. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica através das bases eletrônicas Scielo, Periódicos CAPES e Lilacs correspondente ao período de 2006 a 2016. Para a busca dos artigos, foram utilizadas as palavras-chave: antioxidantes; saúde do idoso; câncer. **RESULTADOS:** Estudos relataram efeitos positivos do uso de antioxidantes na prevenção de neoplasias. Foi observado que os antioxidantes de maior destaque, como vitamina C, E, selênio e zinco pode reduzir danos oxidativos. O consumo de flavonóides, em um período médio de 10 anos, foi associado à redução de 62% do risco de câncer de próstata e possui efeitos preventivos contra tumores gástricos. Quanto à vitamina E, um estudo realizado na China evidenciou que sua administração diminuiu a incidência de neoplasias gástricas e esofágicas. O licopeno, potente antioxidante, foi avaliado quanto à ação de quimioprevenção, e a maior ingestão foi relacionada ao baixo risco de câncer de próstata. Contudo, observaram efeitos negativos quanto ao uso de antioxidantes quando já se tem um estado avançado da doença. **CONCLUSÃO:** Os antioxidantes se mostram eficazes na prevenção do câncer em idosos, pois inibem ou reduzem os danos causados pelos radicais livres, componentes esses que afetam principalmente células com maior nível de envelhecimento.

**Trab. 138****APLICABILIDADE CLÍNICA DO USO DE FÓRMULA DE ESTIMATIVA DE PESO PARA PACIENTES ADULTOS E IDOSOS HOSPITALIZADOS NÃO ACAMADOS**

**Autores:** OLIVEIRA, KM, MOREIRA, ACS, LINS, LR, PANDINO, I, MELQUÍADES, R, SANT'ANNA, MSL, SOARES, LR, MENNA BARRETO, APM

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - CAMPUS MACAÉ

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Na prática clínica nos deparamos com situações de impossibilidade de aferição de peso dos pacientes hospitalizados, sendo necessário a aplicação de métodos de avaliação nutricional alternativos. Nesse caso são utilizadas fórmulas estimativas, como as propostas por Rabito, 2006, baseadas em indivíduos adultos brasileiros. **OBJETIVO:** Apresentar a correlação entre o uso da fórmula de estimativa de peso (Rabito, 2006), que considera a circunferência do braço, circunferência abdominal, circunferência da panturrilha e sexo em pacientes não acamados, com o peso atual (aferido) em pacientes adultos e idosos hospitalizados. **MÉTODOS:** Estudo transversal que avaliou 46 pacientes adultos e idosos, de ambos os sexos, hospitalizados nas clínicas médica e cirúrgica de um hospital público no Município de Macaé/ RJ, de fevereiro a julho de 2017. O peso atual foi aferido em balança Filizola® calibrada seguindo procedimento operacional padrão. Utilizou-se o peso estimado por equação sugerida por Rabito, 2006, que considera a circunferência do braço, circunferência abdominal, circunferência da panturrilha e sexo. O coeficiente de correlação de Pearson foi utilizado para encontrar a relação entre o peso atual e o peso estimado. O nível de significância adotado foi  $p < 0.05$ . **RESULTADOS:** A amostra foi composta por 21 (45,6%) homens e 25 (54,4%) mulheres, com média de  $46,9 \pm 16,7$  anos e  $7,9 \pm 7,7$  dias de internação. 33% apresentavam diagnóstico de infecção ou sepse e somente 20,7% não referiram intercorrências clínicas. A média do peso atual (aferido) foi de  $68,3 \pm 11,1$  kg e do peso estimado foi de  $65,9 \pm 18,5$  kg, tendo sido observada correlação significativa ( $0,569$ ;  $p < 0,001$ ). **CONCLUSÃO:** Na população adulta e idosa hospitalizada estudada, o uso da fórmula estimativa de peso correlacionou-se ao peso aferido, podendo ser aplicado na prática clínica. A escolha de método preditivo de peso e/ou estatura para a avaliação nutricional deve se basear, entre outros aspectos, nas características da população alvo, na disponibilidade de recursos e na praticidade e/ou possibilidade de obtenção das variáveis. Ainda são poucos os estudos que propõem validar fórmulas já existentes e que comparam diferentes metodologias para estimativa de peso.



## Trab. 139

### **APLICABILIDADE DA CASCA DA AMÊNDOA DO THEOBROMA CACAO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**

**Autores:** ARAÚJO, MGG, SALES, HLD, MORAIS, JL, PONTES, EDS, SILVA, GYP, PONCIANO, CS, ABRANTES, IFR, ANDRADE JUNIOR, FP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O Theobroma cacao é uma matéria-prima altamente explorada, principalmente no que concerne a produção de chocolate e derivados, porém a casca da semente do cacau, a qual é separada do nibs durante o processamento, apresenta como destino principal o lixo, o que causa extrema preocupação com o impacto ambiental. A casca da amêndoa do cacau apresenta perfil lipídico semelhante ao da manteiga de cacau, é rica em compostos fenólicos e fibras, demonstrando valor nutricional significativo, o que gera alto potencial de utilização na indústria alimentícia para o enriquecimento de produtos, visando principalmente à prevenção de patologias e aumento da qualidade de vida. **OBJETIVO:** Levantar informações que busquem formas de aplicação da casca da amêndoa do cacau na indústria alimentícia. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura científica atual. O levantamento bibliográfico foi realizado por intermédio das bases eletrônicas SciELO, LILACS e Science Direct, tendo como descritores adotados: "casca da semente do cacau", "aplicabilidade" "tecnologia de alimentos", e "applications of cocoa shell in food industry". Foram selecionados cinco artigos publicados nos últimos cinco anos disponíveis nas línguas portuguesa e inglesa. **RESULTADOS:** A fibra dietética presente no subproduto do cacau quando adicionada em quantidade adequada pode trazer diversos benefícios, como a substituição da gordura, conferência de maior umidade, amaciamento, coloração apreciável e redução dos sinais de envelhecimento durante o armazenamento. A aplicabilidade da casca da semente do cacau também pode ser voltada na substituição de antioxidantes sintéticos e enriquecimento de diversas matérias-primas devido à presença de fitoesteróis, fibras e antioxidantes. **CONCLUSÃO:** Reforça-se a importância de buscar estratégias de utilização de subprodutos que não são comumente utilizados na indústria e que podem propiciar além do enriquecimento de produtos, a melhoria das características sensoriais, visando uma melhor satisfação do público consumidor. Sugere-se que mais estudos sejam realizados com a casca da amêndoa do cacau tendo em vista a escassez de pesquisas envolvendo a aplicabilidade da mesma na indústria alimentícia.

## Trab. 140

### **APLICAÇÃO DA ATMOSFERA MODIFICADA NA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** DANTAS, DLS, SOUSA, JTA, SILVA, NKB, MARTINS, EG, PAULINO, BB, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A embalagem em atmosfera modificada (EAM) consiste na substituição do ar, no interior da embalagem, por uma mistura de gases como oxigênio (O<sub>2</sub>), dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) e nitrogênio (N<sub>2</sub>). O intuito da embalagem com aplicação de atmosfera modificada é retardar o crescimento dos micro-organismos patogênicos e deteriorantes. A embalagem a vácuo é a primeira forma de EAM desenvolvida comercialmente, sendo empregada amplamente para produtos frescos como cortes de carnes vermelhas frescas, curadas, queijos duros e café moído. As técnicas para embalar alimentos evoluíram muito nas últimas décadas, respondendo à necessidade de manter o produto seguro, aumentar a sua vida útil. **OBJETIVOS:** Estudar a tecnologia de EAM, fomentando a importância da sua utilização na preservação de alimentos e seus benefícios, avaliando o efeito sobre os micro-organismos e sobre o prazo comercial dos produtos alimentícios. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, foram selecionados 14 artigos, de 2014 a 2017, com busca na base de dados SCIELO, PUBMED, com uso das palavras chaves: Embalagem em atmosfera modificada, alimentos frescos, vida útil. **RESULTADOS:** Com embase nos estudos, verificaram que altas concentrações de O<sub>2</sub> têm sido eficazes na redução da microbiota em diferentes alimentos, pois mantêm seu frescor e diminuem a microbiota durante o armazenamento prolongado. Existem vários fatores a considerar no momento da escolha de um determinado tipo de embalagem, sendo

necessário ter em mente as características do alimento, a forma de processamento, o tempo de vida útil pretendido e, acima de tudo, o custo de todo o processo de embalar o produto. Os avanços tecnológicos na área dos materiais e das técnicas utilizadas têm aumentado às opções de embalagem. Uma das razões que levou à evolução dos materiais e das técnicas de embalagem dos alimentos foi à presença de uma maior cadeia de distribuição, acompanhada de uma maior preferência dos consumidores por alimentos frescos, seguros e com qualidade superior. **CONCLUSÃO:** A embalagem em atmosfera modificada, por seu poder inibitório de diversos patógenos e deteriorantes, tem potencial para ser um importante meio de prevenção de diversas infecções por meio de alimentos contaminados.

#### **Trab. 141**

### **APLICAÇÃO DE FARINHA FIBROSA DE PUPUNHA EM EMBUTIDOS CÁRNEOS COMO SUBSTITUTO DE GORDURA**

**Autores:** CAROLINA KREBS DE SOUZA, NAIARA FLORIANI, LISIANE FERNANDES DE CARVALHO, SILVANA LICODIEDOFF, DANIANE APARECIDA LEMOS, MERCEDES GABRIELA RATTO REITTER

**Instituição:** UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO.** A vida útil de carnes e embutidos depende do tipo e número de microrganismos inicialmente presentes, além das condições durante o armazenamento. A linguiça é um produto formulado a partir de carne suína, tempero característico do e, cerca de 30% de gordura. A aplicação de agroindustrial são objetos de estudo, isto porque o consumo de alimentos fibrosos vem crescendo gradativamente. A farinha fibrosa de pupunha é obtida a partir do resíduo do talo da palmeira, gerado pela agroindústria de palmito. **OBJETIVO.** Esta pesquisa estudou novas formulações da linguiça, adicionando farinha fibrosa de pupunha, com o objetivo de utiliza-la como substituto da gordura. **METODOLOGIA.** O teor de lipídeos, atividade de água (Aw), pH, umidade e proteína são parâmetros que sofrem alteração durante o período de armazenamento e por isso, também foram objetos de estudo. Foram realizadas análises microbiológicas de Staphylococcus coagulase positiva, Salmonella sp., Coliformes Termotolerantes e Clostridium Sulfito Redutor. As amostras foram analisadas durante 45 dias de armazenamento em diferentes temperaturas (5°C, 15°C, 25°C) e com variação na concentração (0; 1,5; e 3%) de farinha de pupunha. **RESULTADOS.** A análise de Salmonella sp., Clostridium Sulfito Redutores e Coliformes Termotolerantes, que são microrganismos patogênicos, obtiveram resultados satisfatórios. A análise de Staphylococcus coagulase positiva foi satisfatória para as temperaturas de 5°C e 15°C, pois não apresentaram contaminação/multiplicação durante o período de armazenamento. As amostras armazenadas à 25°C apresentaram contagem acima de  $5 \times 10^3$  UFC/g, fora do limite permitido pela Legislação Brasileira. Os resultados obtidos para os parâmetros físico-químicos comprovaram qualidade do produto final. A redução da Aw prolongou a fase LAG e, consequentemente, diminui o crescimento microbiano. **CONCLUSÃO.** Os resultados demonstraram que a concentração de farinha não teve influência significativa nos parâmetros físico-químicos e microbiológicos avaliados, porém reduziram em até 15% o teor de gordura na porção em virtude da retenção de água.

#### **Trab. 142**

### **APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS: UMA REVISÃO LITERÁRIA**

**Autores:** MARTINS, EG, DANTAS, DLS, OLIVEIRA, SD, PAULINO, BB, SOUSA, JTA, SOARES, JKB, OLIVEIRA MEG, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Nas últimas décadas, a sociedade vem aumentando de maneira acentuada, exigindo um melhor aproveitamento dos recursos alimentícios disponíveis, para assim manter um nível de alimentação com o valor nutritivo adequado. A fome e o desperdício de alimentos mostram-se como os dois dos mais relevantes problemas do Brasil, constituindo-se em um dos maiores paradoxos do país, já que produz mais alimentos do que necessita para alimentar a sua população. As partes não aproveitáveis dos alimentos podem ser utilizadas impulsionando o enriquecimento alimentar,

diminuindo o desperdício e aumentando o valor nutricional das refeições. OBJETIVO: Demonstrar que a utilização integral dos alimentos possibilita uma maneira de incrementar a culinária diária, com a criação de novas receitas mais nutritivas, além de diminuir os índices de desperdício. METODOLOGIA: Foram realizadas buscas de dados nas bases eletrônicas SciELO e Google acadêmico, no intervalo de tempo entre os anos de 2012 à 2016, com as seguintes palavras chaves: "Aproveitamento integral de alimentos", "desperdício de alimentos" e "análise sensorial". RESULTADOS: A partir da literatura, os resultados de aceitabilidade das receitas inovadoras, adaptando-se a novas formulações com ingredientes atípicos são na grande maioria positivos. Por meio do aproveitamento integral dos alimentos é possível combater a situação de fome e desnutrição, pois nesta proposta utiliza-se de cascas, talos, folhas, polpas e sementes; com isso diminui os gastos com alimentação, reduz o desperdício alimentar, melhorando-se a qualidade nutricional da receita, além das características organolépticas. A parte mais complicada e desafiadora são os preconceitos alimentares e tabus, onde o aproveitamento total destina-se apenas a programas sociais, destinados a pessoas de baixa renda, além de associar aproveitamento integral com restos e sobras seria, sem qualidade. Através da demonstração dos benefícios e desta prática é elaboração de novos produtos para o mercado, é esperado melhor aceitabilidade pelos consumidores. CONCLUSÃO: É muito importante modificar hábitos alimentares, inserindo novas preparações saborosas e nutritivas utilizando o aproveitamento integral de alimentos como estratégia para aumentar o valor nutricional das preparações, bem como, diminuir o desperdício e erradicar os problemas de fome e desnutrição na população.

### Trab. 143

#### **APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS: UM ESTUDO EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CURIMATAÚ PARAIB**

**Autores:** SOUZA, A.O, GOMES, J. B., MEDEIROS, V. P. B, ALVES, M. C, NÓBREGA, J. P. M, ALVES, H. L. R, BIDÔ, R. C. A, DANTAS, J. C

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - CES

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A alimentação é uma das atividades mais importantes dos seres humanos e mesmo assim ocorre um grande desperdício, desde a plantação, colheita e até preparação. Em Unidades de Alimentação e Nutrição, é possível, por meio do aproveitamento integral dos alimentos, diversificar, complementar as refeições, reduzir custo, proporcionar preparo rápido e oferecer paladar regionalizado. OBJETIVO: Sendo assim, este estudo teve o objetivo de reduzir o desperdício de alimentos em um restaurante universitário da Universidade Federal de Campina Grande-PB, através do seu reaproveitamento integral. MÉTODO: Realizou-se uma pesquisa qualitativa e quantitativa com aplicação de um questionário validado e modificado sobre avaliação de satisfação dos usuários. Foram desenvolvidas 2 receitas utilizando as cascas de frutas, sendo elas o "Bolo de Casca de Banana" e um "Suco de Casca do Abacaxi com Couve". Estas receitas foram selecionadas pelo critério de utilizarem alimentos que geralmente eram jogados fora. Foram escolhidos 20% do público total que se alimentava na Unidade, escolhidos aleatoriamente, onde avaliaram esses alimentos, em sua aparência, aroma, sabor e consistência, com variáveis de bom, regular e ruim, e espaço para comentários, além de uma avaliação geral sobre o produto. As avaliações foram aplicadas diretamente aos comensais do restaurante no período de 09 a 24 de Agosto de 2017, e avaliados posteriormente no programa Microsoft Excel 2016. Para o embasamento científico utilizou-se trabalhos com intervalo de tempo de até 6 anos. RESULTADOS: Foram analisados 83 questionários, onde 45 foram aplicados para o suco e 38 para análise do bolo. Essas preparações possibilitaram a formação de conceitos que revelam a importância e necessidade de utilizar tais materiais para preparações. Na avaliação sensorial geral referente ao bolo de casca de banana 78,95% dos avaliadores adoraram, 15,79% gostaram, 5,71% acharam regular comparando que 0% detestaram ou não gostaram. Já a avaliação geral do suco da casca do abacaxi com couve, 64,44% adoraram, 33,33% gostaram, 2,22% acharam regular, e como no bolo 0% não gostaram ou detestaram. Sendo as duas receitas aplicadas aprovadas pelos comensais a entrar no cardápio da Unidade. CONCLUSÃO: De acordo com os dados obtidos da amostra, os resultados demonstraram que as duas preparações elaboradas com aproveitamento integral de alimentos tiveram boa aceitação, sendo ambos os produtos elaborados, muito bem aceitos.

## **ARSÊNIO EM ALIMENTOS: PREOCUPAÇÕES NA ALIMENTAÇÃO INFANTIL**

**Autores:** MELO, FALT, MOURA, RL, SILVA, EB , PEREIRA, DE, BIDÔ, RCA, SILVA, RCFS, OLIVEIRA, MJS, FRAZAO, MF

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O arsênio é um metalóide presente na natureza, que pode estar em alimentos que fazem parte da cultura alimentar brasileira, especialmente o arroz e seus processados industriais. A sua forma inorgânica pode ser tóxica para o organismo, a depender da quantidade ingerida, podendo desencadear doenças metabólicas inflamatórias e aumentar o risco de câncer. Há uma preocupação crescente na área de toxicologia alimentar para aumentar o controle da sua presença na cadeia alimentar e produtiva e orientar a população para minimizar o risco desta exposição. A faixa etária pediátrica e portadores de doença celíaca, merecem especial atenção, pois o uso de arroz e seus derivados industriais, como os farináceos, é bastante frequente. **METODOLOGIA:** O presente estudo foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica em periódicos internacionais indexados nas bases de dados do PubMed e publicados no período de 2000 a 2017. Foram utilizados os indexadores Arsênio, Alimentos e Crianças. **RESULTADOS** Estudos recentes demonstraram um risco não negligenciável da exposição ao arsênio na alimentação infantil, especialmente com o uso na introdução alimentar de farináceos de arroz, que são adicionados, por força cultural, à fórmula infantil ou na forma de papas. Além disso, a presença do arroz como alimento ubíquo no hábito alimentar brasileiro, somado à prática comum de oferecimento de bolachas, barras de cereais e outros alimentos processados com farinha de arroz, pode elevar de forma significativa a exposição a este metal, acarretando um potencial risco à saúde. O grupo de pacientes portadores de doença celíaca, sensibilidade ao glúten não-celíaca ou alergia ao trigo, podem ter esse risco acrescido, tendo em vista uma ainda maior exposição aos farináceos e derivados alimentares processados com arroz. **CONCLUSÃO:** É importante uma conscientização da população sobre esse problema e que a indústria encontre formas de uma melhor monitorização das concentrações de arsênio nos seus produtos finais, visando a segurança alimentar dos consumidores.

## **AS CONSEQUÊNCIAS DA DESNUTRIÇÃO NA VIDA DA POPULAÇÃO INFANTIL: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** DANTAS, DLS, SILVA, NCM, PEREIRA, DE, BIDÔ, RCA, MARTINS, EG, PAULINO, BB, OLIVEIRA, MJS, DANTAS, TKS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A princípio, a desnutrição pode ser caracterizada como uma condição de segmento clínico, que ocorre devido à ingestão insuficiente de diversos nutrientes essenciais ao organismo. Considerado um grave problema de saúde pública, a desnutrição infantil atinge, principalmente, a população de países em desenvolvimento como o Brasil. Essa condição desenvolve-se por diversos fatores, e apresenta caráter primário e secundário, o primeiro, caracterizado por uma alimentação qualitativa e quantitativamente insuficiente, enquanto que a segunda caracteriza-se pela ingestão insuficiente de alimentos que não atingem as necessidades energéticas. **OBJETIVO:** Revisar e abordar as consequências da desnutrição, no cotidiano e vida da população infantil. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão sobre a desnutrição infantil, em que foram selecionados 10 artigos publicados nas línguas portuguesa e inglesa, entre o ano de 2013 e 2017, utilizando como bases: GOOGLE ACADÊMICO, LILACS, BIREME E SCIELO. Fez uso dos descritores: desnutrição e desnutrição infantil. **RESULTADOS:** A desnutrição é uma doença de grande impacto, uma vez que pode acometer todos os órgãos de uma criança, e com o decorrer da gravidade, pode causar o óbito. Essa condição apresenta-se a partir de dois tipos: o marasmo e o kwashiorkor. Segundo estudiosos, esses dois tipos podem acarretar uma privação proteica do mesmo tipo e grau. A desnutrição infantil pode ser explicada através de causas multifatoriais. Além disso, é explicada pelo comprometimento severo do crescimento linear e/ou pelo emagrecimento extremo da criança. Ademais, evidências apontam que

déficits de crescimento na infância, associam-se a maior taxa de mortalidade, excesso de doenças infecciosas, prejuízo para o desenvolvimento psicomotor, baixa renda escolar e menor capacidade produtiva na vida adulta. A desnutrição traz diversas consequências negativas como a fadiga, irritabilidade e letargia, sintomas esses que variam de acordo com o tipo da doença. Outros impactos causados pela desnutrição infantil são referentes à saúde mental, além de acarretar prejuízos ao sistema imunológico. **CONCLUSÃO:** Apesar de ser apontada como um dos maiores problemas da saúde pública no Brasil, o país continua a reduzir a taxa de crianças desnutridas proposta pela ONU. Por ser um problema mundial é recorrente a luta na erradicação/redução, visto que são inúmeros os fatores que afetam a vida infantil.

#### **Trab. 146**

### **AS CRESCENTES REAÇÕES DE ALERGIAS ALIMENTARES MEDIADA POR IGE ATRAVÉS DO CONSUMO DA SEMENTE DE GIRASSOL: UMA REVISÃO**

**Autores:** SILVA, M. C. C, SILVA, E. C. A, SOARES, J.K.B, SILVA, I. S. S, CAMPOS, R. S, PEREIRA, RSC, SILVA, M. E. C, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As alergias são definidas como reações do sistema imunológico contra elementos estranhos que alteram o funcionamento normal do organismo, estas alergias alimentares desencadeiam mecanismos de hipersensibilidade, que não são reconhecidas pelo sistema imune, disparando esses mecanismos. Dentre os mais comuns destacam-se as proteínas ou moléculas ligadas às proteínas dos antígenos. **OBJETIVO:** Esta revisão tem como objetivo avaliar as reações de Alergias Alimentares mediada por ige através do consumo da semente de girassol. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos científicos nas bases de dados eletrônicas: Medline, Pubmed e Scielo dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** A sensibilização à semente de girassol (*Helianthus annuus*) tem sido descrita a proteínas de reserva (albuminas 2S) e a proteínas de transferência de lipídios (LTPs), que pode ser uma proteína de ligação IgE responsável por reações anafiláticas em alguns indivíduos sensíveis as sementes de girassol. Existem 8 albuminas diferentes na fração 2S da semente de girassol que foram também identificadas com potencial alergênico em semente de sésamo, noz, amendoim, linhaça, abóbora e mostarda. A família das albuminas 2S constitui uma importante classe de proteínas alergênicas comuns em sementes. Posteriormente, essas proteínas podem ser absorvidas em formas imunologicamente ativas pelo intestino, facilitando a exposição desses alérgenos ao sistema imunológico, a fim de sensibilizar um indivíduo ingênuo e ou desencadear uma resposta alérgica em um indivíduo sensibilizado. **CONCLUSÃO:** A crescente sensibilização a alergia alimentares devido ao aumento do consumo de sementes e frutos secos não só assume à alta incidência de reações clínicas em pessoas sensibilizadas, mas também devido à possibilidade real de reatividade cruzada entre diferentes proteínas da mesma classe. Apesar do surgimento de novos produtos a partir de diferentes sementes sob a forma de óleo, margarina, produtos de panificação, como aperitivo ou em saladas, raramente é reportada como causa de reações anafiláticas o que faz importante destacar o fato de que nem todas as albuminas 2S devem ser consideradas alérgenas principais e que o seu conhecimento poderia ajudar a obter informações sobre a base molecular da alergenicidade, bem como a prever a alergenicidade potencial de alimentos novos e geneticamente modificados.

#### **Trab. 147**

### **AS PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS DAS FIBRAS DIETÉTICAS RELACIONADAS AO EFEITO BENÉFICO SOBRE A REDUÇÃO DO APETITE**

**Autores:** SILVA, EB, MOURA, RL , COSTA, ACS, MELO, FALT, OLIVEIRA, MJS, BIDÔ, RCA, DONATO, NR, FRAZAO, MF

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As fibras dietéticas são conhecidas por serem as frações não digeríveis dos alimentos vegetais, que permanecem intactas após o processo de digestão e absorção e sofrem fermentação no intestino grosso. São classificadas como fibras dietéticas: oligossacarídeos, celulose, hemicelulose,

pectinas, gomas, polissacarídeo indigeríveis e não amilosos e lignina. As recomendações diárias de fibra estão associadas a prevenção no surgimento de doenças crônicas relacionadas à dieta, como a obesidade. Vários estudos observacionais associaram um aumento no consumo das fibras dietéticas ao menor peso e ganho de peso corporal, associado à função sacietogênica das fibras. Este trabalho objetivou-se investigar as evidências científicas atuais em relação a associação da fibra dietética e o controle do apetite. **METODOLOGIA:** O presente estudo foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica em periódicos internacionais indexados nas bases do PubMed e publicados entre 2010 a 2017. Foram utilizados os descritores: Fibras dietéticas, Apetite, Ganho de Peso. **RESULTADOS/CONCLUSÃO:** Os resultados da maioria dos estudos analisados apontaram um efeito benéfico das fibras dietéticas sobre a redução do apetite. As principais características das fibras, relacionadas ao efeito benéfico significativo encontrado foram: (1) a viscosidade e para esse parâmetro, as principais fontes estudadas foram a pectina, psyllium, goma guar, goma de alfarroba, alginato e beta glucana, sendo as bebidas a melhor maneira de aumentar a viscosidade das mesmas; (2) a capacidade de formação de gel, destacando-se o alginato, na dose de 1,5-19,8 g e (3) fermentabilidade, após administração de doses que variaram de 10 a 56g de fibras dietéticas, utilizando a inulina e oligofrutose e fibras de grão de centeio e cevada.

#### **Trab. 148**

### **ASPECTOS ANTROPOMÉTRICOS PÓS CIRURGIA BARIÁTRICA: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DA LITERATURA**

**Autores:** SOUSA; R. M, GONÇALVES, JAO, LIRA, DN, ARAÚJO, YS, OLIVEIRA, PDF, PINTO MLM, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Termo com origem no latim *obesitas* que significa excesso de gordura, a obesidade é considerada uma epidemia que afeta um terço das pessoas mundialmente. A obesidade é uma doença crônica de origem multifatorial causada normalmente por hábitos alimentares errôneos com alta ingestão calórica e baixo gasto energético, além de causas genéticas, demográficas, psicológicas entre outras. O seu tratamento envolve várias abordagens, uma dessas intervenções mais eficaz e invasiva é a cirurgia Bariátrica. A cirurgia visa alterar os hábitos e a qualidade de vida do paciente com o objetivo de fazê-lo ter uma vida mais saudável através de um procedimento cirúrgico de corte, retirada parcial ou interligação do estômago e do intestino. **OBJETIVO:** Avaliar por meio de uma revisão literária, sobre os aspectos antropométricos pós cirurgia bariátrica em obesos mórbidos. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma Revisão Sistemática da Literatura realizada com base nos artigos publicados na Biblioteca virtual da saúde (BVS), nas seguintes bases de dados: SCIELO, LILACS e BIREME, no qual foram selecionados 10 materiais. Os critérios de inclusão foram: artigos publicados entre os anos de 2007 a 2014 que estivessem na linguagem vernácula, e como de exclusão: Artigos com acesso mediante pagamento e artigos que se encontrassem anteriores ao ano de 2005. Permanecendo assim na amostra final 7 artigos, foram utilizados como descritores: "obesidade", "cirurgia bariátrica" e "aspectos antropométricos". **RESULTADOS:** Os estudos demonstram, uma melhora significativa no pós-operatório em todos os parâmetros antropométricos, à saber: perda de peso, diminuição do Índice de Massa corporal, perda do percentual de gordura e circunferências do quadril e cintura. Outros autores evidenciam em seu estudo em relação ao percentual de peso perdido, percebeu-se que mulheres adultas, casadas, obtiveram uma perda elevada comparada as mulheres, adultas, solteiras. A cirurgia bariátrica atualmente é considerada o tratamento mais efetivo para a redução do peso e manutenção dessa perda em pacientes graves. **CONCLUSÃO:** Diante disto ver-se que a literatura traz um número relevante de pesquisas sobre a temática, e conclui-se que o tratamento para obesidade através desta cirurgia é adequado em casos especiais, em sua maioria obesos mórbidos ou com alguma patologia associada, visto que diminuirá seus riscos nutricionais de comorbidades.

#### **Trab. 149**

### **ASPECTOS DA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL NA GERIATRIA: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** DANTAS, DLS, FLORENTINO, TS, PONTES, EDS, SOUZA, OKS, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Com o avanço da globalização, das tecnologias e da praticidade em realizar atividades rotineiras, percebeu-se alterações no crescimento, envelhecimento e hábitos de uma população, seja ela de ordem nutricional, psicológica ou fisiológica. A avaliação do estado nutricional da população pode ser utilizada como forma de possíveis diagnósticos de problemas ligados à nutrição, sobre dados dietéticos, antropométricos e clínicos, além da prática epidemiológica. O IMC (Índice de Massa Corporal), por exemplo, entra como um importante e de fácil aplicação, indicador para estado nutricional. Onde, atualmente, o envelhecimento, está associado ao surgimento de doenças metabólicas, crônicas e relacionadas aos fatores ambientais, que incluem principalmente, má alimentação, inatividade física e etc. **OBJETIVO:** Apresentar artigos dos últimos cinco anos da literatura brasileira, que relatem os principais aspectos de uma avaliação nutricional na geriatria. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Trata-se de uma revisão da literatura científica atual, onde o levantamento bibliográfico foi realizado através do Portal Regional da BVS, tendo como descritores adotados: "avaliação nutricional de idosos", "nutrição e geriatria" e "idoso e nutrição". Foram selecionados artigos publicados nos últimos cinco anos, disponíveis na língua portuguesa. **RESULTADOS:** Foi identificado que quanto mais cedo é realizado uma avaliação nutricional completa e adequada, incluindo o IMC, exames bioquímicos, dietéticos, antropométricos, entre outros, é mais fácil à detecção precoce de problemas nutricionais, tais como, o surgimento de diabetes mellitus tipo 02, hipertensão arterial, aterosclerose, e dislipidemias, entre outros. Dentre a população idosa, já há alterações fisiológicas naturais e quando são associadas às patologias crônicas adquiridas, é ainda mais complicado, e esses fatores se tornam determinantes nas escolhas alimentares, na frequência e na qualidade da alimentação e de vida do idoso. **CONCLUSÃO:** Desta forma, uma avaliação detalhada nos primeiros momentos da vida, marcada por um acompanhamento nutricional, são decisivos para um envelhecimento saudável e com mais qualidade. É nesta fase da vida, que todas as recomendações devem está direcionadas para a uma alimentação equilibrada e adequada as suas condições, que devem está ligadas a manutenção de um corpo ativo, ou seja, na pratica de uma atividade física.

**Trab. 150****ASPECTOS EPIDEMIOLÓGICOS DA OBESIDADE INFANTIL**

**Autores:** AFONSO, GPA, MUNARETTO, JM, SILVA, GAF, THOMAZ, AHPS

**Instituição:** FACULDADE ATENAS

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade infantil é definida pela Organização Mundial da Saúde (OMS) como um acúmulo anormal ou excessivo de gordura corporal que pode atingir níveis capazes de afetar a saúde da criança. De acordo com estudos, sua prevalência vem progredindo consideravelmente nos últimos anos, o que torna-se preocupante, visto que o risco de doenças cardiovasculares e síndrome metabólica aumenta concomitantemente. Associa-se a essa patologia o crescente consumo de alimentos ricos em gorduras e redução de atividade física. Logo, é notório a importância de seu rastreamento. **METODOLOGIA:** Foram realizadas revisões literárias acerca da epidemiologia e prevenção da obesidade infantil, a partir das bases de dados científicos ficas PubMed, Scielo e LILACS, nos últimos 10 anos. Recentemente, um importante estudo realizado no Brasil pelo IBGE analisou características nutricionais e antropométricas constatando que o excesso de peso apresentou altos índices de prevalência em 2008-09: 51,4% entre os meninos e 43,8% entre as meninas, na mesma faixa etária de cinco a nove anos. A análise desses dados revela que nesse período 32% das meninas se encontravam com sobrepeso e 11,8% eram obesas. Já para o sexo masculino, as taxas eram ainda superiores, de 34,8 e 16,6%, respectivamente. **RESULTADOS:** A prevalência da obesidade entre crianças e adolescentes tem aumentado vertiginosamente nos últimos anos, devido, principalmente, ao estilo de vida inadequado adquirido pela maior parte da população. Constata-se que houve uma mudança perceptível no padrão alimentar, com aumento do consumo de fast-food e alimentos ricos em gorduras e carboidratos refinados, além de uma diminuição importante na realização de atividades físicas, visto que as tecnologias atraem as crianças para lazeres sedentários. Estas alterações tornam-se importantes devido a sua associação ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares e metabólicas. **CONCLUSÃO:** Dada a prevalência da obesidade infantil e suas graves consequências, é importante a implementação de medidas de prevenção e promoção de saúde ainda na infância que envolva sobretudo a atuação multidisciplinar e multissetorial englobando indústria, políticas públicas, escola e família. Objetivando assim, aumento na expectativa de vida associado a uma melhor qualidade de vida.

**ASPECTOS FUNCIONAIS DA BIOMASSA DE BANANA VERDE**

**Autores:** LIRA, CCS., ARAÚJO, JM, LIRA, LKS, MARTINS, ACS., OLIVEIRA, MJS., , ,

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A busca por alimentos que promovam uma ação a mais no organismo vem se tornando crescente, com isso nota-se uma intensa procura por alimentos funcionais. Entende-se como alimento funcional aquele que desempenha alguma função benéfica ao organismo. Nesse contexto pode-se destacar a biomassa de banana verde, que vem sendo estudada nos últimos anos devido suas funcionalidades no organismo. Além disso, pode ser utilizada em muitas preparações, atribuída ao fato da melhoria dos atributos sensoriais dos produtos. **OBJETIVO:** Explanar por meio da literatura os benefícios da biomassa de banana verde no organismo. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão de literatura, na qual foram selecionados artigos nacionais e internacionais dos últimos cinco anos, por meio das bases de dados LILACS, PUBMED, SCIELO e MEDLINE. **RESULTADOS:** Além de ser uma fonte diferencial de amido, esse alimento possui uma rica composição de fibras solúveis que trazem ao consumidor melhorias no equilíbrio intestinal, promovendo a sensação de saciedade, auxiliando na formação do bolo fecal, bem como a redução do acúmulo de gordura, fator esse que também se relaciona com a redução dos níveis de colesterol no corpo. Além das funcionalidades supracitadas esse produto possui uma diversidade de minerais. A biomassa de banana verde também se destaca por seu valor econômico mais baixo, haja vista a alta produção de bananas em países subtropicais ou tropicais como é o caso do Brasil. Pode ser utilizados para preparações de bolos, pães, brownie e até mesmo sorvetes, pois a biomassa de banana enriquece preparações, nutri e auxilia nas funções do organismo do seu consumidor. **CONCLUSÃO:** Devido às funcionalidades que promove no organismo a biomassa de banana verde mostra-se como uma ótima opção para quem busca uma alimentação saudável, saborosa e que auxilie na busca de saúde.

**ASPECTOS GERAIS DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** DANTAS, DLS, XAVIER, MWR, MELO, RM, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Doenças Transmitidas por Alimento (DTA's) são síndromes que resultam da ingestão de alimentos contaminados por microrganismos. As DTA's podem ser identificadas quando, após a ingestão de alimentos contaminados por micro-organismos patogênicos e suas toxinas, uma ou mais pessoas apresentam sintomas similares. A maioria dos surtos tem sido relacionada à ingestão de alimentos com características organolépticas intactas, pois a dose infectante de patógenos alimentares geralmente é menor que a quantidade de micro-organismos necessária para alterar essas características. Os sintomas mais comuns de DTA incluem dor de estômago, náusea, vômitos, diarreia e, por vezes, febre, podendo variar na sua duração dependendo do estado físico do paciente, do tipo de micro-organismo ou toxina ingerida ou suas quantidades no alimento. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão da literatura a respeito de doenças transmissíveis através de alimentos. **METODOLOGIA:** Para realização deste trabalho foram selecionados 5 artigos publicados nas línguas portuguesa e inglesa, de 2013 a 2017, utilizando as bases: SCIELO; PUBMED; CAPES e os descritores: doenças transmitidas por alimentos; contaminação microbiológica; surtos alimentares. **RESULTADOS:** Os patógenos envolvidos em surtos alimentares podem ser bactérias, parasitos, vírus e fungos, sendo apontados em muitos estudos, as bactérias como as principais causadoras, entre elas, principalmente *Salmonella spp* e *Escherichia coli*. Entre os alimentos mais relacionados aos surtos relatados, destacaram-se carnes, leites, sobremesas, saladas cruas e ovos. Os locais em que ocorreram os surtos notificados, em sua maioria incluem cantinas, hotéis, restaurantes e bares. **CONCLUSÃO:** Relatos demonstraram que a maioria dos casos de DTA não são notificados às autoridades sanitárias pois muitos dos patógenos alimentares causam sintomas brandos. A maior parte dos surtos resultam da associação entre o consumo de alimentos contaminados através da manipulação e conservação inadequada ou distribuição em condições impróprias.



**ASPECTOS IMPORTANTES SOBRE O USO DE PROBIÓTICOS EM ATLETAS: REVISÃO SISTEMÁTICA DA LITERATURA**

**Autores:** FAIA R., BARCELLAR S., ZIMMERMANN-FRANCO DC.

**Instituição:** UNIVERSIDADE PRESIDENTE ANTONIO CARLOS

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Práticas alimentares que promovam a boa saúde e o desempenho ideal são de interesse dos atletas, técnicos, médicos e nutricionistas. Diversos atletas de alto nível, principalmente aqueles não profissionais, podem apresentar a flora do intestino alterada. Inúmeros estudos já demonstraram como uma alteração da flora intestinal pode resultar no aumento das bactérias patogênicas e conseqüentemente, na má assimilação de vitaminas, inativação de enzimas, produção de toxinas cancerígenas e destruição da mucosa intestinal. Estudos sugerem que os probióticos teriam a capacidade de modular o impacto na função imune que ocorre logo após o exercício físico e adequar a microbiota intestinal. **OBJETIVO:** O presente estudo visou investigar aspectos importantes do uso de probióticos em atletas e/ou praticantes regulares de atividade física. **MÉTODOS:** Foi realizada uma revisão sistemática da literatura na base de dados Medline/PubMed usando os termos de busca: "probiotic" AND "athletes" OR "athletes" OR "athlete". Foram incluídos estudos clínicos e estudos randomizados controlados realizados nos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** Foram encontrados 12 estudos dos quais 8 estavam de acordo com o escopo desta revisão. Estes foram avaliados quanto ao número de participantes, tipo de probiótico, tempo de tratamento, parâmetros fisiológicos influenciados pelo probiótico e seus benefícios. No total foram avaliados 340 indivíduos entre atletas de elite e praticantes regulares de atividade física. Os probióticos avaliados constaram em diversos tipos, como os multi-linhagens, com *Lactobacillus helveticus* Lafti, *L. casei* e *Bifidobacterium* sp. A menor frequência foi 1 comprimido por dia durante sete dias e a maior, de 1 comprimido por dia com 0,2 bilhões de Unidades Formadoras de Colônia, por 16 semanas. **DISCUSSÃO:** O uso de probióticos em atletas pode ajudar a reduzir os níveis de endotoxinas no plasma, sobretudo quando associado a um antioxidante. Ademais, houve uma redução na gravidade e duração de doenças infecciosas do trato respiratório superior, o que pode ser relacionado com o aumento da imunidade e da produção de IgA pelas mucosas. **CONCLUSÃO:** Mais estudos precisam ser realizados para estabelecer a eficácia dos probióticos em atletas e praticantes regulares de atividade física haja vista as condições especiais as quais são geradas nos organismos destes indivíduos. No entanto, foi possível perceber que os mesmos podem ser influenciados positivamente pelo uso dos probiótico

**ASPECTOS NUTRICIONAIS DA PALMA FORRAGEIRA (OPUNTIA FICUS INDICA): UMA REVISÃO**

**Autores:** MARTINS, SILVA, AR, PONTES EDS, SILVA JYP, DOMINGOS LBS, SILVA, SS, SOARES JKB, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A palma forrageira (*Opuntia ficus indica*) é uma cactácea que possui uma boa adaptação as condições ambientais nas regiões áridas e semiáridas do Nordeste. Esta Cactácea, é muito utilizada na alimentação animal, nos períodos de seca. No entanto, há evidências de sua inserção na alimentação humana devido seus aspectos nutricionais, podendo ser uma opção eficaz para combater a fome e a desnutrição. **OBJETIVO:** diante desta perspectiva, este trabalho tem por objetivo levantar informações sobre os aspectos nutricionais da palma forrageira e sua utilização na alimentação humana. **METODOLOGIA:** trata-se de uma pesquisa descritiva, realizada por meio de sondagem bibliográfica em revistas e bases eletrônicas indexados nas bases de dados: google acadêmico, sciencedirect, scielo, lilacs e periódicos capes. Para tanto, foi sistematizada a escolha de 15 (dez) artigos, no período de 2010 a 2016. Utilizando-se os descritores: palma forrageira, alimentação humana e aspectos nutricionais. **RESULTADO:** a palma forrageira é uma excelente fonte de energia, rica em carboidratos e nutrientes, possui vitamina A, vitaminas do complexo B e C, cálcio, magnésio, sódio e potássio. Esta, pode ser utilizada em várias preparações, tais como: saladas, sucos, geleias, pratos guisados e doces. **CONCLUSÃO:** desta forma, conclui-se que a palma forrageira

é uma excelente fonte de nutrientes e pode ser inserida na alimentação humana de várias formas, tendo como vantagem, por ser um produto mais econômico. No entanto, os estudos demonstram que ainda há preconceito em relação ao seu consumo por humanos, visto que, tradicionalmente a palma é utilizada como ração animal.

#### **Trab. 155**

### **ASPECTOS NUTRICIONAIS DO MARACUJÁ: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA**

**Autores:** MARTINS, ACS, SILVA, JYP, SILVA, AR, SILVA, RS, DOMINGOS LBS, OLIVEIRA, MJS, SOARES JKB, OLIVEIRA MEG

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O maracujá, pertence à família Passifloraceae, gênero Passiflora. É amplamente distribuída nos trópicos e regiões temperadas e são compostas por 18 gêneros e, aproximadamente, 630 espécies, sendo destas 150 espécies nativas do Brasil e 60 produtoras de frutos, podendo ser aproveitados direta ou indiretamente como alimento. Este fruto é utilizado de diversas formas, além do consumo in natura o mesmo pode ser utilizado na forma de suco, ornamentação e medicamento. Pode também ser utilizados em processamento de polpa, geleia e néctar. **OBJETIVO:** este trabalho tem por finalidade elencar informações, por meio de uma revisão bibliográfica, sobre os aspectos nutricionais do maracujá. **MATERIAL E MÉTODO** Trata-se de uma pesquisa descritiva, realizada por meio de sondagem em artigos indexados na base de dados SCIELO, GOOGLE ACADÊMICO e PERIÓDICOS CAPES. Para tanto selecionou-se 30 artigos e sistematizada a escolha de 10 (dez) artigos internacionais e nacionais, que se incluíssem nos critérios: Ser publicado no período de 2012 a 2016; elencar aspectos de composição centesimal e benefícios nutricionais do maracujá. **RESULTADOS:** A composição do maracujá varia com o cultivar. A composição do fruto, a polpa representa cerca de 33% , a casca 60% e as sementes aproximadamente 7%. Quanto à composição química do fruto, os frutos de maracujá apresentam, em média, a seguinte composição: suco, 34,02%; sementes, 12,38% e casca, 53,6%. A casca contém de 10 a 12% de pectina. **CONCLUSÃO:** Conforme evidenciado nesse estudo, a composição nutricional do fruto do maracujá possibilita sua inserção como uma alternativa alimentar humana

#### **Trab. 156**

### **ASPECTOS NUTRICIONAIS E INTERAÇÃO HORMONAL NA ATIVIDADE FÍSICA: UMA REVISÃO DE LITERATURA.**

**Autores:** FLORENTINO TS, BIDÔ RCA, ALVES MC, DANTAS DLS, PEREIRA DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Ao longo de todo o desenvolvimento do nosso corpo há diversas alterações, desde a fase de lactação até a fase adulta, com o posterior envelhecimento, como alterações morfológicas, hormonais, fisiológicos e psicológicos. Durante uma atividade física, o corpo sofre influência de alguns hormônios, principalmente os hormônios esteroides e não esteroides, a testosterona, o estrógeno e o cortisol, e o mesmo necessita de quantidades adequadas e equilibradas de nutrientes para a formação de novos tecidos e para a manutenção dos sistemas energéticos, o que leva assim o corpo a atingir um melhor desempenho físico e uma melhora na prática física. **OBJETIVO:** Revisar artigos que relacionem a prática da atividade física com os aspectos nutricionais e uma possível interação hormonal e destacar a importância dos hormônios na prática física. **MATÉRIAS E MÉTODOS:** Foi realizada uma busca literária, no banco de dados do Portal Regional da BVS, tendo como descritores adotados: "hormônios e nutrição" e "interação dos hormônios na atividade física". Foram selecionados artigos publicados nos últimos cinco anos, disponíveis na língua portuguesa. **RESULTADOS E DISCUSSÕES:** Foi identificado que muito dos processos corporais na prática de um exercício físico está ligado ao controle e influencia hormonal, onde eles podem induzir uma atividade secretória, controlar a velocidade de algumas reações enzimáticas, e ser participante das vias metabólicas, auxiliando reações de catabolismo ou anabolismo. Os hormônios agem também como biomarcadores do estado de fome ou saciedade, que servem como sinalizadores ao sistema nervoso

sobre o problema, além de serem marcadores de muitas das funções biológicas. O corpo estando em total equilíbrio de ingestão e uso de nutrientes, realiza corretamente todas as suas funções, sejam elas metabólicas e energéticas, como fisiológicas hormonais, sendo eles os responsáveis pelo crescimento, conservação, reprodução e formação dos tecidos. **CONCLUSÃO:** O consumo adequado de nutrientes promove na atividade física um melhor desempenho e produção adequada de hormônios que são importantes nessa prática.

#### **Trab. 157**

### **ASPECTOS NUTRICIONAIS E METABÓLICOS EM PACIENTES COM HIV: UMA REVISÃO**

**Autores:** GAMA JSL , SANTOS DNM , CAVALCANTI, LF, JERONIMO, PS, DOMINGOS, LBS, MARTINS ACS, DONATO, NR

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO** A síndrome da imunodeficiência adquirida é uma infecção viral causada pelo vírus da imunodeficiência humana, a infecção por intercurso anal e vaginal são as mais comuns. Ainda, contatos com sangue, sêmen, fluido pré-seminal, fluido vaginal e outros fluidos corporais que contenham sangue são altamente contaminantes. Diversas alterações metabólicas, a citar o gasto energético da massa magra de repouso significativamente mais alto em indivíduos HIV do que em indivíduos saudáveis que afeta o portador desse vírus e acarreta alterações no perfil nutricional. **OBJETIVOS** Realizar uma revisão da literatura no que discerne as principais alterações nutricionais e metabólicas de indivíduos portadores de HIV. **MATERIAL E MÉTODO** Trata-se de uma pesquisa descritiva, realizada por meio de sondagem bibliográfica em artigos indexados na base de dados SCIELO, LILACS e GOOGLE ACADEMICO. Para tanto foi sistematizada a escolha de 10 (dez) artigos internacionais e nacionais, no período de 2012 a 2016. Utilizando-se os descritores: imunodeficiência, AIDS e doenças oportunistas. **RESULTADOS** A AIDS é caracterizada pela replicação viral e destruição de células CD4 e linfócitos T, essas alterações associadas levam como consequências nutricionais: perda de peso acelerada, anorexia, náuseas, vômitos, diarreia e má absorção, hipovitaminose A e de B12. Além disso, pacientes com infecção pelo HIV apresentam alterações no metabolismo lipídico, anemia (comum em estágios avançados), resistência à insulina, dislipidemia, (secundárias a distribuição de gordura) e hipoalbuminemia. De modo a minimizar as alterações nutricionais deve haver aumento na oferta calórica e proteica para suprir as demandas aumentadas desses nutrientes, fracionar as refeições, aumentar a densidade calórica, reduzir a oferta de carboidratos refinados, monitorar os níveis de albumina, a ocorrência de diarreias fornecer alimentos com poucas fibras, o uso de suplementação pode ser benéfica a depender de cada caso. **CONCLUSÃO** Tendo em vista as alterações tanto nutricionais quanto metabólicas que acometem os portadores de HIV é necessário o conhecimento dessas particularidades, visando um melhor cuidado ao paciente, aliando a terapia nutricional as alterações metabólicas decorrentes da infecção.

#### **Trab. 158**

### **ASPECTOS NUTRICIONAIS E USO ABUSIVO DE SUPLEMENTOS PROTEICOS EM ACADEMIAS DE GINÁSTICA**

**Autores:** FLORENTINO TS, MELO MFFT, SOARES JKB, OLIVEIRA MJS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Nos dias atuais, a importância de uma boa alimentação e o impacto que esta causa na saúde e bem-estar é pauta de várias discussões. Entretanto se observa ainda a repercussão de pensamentos e atitudes errôneas quanto aos aspectos alimentares, a exemplo de indivíduos que frequentam academias de ginásticas, que segundo pesquisadores estes costumam associar o ganho de massa muscular ao consumo "extra" de proteínas, difundindo assim o consumo excessivo de suplementos dietéticos, principalmente os proteicos. **OBJETIVO:** Enfatizar por meio da literatura o consumo de suplementos proteicos, elencando os riscos e benefícios do uso. **METODOLOGIA:** Para tanto, foram selecionados artigos nacionais dos últimos cinco anos nas bases de dados Scielo, Lilacs e PubMed. **RESULTADOS:** Foi observado que muitos dos praticantes que buscam hipertrofia

consomem proteínas de maneira exacerbada devido à procura de melhores resultados em curto intervalo de tempo, contudo ao contrário dos carboidratos e lipídios, as proteínas representam menores necessidades de consumo, o que não as tornam menos importantes, pois além de diversas funções fisiológicas, esse macronutriente participa da hipertrofia muscular e encontra-se ligado aos processos de crescimento e reparação tecidual. O excesso de ingestão de proteínas pode vir a causar efeitos negativos à saúde, podendo comprometer especialmente os rins, tendo em vista que muitos dos produtos oriundos do metabolismo proteico têm sua excreção nesse órgão. **CONCLUSÃO:** O consumo demasiado de proteínas, seja ela proveniente dos alimentos ou em forma de suplementos pode ser prejudicial à saúde. Para um crescimento muscular adequado o mais eficiente é um equilíbrio entre a ingestão de todos os nutrientes, levando sempre em consideração diversos outros fatores, como nível de atividade física, idade, gênero, aspectos alimentares, dentre outros.

#### **Trab. 159**

### **ASPECTOS NUTRICIONAIS NA GESTANTE PÓS CIRURGIA BARIÁTRICA: UMA REVISÃO**

**Autores:** SANTOS, JBN, FRADE, AS

**Instituição:** HOSPITAL FELICIO ROCHO, UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Dados divulgados pelo Ministério da Saúde mostram um crescimento da obesidade no país, de modo que 20% da população feminina no Brasil é hoje considerada obesa. Como consequência, observa-se um aumento progressivo do número de cirurgias bariátricas, sendo essas realizadas em pacientes cada vez mais jovens. Dessa forma, espera-se que um percentual maior de mulheres seja submetida ao procedimento em idade reprodutiva. Esse fato impacta positivamente sobre a gestação, uma vez que a obesidade materna é fator de risco importante para diabetes gestacional, macrossomia, risco de abortamento, natimortalidade, prematuridade e más formações fetais. As particularidades nutricionais dessas pacientes, por sua vez, podem afetar negativamente o desenvolvimento fetal. **MÉTODOS:** Revisão bibliográfica buscando recomendações sobre os cuidados gestacionais na paciente submetida às diferentes técnicas de cirurgia bariátrica. **RESULTADOS:** Não há consenso com relação ao momento ideal para o início da gestação: o Congresso Americano de Obstetras e Ginecologistas recomenda aguardar entre 12 a 24 meses após cirurgia, fase em que há maior perda ponderal. Outros estudos têm demonstrado que gestações iniciadas no primeiro ano possuem desfechos similares aos daquelas iniciadas posteriormente. De qualquer forma, recomenda-se a realização de um screening nutricional antes da concepção e durante a gestação, além de controle rigoroso do crescimento fetal. Há maior risco de anemia materna, incluindo por deficiência de cobre. Os níveis de vitamina D, frequentemente reduzidos, aumentam a chance de pré eclâmpsia. As demais deficiências de micronutrientes têm desdobramentos diversos sobre o feto: aumento do risco de complicações visuais (vitamina A), hemorragia intracraniana (vitamina K), comprometimento neurológico e de desenvolvimento (vitamina B12). Apesar disso, as recomendações formais restringem-se às tradicionais suplementações com ácido fólico e sulfato ferroso. Portanto, a necessidade de suplementação dos outros micronutrientes permanece incerta. **CONCLUSÃO:** São necessários mais estudos visando determinar as necessidades nutricionais da paciente gestante pós bariátrica. O manejo clínico dessa população deve priorizar um estado nutricional materno adequado, com controle do peso corporal e dosagem sérica de micronutrientes. O controle nutricional rigoroso aumenta as chances de um desenvolvimento fetal adequado e reduz os riscos de complicações maternas no periparto.

#### **Trab. 160**

### **ASSOCIAÇÃO DA ACIDOSE METABÓLICA E O ESTADO NUTRICIONAL DO PACIENTE EM HEMODIÁLISE.**

**Autores:** MACHADO RS, ALMEIDA AM, FARIA CAM, BLANK HCR, FREITAS RT

**Instituição:** HOSPITAL NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A acidose metabólica é comum em paciente com doença renal crônica e pode ser uma importante causa do consumo da massa corporal magra, levando a desnutrição energético protéica. **Objetivos:** Avaliar a prevalência de acidose metabólica em pacientes em hemodiálise e

sua associação com o estado nutricional. METODOLOGIA: Foi realizado um estudo transversal em pacientes em hemodiálise em um único centro, em dois turnos em Sete Lagoas/MG. O estado nutricional foi avaliado por meio de indicadores antropométricos e bioquímicos. Acidose metabólica foi definida como bicarbonato sérico (BIC) < 22 mEq/L, e os pacientes foram divididos em 2 grupos, segundo o BIC (< 22 e ≥ 22). As variáveis quantitativas foram submetidas ao teste de normalidade de Shapiro-Wilk. Para comparação de duas médias entre amostras independentes foram adotados os testes de Wilcoxon Mann-Whitney e t-Student, quando adequados. A associação entre o BIC e as variáveis contínuas foi pesquisada com o teste de Kruskal Wallis, sendo adotado nível de significância de 5%. RESULTADOS: A amostra foi composta por 63 pacientes, dos quais 54% eram do sexo masculino e 58,7% tinham entre 45 e 64 anos. As comorbidades mais comuns foram hipertensão arterial (42,9%) e diabetes mellitus (34,9%). O tempo médio em diálise foi 5,49 ± 4,39 anos. A prevalência de acidose metabólica foi 78%. O BIC menor que 22 apresentou correlação negativa significativa com creatinina e não teve correlação significativa com IMC, circunferência do braço e albumina. CONCLUSÃO: A prevalência de acidose metabólica foi elevada na população em estudo. O BIC menor que 22 correlacionou-se com valores maiores de creatinina, porém não teve relação com o estado nutricional. Novos parâmetros de estado nutricional devem ser pesquisados para esta população.

### Trab. 161

## **ASSOCIAÇÃO DA DEFICIÊNCIA DE ÁCIDO FÓLICO E VITAMINA B12 COM A HOMOCISTEÍNA, RESISTÊNCIA À INSULINA, INFLAMAÇÃO E FUNÇÃO MUSCULAR EM RECEPTORES DE TRANSPLANTE RENAL**

**Autores:** PONTES, KSS, COSTA, MS, MENNA BARRETO, AP, ROSINA, KTC, ABRANTES, FG, BARRETO SILVA, MI, RIOJA, S, KLEIN, MRST

**Instituição:** UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A deficiência tanto de ácido fólico (AF) quanto de vitamina B12 (B12) favorece a hiperhomocistemia (Hhcy), aumentando o risco de doenças cardiovasculares (DCV) e prejudicando a função muscular. Existem evidências de que a deficiência destas vitaminas se associa com resistência à insulina (RI) e inflamação. Após o transplante renal (TxR) as DCV representam importante causa de morte, sendo frequente a redução na massa muscular (MM) e RI. Entretanto, a relação do AF e B12 com homocisteína (hcy), função muscular, RI e inflamação em receptores de TxR não é conhecida. **OBJETIVO:** Avaliar a associação da deficiência AF e B12 com hcy, massa e função muscular, RI e inflamação em receptores de TxR. **METODOLOGIA:** Estudo transversal com receptores de TxR ≥ 6 meses. Avaliação antropométrica: índice de massa corporal (IMC). Avaliação massa muscular: absorciometria radiológica de dupla energia (DXA). Avaliação função muscular: força de preensão manual (FPM) por dinamometria e desempenho físico por velocidade de marcha (VM). Avaliação RI (excluindo pacientes com diabetes): insulina, HOMA-IR e resistina. Marcadores inflamatórios: proteína C reativa, adiponectina, fator de necrose tumoral- $\alpha$ 1; e interleucina 8. Níveis séricos de AF < 5ng/mL e de B12 < 200pg/mL definiram deficiência destas vitaminas. A Hhcy foi definida quando Hcy ≥ 16mmol/L. Taxa de filtração glomerular estimada (TFGe) por equação CKD-EPI. **RESULTADOS:** Foram avaliados 99 pacientes (55 homens, 56%), tempo TxR=104±12meses, idade=48,0±1,2anos, TFGe=53,1±2,1ml/min; 15% (n=15) apresentaram deficiência de B12, 18% (n=18) de AF e 58% (n=58) Hhcy. A hcy apresentou associação negativa e significativa com TFGe (r=-0,43;p<0,001), AF (r=-0,26;p=0,02) e B12 (r=-0,25;p=0,02). Após ajustes para TFGe, a associação da hcy permaneceu significativa com AF (r=-0,35;p<0,001), mas não com B12 (r=-0,19;p=0,08). A hcy foi mais elevada nos pacientes com deficiência do que nos sem deficiência de AF (p<0,001), mas não de B12. Na regressão linear múltipla após ajustes para idade, sexo, IMC e TFGe, a deficiência AF se associou com menor FPM (R<sup>2</sup>=0,51;β=-5,1;p=0,02), maior insulina (R<sup>2</sup>=0,14;β=7,8;p=0,01), HOMA-IR (R<sup>2</sup>=0,13;β=1,54;p=0,04) e resistina (R<sup>2</sup>=0,22;β=0,05;p=0,04). A deficiência AF não se associou com MM, VM e inflamação. A deficiência B12 não se associou com MM, função muscular, RI e inflamação. **CONCLUSÃO:** Em receptores de TxR a deficiência AF se associa com níveis séricos elevados de hcy, redução da força muscular e RI.

## **ASSOCIAÇÃO DA DIETA USUAL E DIABETES MELLITUS TIPO 2**

**Autores:** SALES, HLD, ARAUJO, MGG, PONTES, EDS, SILVA, JYP, PONCIANO, CS, ABRANTES, IFR, ANDRADE JÚNIOR, FP, PEREIRA, DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A prevalência de diabetes mellitus (DM) tipo 2 tem aumentado significativamente, sendo esta uma patologia de maior evidência no cenário de saúde pública, estando intimamente associado ao aumento da mortalidade, devido ao alto risco de desenvolvimento de complicações agudas e crônicas. Diante disso, a nutrição adequada tem sido fator essencial na sua prevenção/tratamento, corroborando com o aumento da expectativa de vida. Alguns pesquisadores têm apontado o processo de educação nutricional como uma estratégia eficiente para o tratamento desta patologia, proporcionando uma melhora nos níveis de glicose sanguínea. **OBJETIVO:** Demonstrar o impacto da dieta usual sobre o desenvolvimento de DM tipo 2. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos internacionais de revista de alto impacto nas bases de dados eletrônicos do Medline, Pubmed, ScienceDirect e Scielo dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** Estudos atuais têm evidenciado que o consumo excessivo de carboidratos e gorduras, juntamente com o sedentarismo e excesso de peso podem estar correlacionados a gênese do DM2. A inclusão de alimentos processados na dieta usual tem culminado no aumento do percentual de gordura, importa ressaltar que a obesidade reduz a capacidade de captação de glicose, podendo ser explicada pelo aumento dos ácidos graxos livres (AGL) mediados pelo hipercoortilismo. Outros pesquisadores sugerem a atuação de interleucinas e hormônios (Leptina; Resistina; Adiponectina e TNF-a) produzidos pelos adipócitos sobre a resistência a insulina. Diante dos achados, a terapia nutricional de baixo carboidrato associado à prática de atividade física pode ser uma alternativa com impactos positivos na melhora da qualidade de vida dos portadores de DM2, tanto pelo favorecimento da perda de peso, bem como, pela melhora do perfil lipídico e redução dos parâmetros inflamatórios, prevenindo/reduzindo complicações associadas à patologia. **CONCLUSÃO:** A mudança de hábitos alimentares é fator primordial no tratamento de DM2, a diminuição do consumo de carboidratos refinados, gorduras saturadas e trans, devem ser levadas em consideração para regularização da concentração plasmática de glicose. Por outro lado, a terapia de baixo carboidrato associada ao consumo de gorduras mono e poliinsaturadas pode ser um potencial na sua prevenção e tratamento.

## **ASSOCIAÇÃO DO RISCO NUTRICIONAL PELA STRONG KIDS COM DESFECHOS CLÍNICOS EM CRIANÇAS HOSPITALIZADAS EM UM HOSPITAL PEDIÁTRICO DA REGIÃO SUL DO BRASIL**

**Autores:** VALLANDRO JP, KLEIN LS, NEUMANN LD, MELLO ED

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Crianças internadas em hospitais estão em risco aumentado para desenvolvimento de desnutrição, visto que a doença e/ou os tratamentos instituídos interagem negativamente sobre a ingestão alimentar e o estado nutricional. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo transversal com pacientes de 4 a 8,9 anos de idade, hospitalizados, cujo objetivo era associar o risco nutricional com desfechos clínicos relevantes, em um hospital pediátrico de alta complexidade da região sul do Brasil. A amostragem foi realizada por conveniência e a coleta de dados ocorreu entre dezembro de 2014 a fevereiro de 2016. Excluíram-se pacientes internados em unidade de terapia intensiva e sem condições de via oral. Em até 72 horas após a internação foram aferidos peso, estatura, circunferência do braço (CB), dobra cutânea tricipital (DCT) e a dobra cutânea subescapular (DCSE), conforme as técnicas corretas de aferição. A composição corporal foi determinada por meio do percentual de gordura (PG) e da reserva de massa magra, de acordo com a equação de Slaughter et al. e da fórmula da circunferência muscular do braço (CMB), respectivamente. A avaliação do risco nutricional (RN) foi avaliada pela aplicação da STRONGkids. Os desfechos clínicos analisados foram: tempo de internação hospitalar, mortalidade e incidência de reinternação no mesmo hospital no período de 6 meses após a alta. Todos desfechos clínicos foram coletados do prontuário eletrônico

dos pacientes. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre (parecer nº 906.461). RESULTADOS: 455 crianças foram incluídas, com média de idade de  $75,0 \pm 17,2$  meses. Entre elas, 56% eram do sexo masculino ( $n=255$ ). Em relação ao RN fornecido pela STRONGkids, 27,3% ( $n=124$ ) dos indivíduos apresentaram RN baixo; 64,8% ( $n=295$ ), RN médio e 7,9% ( $n=36$ ), RN alto. Detectou-se uma associação entre o RN alto e a presença de desnutrição pelo índice de massa corporal por idade, baixa reserva muscular pela CMB e baixo PG ( $p = <0,001$ ). O tempo de internação hospitalar mostrou-se maior a medida que o RN aumentava, assim como a probabilidade de óbito e reinternação foi maior nas crianças com RN alto ( $p = <0,001$ ). CONCLUSÃO: Levando-se em consideração a triagem nutricional STRONGkids, a maioria das crianças avaliadas apresentava RN médio. O RN alto associou-se significativamente com vários desfechos nutricionais e clínicos indesejados.

#### Trab. 164

### **ASSOCIAÇÃO ENTRE A INGESTÃO CALÓRICA E PROTÉICA DE PACIENTES ADULTOS E IDOSOS HOSPITALIZADOS COM A FORÇA MUSCULAR PRESERVADA E EM PORTADORES DE DINAPENIA**

**Autores:** ANA PAULA MEDEIROS MENNA BARRETO, LINS, LR, SILVA, BA, WALKER, P, PAES, C, ALMEIDA, MFL, SANT'ANNA, MSL, SOARES, LR

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - CAMPUS MACAÉ

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A avaliação do estado nutricional deve ser abrangente, pois todos os métodos apresentam limitações. A força de preensão manual (FPM) é um marcador importante de desfechos de saúde e deve ser incluído adicionalmente na avaliação do estado nutricional desses indivíduos. A baixa força de preensão manual (dinapenia) representa a inadequada força muscular, declínio funcional e pior qualidade de vida e tem sido relacionada com mudanças nutricionais, diferentes morbidades crônicas e mortalidade. **OBJETIVO:** Verificar a associação entre a ingestão calórica e protéica de pacientes adultos e idosos hospitalizados, com a presença de dinapenia. **MÉTODOS:** Estudo transversal que incluiu 46 pacientes de ambos os sexos, hospitalizados nas clínicas médica e cirúrgica de um hospital público no Município de Macaé/ RJ, de fevereiro a julho de 2017. A força muscular foi avaliada através da FPM utilizando um dinamômetro portátil e respeitando protocolo padronizado. Considerou-se dinapenia o valor  $<30\text{Kg}$  em homens e  $<20\text{kg}$  em mulheres. Para a adequada avaliação da ingestão alimentar houve o controle do porcionamento alimentar e em seguida aplicou-se o questionário de análise semi-quantitativa dos alimentos, por entrevista, relacionado ao dia anterior. Calculou-se a ingestão calórica e de macronutrientes real. Foi realizado o teste t de student para verificar a diferença entre ingestão calórica e protéica nos pacientes com e sem dinapenia. O nível de significância adotado foi  $p<0,05$ . **RESULTADOS:** A amostra foi composta por 21 (45,6%) homens e 25 (54,4%) mulheres, com média de  $46,9 \pm 16,7$  anos e  $7,9 \pm 7,7$  dias de internação. 33% apresentavam diagnóstico de infecção ou sepse e somente 20,7% não referiram intercorrências clínicas. A frequência de dinapenia no grupo estudado foi de 68,6%. A média da ingestão calórica dos pacientes com dinapenia foi de  $1929 \pm 482,9$  Kcal/d e dos pacientes sem dinapenia foi de  $1643 \pm 435,8$  Kcal/d, sem diferença significativa ( $p=0,698$ ). Para a ingestão protéica, a média observada nos pacientes com dinapenia foi  $90,54 \pm 29,6\text{g/d}$  e para aqueles sem dinapenia foi  $104,4 \pm 28\text{g/d}$  ( $p=0,842$ ). **CONCLUSÃO:** Na população adulta e idosa hospitalizada estudada não houve relação entre a ingestão alimentar e a presença de dinapenia. O objetivo principal é a tentativa de manutenção/ integridade muscular e da sua funcionalidade, com foco na prevenção. As intervenções nutricionais associadas às outras medidas de controle são fundamentais e devem ser contínuas.

#### Trab. 165

### **ASSOCIAÇÃO ENTRE COMPOSIÇÃO CORPORAL E PERFIL LIPÍDICO E DESENVOLVIMENTO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM MULHERES NA PÓS-MENOPAUSA: UMA REVISÃO**

**Autores:** MATOS INB, LIMA JS, MONTEIRO FB, PINTO MLM, SANTOS RJS, SILVA AA, NERIS AR, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O climatério é um período natural da vida da mulher que promove modificações hormonais responsáveis por promover alterações fisiológicas, morfológicas e metabólicas. A diminuição dos hormônios reprodutivos, característico desta fase, pode implicar sobre a composição corporal, ao promover maior acúmulo de gordura e sua distribuição nos tecidos, promovendo aumento de gordura corporal e alterações no perfil lipídico. Estas alterações podem ser consideradas fator crucial no desenvolvimento de doenças cardiovasculares. **OBJETIVO:** Analisar a influência da composição corporal e perfil lipídico no surgimento de doenças cardiovasculares em mulheres pós menopausa. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos nacionais de revistas de alto impacto nas bases de dados eletrônicos do Google Acadêmico, Pubmed e Scielo dos últimos 5 anos. Utilizou-se artigos nacionais e internacionais, para tanto foram selecionados os seguintes descritores: Menopausa; doença cardiovascular; climatério; composição corporal; perfil lipídico. **RESULTADOS:** Na avaliação do percentual de gordura de mulheres pós menopausa observou-se valores elevados de gordura corporal, e valores médios de colesterol HDL (40,45 mg/dl). Além disso, foi verificado também que em um dos estudos (50%) das mulheres possuíam algum grau de dislipidemia e ainda que grande maioria (73,3%) apresentou excesso de peso e que 44,4% delas apresentaram circunferência da cintura muito aumentada (>88cm), também foi observado que as medidas antropométricas avaliadas possuíam fatores de risco associados à dislipidemia durante a pós-menopausa com risco de surgimento de doenças cardiovasculares. **CONCLUSÃO:** Através dessa análise da literatura, pôde-se observar que houve uma elevada prevalência de inadequação da composição corporal e perfil lipídico potencializando o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, demonstrados nos parâmetros antropométricos e perfil lipídico, essa inadequação é um fator importante em relação à morbimortalidade nesta população avaliada.

**Trab. 166****ASSOCIAÇÃO ENTRE HÁBITOS ALIMENTARES E ATIVIDADE FÍSICA EM CRIANÇAS**

**Autores:** LACERDA MAG , MORAIS LK, SILVEIRA AS , ANDRADE JO, COSTA ACS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O sedentarismo é um fator determinante no desenvolvimento de sobrepeso e obesidade infantil. A má nutrição associada ao sedentarismo contribui para o aumento dos níveis de gordura corporal, expõem crianças obesas a risco aumentados de hipercolesterolemia (elevação dos níveis séricos de LDL), quando comparados a crianças não obesas. Diante deste cenário, a atividade física tornou-se um fator protetor contra a obesidade e sobrepeso. Crianças mais ativas apresentam menor percentual de gordura corporal e também menores índices de massa corporal (IMC). Quando comparadas crianças obesas e não obesas, as obesas são menos ativas e participam de menos atividades moderadas e/ou intensa, predominando atividade de baixa intensidade. **OBJETIVO:** Analisar através de uma revisão de literatura, o estado nutricional associado com o padrão de atividade física em escolares. **METODOLOGIA:** Foram realizadas busca de artigos nas bases de dados Scielo, Lilac e Google Acadêmico dos últimos 11 anos. **RESULTADOS:** Na sociedade moderna, o atual hábito alimentar é influenciado por grande modismo, que incentiva o consumo de alimentos de maior densidade calórica. A maior acessibilidade tecnológica, o aumento da insegurança e a progressiva redução dos espaços livres nos centros urbanos, reduzem as oportunidades de lazer e de estilo de vida mais ativo, favorecendo assim as atividades sedentárias, tais como assistir televisão, jogar vídeo game, e uso de computadores. Relatos na literatura evidenciam que crianças eutróficas são mais ativas, praticam atividade física mais intensas e gastam menos tempo assistindo televisão e jogando videogames, quando comparadas com crianças com sobrepeso. Pesquisas objetivando avaliar consumo alimentar de crianças durante cinco dias na semana observaram que 62,6 % comem feijão, apenas 31,5 % consomem frutas, 58,3 % comem guloseimas e 37 % tomam refrigerantes; sendo 43,1 % dos alunos ativos fisicamente e 79,5 % gastam mais de duas horas diárias em frente à TV. **CONCLUSÃO:** Atividade física associado a dieta são utilizados como terapia, mas acredita-se que tenham que ser consideradas principalmente na prevenção, iniciada já na infância por meio de incentivo para o consumo de uma dieta saudável e pratica de atividades físicas.



**ASSOCIAÇÃO ENTRE NÍVEIS SANGUÍNEOS DE VITAMINA D E INDICADORES DA SÍNDROME METABÓLICA EM MULHERES NA PÓS-MENOPAUSA**

**Autores:** SANTOS MMA, MARINHEIRO LPF, NETTO CC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UNIRIO) E IFF/FIOCRUZ

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A vitamina D anteriormente relacionada apenas com a homeostase do cálcio, hoje é sabido que pode estar relacionada ainda a importantes processos celulares vitais, assim como, na bioquímica e fisiopatologia da obesidade, doença cardiovascular, diabetes mellitus, entre outros processos patológicos. **OBJETIVO:** Objetivou-se investigar a associação entre níveis sanguíneos de vitamina D e indicadores relacionados à síndrome metabólica em mulheres na pós-menopausa. **METODOLOGIA:** Foi realizado um estudo transversal com 177 mulheres na pós-menopausa atendidas em Ambulatório de Endocrinologia Feminina na cidade do Rio de Janeiro (RJ) no período entre agosto de 2013 e agosto de 2014. Essas mulheres foram separadas em dois grupos distintos, com e sem síndrome metabólica, de acordo com os critérios preconizados pelo National Cholesterol Education Program - ATP III (NCEP - ATP III, 2002) e, analisados os dados clínicos, bioquímicos e antropométricos de acordo com o nível sanguíneo de 25(OH)D3 ( $\geq 30$  ng/mL = níveis normais de vitamina D;  $< 30$  ng/mL = hipovitaminose). Foram analisados os seguintes parâmetros: glicemia de jejum, perfil lipídico (HDL-colesterol, triglicerídeos, colesterol total e LDL-colesterol), insulina, proteína C reativa, hormônio folículo estimulante (FSH), estradiol, progesterona, paratormônio (PTH), circunferência de cintura, peso, altura, índice de massa corporal (IMC) e pressão arterial sistêmica. Após aplicar o Teste Kolmogorov-Smirnov, foram aplicados os testes t de Student, Wilcoxon, Chi-quadrado e exato de Fischer com nível de significância de 5%. **RESULTADOS:** Entre as mulheres avaliadas, 87 (49,15%) apresentaram hipovitaminose D e, 90 (50,85%) níveis sanguíneos normais desta vitamina. No grupo com síndrome metabólica, as médias de pressão arterial diastólica e cálcio sanguíneo foram maiores ( $p < 0,05$ ) no grupo de mulheres com níveis normais de vitamina D. Já no grupo sem síndrome metabólica, apenas o cálcio sanguíneo apresentou uma suposta relação com o nível de vitamina D no sangue, porém, a média de cálcio sanguíneo foi maior ( $p < 0,05$ ) no grupo com hipovitaminose D. **CONCLUSÕES:** Esse estudo evidenciou a alta prevalência de síndrome metabólica na população estudada, sugerindo uma possível influência da menopausa nesta síndrome. Em relação à vitamina D, esta apresentou uma possível interferência na pressão arterial diastólica e cálcio sanguíneo no grupo de mulheres com síndrome metabólica.

**ASSOCIAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E A INSATISFAÇÃO CORPORAL DOS ACADÊMICOS DE MEDICINA DE UMA UNIVERSIDADE NO SUL DE MINAS**

**Autores:** ALMEIDA AB, SOARES ARC, MORAES CP, TORTATO K, CARVALHO LA, SILVA MVS

**Instituição:** UNIVERSIDADE JOSÉ DO ROSÁRIO VELLANO – CÂMPUS ALFENAS

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Ao ingressar no meio universitário, o adulto jovem estará propenso e exposto a significativas instabilidades biopsicossociais, proporcionando novas relações sociais e adoção de novos comportamentos. Dessa forma, esses indivíduos estarão vulneráveis a condutas que levarão a um risco de saúde. Assim, o presente estudo visa demonstrar o estado nutricional, a insatisfação corporal e os hábitos de vida dos acadêmicos. **OBJETIVO:** Avaliar o estado nutricional em associação com a percepção corporal de cada indivíduo e suas variáveis de estilo de vida. **METODOLOGIA:** Será conduzido um estudo descritivo de caráter transversal, individuado e observacional na Universidade José do Rosário Vellano – Câmpus Alfenas com 143 participantes. As informações serão obtidas a partir de um questionário Body Shape Questionnaire (BSQ) para avaliar a insatisfação corporal, aliado à informações como a prática de atividade física, consumo de bebidas alcoólicas, tabagismo, além do índice de massa corporal (IMC), sendo classificados de acordo com a organização Mundial de Saúde (OMS). **RESULTADOS:** O estudo foi feito a partir da coleta de dados de 143 estudantes, com idade variando entre 18 a 33 anos, sendo 85 mulheres e 58 homens. A variação do IMC foi entre 15,8 e 30, sendo: 3,5% estão abaixo do peso; 75,5% estão no peso adequado; 18,8% estão com sobrepeso

e 2% estão em obesidade grau 1. Dentre os alunos, 79% faz uso de bebida alcoólica e 13,2% são tabagistas. Em relação à realização de qualquer tipo de atividade física 53 % dos alunos praticam. No critério temer em ganhar peso corresponde a 71 mulheres e 35 homens (74,1%). A maioria dos alunos (66,4%) não se sente mal em relação ao seu corpo e 60,8% (sendo, 60 mulheres e 27 homens) não é satisfeito com seu corpo. A preocupação com físico levam à prática de exercícios 59 mulheres e 41 homens, correspondendo a 69,9%. **CONCLUSÃO:** Com base no estudo vemos que, dos 143 estudantes, a maioria encontra-se no peso adequado (75,5%). Apesar de 74,1% temer em ganhar peso, apenas 53% pratica alguma atividade física. A insatisfação com o corpo atinge 60,8% dos acadêmicos, no entanto existe pouca preocupação em relação ao alto consumo de bebida alcoólica e a ineficiente prática de exercícios. Concluímos que, a maioria dos estudantes não estão satisfeitos com o próprio corpo, principalmente as mulheres, no entanto eles fazem muito uso de bebida alcoólica e pouco mais da metade realiza exercícios.

#### **Trab. 169**

### **ATITUDE DO CONSUMIDOR EM RELAÇÃO AOS ALIMENTOS COM ALEGAÇÃO DE PROPRIEDADE FUNCIONAL E/OU DE SAÚDE**

**Autores:** GARCIA LA, CARLESSI CA

**Instituição:** INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE CATANDUVA - IMES CATANDUVA

#### **Resumo:**

**ATITUDE DO CONSUMIDOR EM RELAÇÃO AOS ALIMENTOS COM ALEGAÇÃO DE PROPRIEDADE FUNCIONAL E/OU DE SAÚDE** **INTRODUÇÃO:** Ultimamente a relação entre a composição da dieta no estado geral de saúde passou a influenciar no estudo dos alimentos, ou seja, uma alimentação adequada, também contém constituintes não essenciais, que são conhecidos por seus efeitos fisiológicos benéficos, que podem auxiliar a prevenir ou retardar doenças crônico-degenerativas, tais como as cardiovasculares, câncer, infecções intestinais, obesidade, dentre outras (MORAES; COLLA, 2006). Nesse contexto, surgiu o conceito de alimentos funcionais. Atualmente, os alimentos funcionais são definidos como aqueles que, além de fornecerem a nutrição básica, promovem a saúde e/ou que possuem potencial para promover a saúde por meio de mecanismos não previstos pela nutrição convencional, sendo que esse efeito restringe-se à promoção da saúde e não à cura de doenças, devendo ser seguro para consumo sem a supervisão médica (GRANATO et al., 2010). **OBJETIVO:** Avaliar o conhecimento dos consumidores sobre alimentos funcionais. **METODOLOGIA:** Aplicou-se um questionário de múltipla escolha contendo 10 questões sobre alimentos funcionais baseado no questionário de PIMENTEL (2012) e foi consultada também a Lista de Alegações de Propriedade Funcional aprovadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (2008). Os respondentes leram cada uma das frases e expressaram o grau com que concordaram ou discordaram de cada item através da escala de Likert de 5 pontos (1= discordo muito; 5= concordo muito). Com a finalidade de caracterizar a população entrevistada e obter informações sobre o hábito de consumo de produtos funcionais, foram incluídas no questionário perguntas sobre a faixa etária, o sexo, o grau de escolaridade e a renda familiar. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética com o Parecer 1587862. **RESULTADOS:** Foram entrevistadas 100 pessoas da cidade de Catanduva-SP. Dentre as perguntas relacionadas no questionário 27% dos entrevistados consomem ocasionalmente (1 vez por semana), 19% consomem frequentemente (1 vez ao dia), alimentos com alegação de propriedade funcional. Ao serem questionados sobre a frequência em que verificam se o alimento tem propriedade funcional declarada, no momento da compra, 32% responderam que verificam às vezes, 26% responderam que nunca verificam 15% responderam que verificam frequentemente e apenas 9% responderam que sempre verificam. 56% dos entrevistados concordam com a afirmação de que, os alimentos funcionais são aqueles que, além de fornecerem a nutrição básica, promove melhorias à saúde. **CONCLUSÃO:** Durante o estudo notou-se que os consumidores não conhecem de forma satisfatória os alimentos funcionais e seus benefícios, há uma carência de informações por boa parte dos consumidores relacionados aos alimentos funcionais, falta de conhecimento de onde encontra-los e quais benefícios trazem a saúde.

#### **Trab. 170**

### **ATIVIDADE ANTIDIABÉTICA DE POLISSACARÍDEOS PRESENTES EM COGUMELOS MEDICINAIS**

**Autores:** FIGUEIREDO L, WILIAM CBR

**Instituição:** PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O diabetes é um distúrbio crônico, que afeta o metabolismo dos macronutrientes, ocasionando hiperglicemia. Pesquisas buscam novas drogas que diminuam os níveis de glicose no sangue com efeitos colaterais mínimos. Cogumelos medicinais têm um papel importante entre as novas descobertas. Eles são fonte de compostos bioativos associados às propriedades antioxidante, imunomoduladora, antitumoral, e de regulação do metabolismo do diabetes mellitus e lipídios. **OBJETIVOS:** Revisar a literatura de forma sistemática sobre o efeitos fisiológicos dos  $\beta$ -glucanos, em especial sobre a atividade hipoglicemiante. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Indicar ferramentas e estratégia básica de busca. Foram encontrados 112 artigos para elaboração da revisão. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Estudos in vivo demonstraram que os polissacarídeos presentes nos cogumelos do gênero *Agaricus brasiliensis*, *Ganoderma lucidum*, *Grifola frondosa*, *Innotus obliquus*, *Phellinus*, *Pleurotus* entre outros, têm efeito hipoglicemiante e hipocolesterolêmico. O extrato de *Pleurotus eryngii* atua sobre o metabolismo glicêmico, aumentando os níveis de glicogênio hepático, insulina e HDL, bem como recuperando as células beta lesadas, reduzindo, assim, o dano provocado pelos radicais livres. Diversos estudos apuraram que os polissacarídeos do *I. Obliquus* e *G. frondosa* restauraram os tecidos pancreáticos danificados de animais diabéticos. Na linhagem *Tremella aurantialba* foi utilizado o extrato do micélio rico em saponinas que atuam no metabolismo lipídico e estresse oxidativo alterado em ratos diabéticos, que aliviaram essas condições. Estudo controlado com humanos revelou que a ingestão de 50mg/Kg diários de *P.ostreatus* e *P.cystidiosus* em indivíduos saudáveis reduziu os níveis de glicose em jejum e pós prandial. Em pacientes diabéticos tipo 2 houve redução dos níveis de glicose pós prandial e incremento nos níveis insulínicos. Pesquisa com 55 mil japoneses verificou que a inclusão de cogumelos na dieta alivia sintomas de depressão associados ao diabetes. **CONCLUSÃO:** Estudos clínicos e experimentais demonstram que os cogumelos apresentam ação sobre o controle do diabetes com regulação glicêmica, aumento dos níveis de insulina e melhora do perfil lipídico. Nesse sentido, existe a necessidade de mais pesquisas clínicas que indiquem a dose de consumo mais apropriada, para aplicação no tratamento do diabetes.

**Trab. 171**

**ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NO NÚCLEO DE APOIO À SAÚDE DA FAMÍLIA (NASF): UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** CAMPOS, RS, PEREIRA, MTC, SILVA, ISS, SILVA, MCC, SILVA, SF, SOARES, JKB, OLIVEIRA MEG, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Atenção Básica de Saúde (AB) tem como principal estratégia a Equipe de Saúde da Família. E não conseguindo suprir as necessidades de saúde, foram criados os Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF), pelo Ministério da Saúde, a fim de promover apoio e ampliar o escopo da AB. Com isso, o profissional Nutricionista é inserido na Atenção Básica, sendo o principal responsável pela área de alimentação e nutrição. **OBJETIVO:** Diante da importância da atuação do profissional nutricionista, o objetivo deste estudo foi fazer um levantamento bibliográfico sobre sua atuação no Núcleo de Apoio à Saúde da Família. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão do tipo descritiva, nas bases de dados SciELO (Scientific Eletronic Library Online) e Google Acadêmico, usando descritores: nutricionista AND NASF. Foram analisados os estudos publicados do período de 2013 a 2016. A inclusão dos artigos foi realizada em dois estágios: 1º- escolha por meio da leitura do título e do resumo, 2º- leitura completa do artigo que obtivesse informações acerca do objetivo a ser investigado. **RESULTADOS:** Após analisar os artigos, observa-se o profissional nutricionista como promovedor e facilitador do acesso das pessoas aos conhecimentos sobre os cuidados para uma vida saudável, possibilitando a aquisição de capacidades, habilidades e autonomia para gerirem sua própria saúde e, conseqüentemente, apresentarem hábitos alimentares saudáveis. Dentre as atividades desenvolvidas pelos nutricionistas dos NASF, destacam-se as visitas domiciliares, o atendimento individual, o apoio matricial, o atendimento compartilhado e as atividades administrativas. A inserção do nutricionista nos NASF é considerável, já que mais da metade dos núcleos possuem este profissional na equipe, porém sua presença ainda é insuficiente diante da demanda epidemiológica e social existente. **CONCLUSÃO:** Os nutricionistas do NASF têm como desafio a atenção a uma população numerosa e ainda, muitas das equipes destes níveis de assistência não contam com este profissional. Neste caso, as ações de alimentação e nutrição desenvolvidas por estas equipes podem estar inadequadas ou, no mínimo, insuficientes diante das necessidades da população.

## Trab. 172

### **ATUALIZAÇÃO ACERCA DOS CUIDADOS COM A NUTRIÇÃO ENTERAL EM PACIENTES EM PÓS-OPERATÓRIO IMEDIATO DE CIRURGIA CARDÍACA.**

**Autores:** SOUZA CS, FRUET SSSFR, FONTENELE RA, CHAN YCS, MIRANDA BA, ALMEIDA AKV, LEAL DPB, NETO JDS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

#### **Resumo:**

TL 12 - Atualização acerca dos cuidados com a nutrição enteral em pacientes em pós-operatório imediato de cirurgia cardíaca. Introdução: A nutrição enteral é a forma de administração de suplementos nutricionais orais (SNO) para pacientes em recuperação após cirurgias de alta complexidade. Ela ocorre por meio de sonda nasogástrica, nasoenteral ou percutânea. Atualmente, é sugerido esse tipo de nutrição para pacientes com falha hemodinâmica. Objetivo: Descrever a atualização dos cuidados com a nutrição enteral em pacientes em pós-operatório imediato de cirurgia cardíaca. Métodos: Foi realizada revisão da literatura nos bancos de dados Scielo, JPed, Lilacs, com os descritores: "enteral nutrition in postoperative cardiac surgery", "nutritional aspects cardiac surgery" e "nutrição enteral em pós-operatório imediato de cirurgia cardíaca". Resultados: Os cuidados nutricionais antes e depois de cirurgias são fatores que influenciam de maneira importante a recuperação do paciente. No pós-operatório da cirurgia cardíaca, registra-se uma resposta inflamatória intensa com acentuada produção de radicais livres, depleção de fatores antioxidantes, queda de leucócitos e vitaminas, bem como, muito comumente, a presença de anemia. Um estudo com 50 pacientes egressos de procedimentos de revascularização miocárdica, publicado no Journal of Parenteral and Enteral Nutrition, em 2010, recomenda a suplementação de vitamina B12, pois ela se mantém relevantemente baixa mesmo dias após o procedimento. A nutrição enteral precoce vem se afirmando como um pilar das abordagens que visam uma mais eficiente recuperação de pacientes após cirurgia. A correção de anomalias cardíacas congênitas na primeira infância requer especial atenção nutricional, pois o estado catabólico pós-operatório contribui decisivamente para infecções e até mesmo prejuízos do crescimento. Num ensaio clínico randomizado de 2016 com 50 crianças abaixo dos 6 meses de idade a administração de leite materno fortificado com suplementação nutricional demonstrou resultados superiores aos do leite materno puro. Em média, os tempos de internação, de permanência na UTI e no ventilador foram reduzidos, bem como também as taxas de infecção e de mortalidade. A evidência sustenta que o aporte calórico pode ser a variável que faz a maior diferença no pós-operatório da cirurgia de correção de defeitos congênitos do coração na criança. Conclusão: Pode-se perceber que uma nutrição enteral adequada na reabilitação pós-cirúrgica.

## Trab. 173

### **AUMENTO DA INGESTÃO DE SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES PELA PERDA DA PALATABILIDADE EM IDOSOS: REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** LIMA JS, MONTEIRO FB, CAVALCANTE LF, PINTO MLM, SANTOS RJS, MATOS INB, SILVA SF, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

INTRODUÇÃO: O sistema sensorial transmite as propriedades atraentes de alimentos promovendo e mantendo a ingestão destes. Porém, quando estes aparelhos sensoriais apresentam algum distúrbio, diminuem ou distorcem estes sentidos. A fisiologia da pessoa idosa altera-se em níveis estruturais, funcionais e moleculares, além disso passam por alterações comportamentais e psicossociais. Durante a fase idosa o gosto e o cheiro dos alimentos podem se tornar desinteressantes ou até mesmo repugnantes, o que pode interferir no apetite e no estado nutricional. Indivíduos com diminuição da acuidade sensorial podem tentar compensar as perdas através do aumento da ingestão de substâncias que podem ser prejudiciais se ingeridas em excesso. OBJETIVO: Avaliar a ingestão excessiva de substâncias alimentares, principalmente do sal e açúcar, ocasionado pela perda da palatabilidade em idosos. METODOLOGIA: Realizou-se uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas, Pubmed, Scielo, Google acadêmico e Periódicos CAPES, no período de 2013

a 2016, utilizando os seguintes descritores: “ envelhecimento humano”, “ sentidos sensoriais” e “ compensação alimentar”. RESULTADOS: O próprio envelhecimento promove alterações na cavidade bucal, como a diminuição das papilas gustativas e à disfunção na acuidade sensorial, o que pode acarretar problemas nutricionais, por que essa perda da palatabilidade promove uma preferência por alimentos com maior concentração de sal e açúcar, além de expor os idosos a substâncias nocivas, como: contaminantes ambientais e comida estragada, interferindo diretamente na qualidade de vida. Além disso, a perda da acuidade gustativa também foi associada ao uso crônico de fármacos onde evidenciou-se o uso principalmente de anti-hipertensivo, que é responsável por aumentar a chance de desenvolver alteração gustativa ao sabor salgado e ao sabor doce. Identificou-se ainda uma chance duas vezes maior de alteração para o sabor doce entre aqueles idosos que usavam mais de três medicamentos. CONCLUSÃO: Percebe-se que as alterações pertinentes a essa fase de vida e o uso crônico de medicamentos podem levar a perda da acuidade sensorial, aumento da ingestão de sal e açúcar e maior probabilidade de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, sendo imprescindível a atuação de uma equipe multidisciplinar para manutenção da saúde e qualidade de vida desde a vida adulta.

#### **Trab. 174**

### **AUTISMO E NUTRIÇÃO: O DILEMA DA CHAVE E DA FECHADURA**

**Autores:** MELO, FALT, LEÃO, CFR, MEDEIROS, KBG, MOURA, RL, SILVA, EB, FRAZÃO, MF

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O recente aumento da prevalência do transtorno do espectro autista (TEA) e a dificuldade da literatura em encontrar suas causas, ainda causa bastante confusão no seu manejo, especialmente no que tange à efetividade de intervenções dietéticas e suplementação. Diversas abordagens dietéticas, como restrição de glúten, lactose, derivados da soja, dieta cetogênica, restrição de fenólicos, aromatizantes, corantes já foram estudados e seus resultados são conflitantes. O uso de suplementos também suscita bastantes estudos, porém sem uma linha definida de conduta, o que faz com que não tenhamos instrumentos precisos de intervenção nessa área, causando ansiedade profissional, familiar e colocando alguns pacientes em risco nutricional. **METODOLOGIA:** O presente estudo foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica em periódicos internacionais indexados nas bases de dados do PubMed e publicados no período de 2000 a 2017. Foram utilizados os indexadores Transtorno do Espectro Autista, Nutrição e Suplementação. **RESULTADOS/CONCLUSÃO:** Estudos recentes, com metodologia robusta, não conseguiram demonstrar efetividade de uma intervenção dietética com restrição de glúten e lactose em portadores de transtorno do espectro autista. Diversas outras intervenções já foram analisadas, com resultados conflitantes, o que talvez revele que, dentre os múltiplos fenótipos do TEA, não há ainda instrumentos objetivos para analisar a resposta à condutas nutricionais específicas. É importante que, com o avanço das pesquisas na área, encontremos a solução para o dilema da chave e fechadura para os pacientes com o problema, para que com uma maior precisão, possamos estabelecer eventuais necessidades nutricionais individuais por polimorfismos com impacto metabólico e intervenções que sejam mais individualizadas e efetivas.

#### **Trab. 175**

### **AValiação Nutricional como Atribuição do Profissional Nutricionista: Um Relato de Experiência**

**Autores:** PONCIANO, CS, MELO, TC, ABRANTES, IFR, ARAUJO, MGG, PONTES, EDS, ANDRADE JÚNIOR, FP, SALES, HLD, SILVA, JYP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A avaliação nutricional em pediatria é caracterizada como um método de acompanhamento do estado nutricional, do desenvolvimento e do crescimento infantil, de forma a identificar grupos de risco e estabelecer métodos de intervenção, incluindo a aferição de peso,

estatura e semiologia em geral, analisando sinais e sintomas. Dentro do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) o nutricionista responsável precisa desempenhar essa entre outras atribuições, conforme legislação vigente. OBJETIVO: Relatar experiência vivenciada em uma atividade de avaliação nutricional com pré-escolares, proposta pela disciplina de Dietética. METODOLOGIA: Realizou-se avaliação nutricional de pré-escolares em uma escola da zona rural do município de Coronel Ezequiel/RN, acompanhada pela nutricionista do PNAE desta localidade. Essa avaliação consistiu na aferição de peso e estatura das crianças e semiologia geral. RESULTADOS: Os graduandos de nutrição têm oportunidade de vivenciar práticas que mostram a realidade e as atividades que os nutricionistas desempenham ao obterem o seu título, realidade está que difere parcialmente das teorias vistas ao longo da grade curricular do curso. Durante a avaliação nutricional observou-se uma alta prevalência de cárie dental, cabelos e pele seca, características observadas durante a semiologia. Importa destacar a reação das crianças ao receberem a visita dos futuros nutricionista. A balança foi posta ao chão para pesagem e os alunos eram chamados em dupla, muitos pediam para serem pesados mais de uma vez. Curiosos sobre o motivo pelo qual tinham seus olhos arregalados e a boca bem aberta quando lhes era pedido. A nutricionista relatou que a avaliação nutricional deve ser desenvolvida em todas as escolas, mas ela sozinha não conseguiu ainda cumprir toda a demanda. CONCLUSÃO: Diante do exposto percebe-se a importância e a necessidade de uma equipe multiprofissional durante a avaliação e as atividades de educação em saúde nas escolas, destinada não só aos escolares, mas também aos pais e professores. Conclui-se que atividades de promoção e prevenção devem ser desenvolvidas nas escolas e que mais profissionais nutricionistas deveriam ser contratados para executar as atividades conforme o número de alunos.

#### Trab. 176

### **AValiação ANTROPOMÉTRICA, BIOIMPEDÂNCIA E ESTEATOSE HEPÁTICA DE PACIENTES OBESAS MÓRBIDAS SUBMETIDAS À CIRURGIA BARIÁTRICA.**

**Autores:** COSCRATO VE, BIAGIONE MFG, LEITE CVS, NARESSE LE, MAZETO GMFS, NOGUEIRA CR

**Instituição:** FACULDADE DE MEDICINA UNESP BOTUCATU

#### **Resumo:**

Introdução A obesidade é uma doença caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal sendo considerada uma desordem de etiologia multifatorial, relacionada com aumento de prevalência de inúmeras patologias. Dentre as possibilidades de tratamento dessa condição está a cirurgia bariátrica que vem sendo utilizada como uma alternativa eficaz, mostrando resultados satisfatórios quanto à perda ponderal, manutenção a longo prazo e melhora nas comorbidades. Este estudo objetivou avaliar e quantificar dados antropométricos e de bioimpedância das pacientes submetidas ao procedimento de Bypass Gástrico em Y de Roux (BGYR) nos períodos pré e pós operatórios comparando os resultados entre si, além de mensurar a prevalência da doença hepática não alcoólica (DHGNA) antes e após a cirurgia bariátrica. Metodologia Foram avaliadas 35 mulheres acompanhadas no ambulatório de obesidade da Faculdade de Medicina da UNESP de Botucatu, antes e após 3, 6 e 12 meses da cirurgia bariátrica, quanto a dados antropométricos [peso (kg), circunferência da cintura, abdômen e quadril (cm)], IMC, Taxa Metabólica Basal (TMB) e Resistência (Res). Realizou-se a Análise de Medidas Repetidas no Tempo (One Way Repeated Measures) ( $P < 0,05$ ) para comparação dos períodos de avaliação dos parâmetros. Mediante significância do teste, foi realizado o Teste de Tukey para comparação das médias ( $P < 0,05$ ) e para avaliação da esteatose hepática foi realizado o teste de qui-quadrado. Resultados Para peso e IMC observou-se diferença estatística significativa entre os quatro momentos de avaliação ( $P < 0,01$ ). Para resistência houve diferença estatística significativa do momento da cirurgia bariátrica, menor resistência, em relação aos demais momentos, sendo que estes não diferiram entre si. Para TMB o momento da cirurgia bariátrica diferiu dos demais, 3 meses e 6 meses não diferiram entre si estatisticamente para esse parâmetro, porém ambos foram superiores à avaliação de 1 ano. Para os parâmetros de circunferência, todos apresentaram a mesma tendência. No momento da cirurgia bariátrica apresentaram valores estatisticamente superiores aos demais momentos. Em relação à esteatose hepática houve diferença estatística significativa entre a porcentagem de pacientes sem e com esteatose ( $P < 0,001$ ). Conclusão Nessa amostra de pacientes encaminhadas a cirurgia bariátrica houve uma diminuição de peso corporal e de todas as variáveis estudadas, e a esteatose hepática diminuiu, e alguns casos houve até a cura dessa comorbidade.

## Trab. 177

### **AVALIAÇÃO CRÍTICA DA ROTULAGEM E COMPOSIÇÃO DE SUPLEMENTOS POR ALUNOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** SILVA, LS , BRASIL, LFB, GALVÃO, IFP , ALVES, AHO, IZIDIO, JAH, MORAIS, JL , MONTEIRO, FB, SILVA, SAD

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A realidade sobre a utilização dos suplementos alimentares por atletas e praticantes de atividade física é notória e crescente. Com isto surge a preocupação com os produtos em relação ao atendimento das exigências estabelecidas pela Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA) presentes na Resolução nº 18, de 27 de abril de 2010, no que tange aos requisitos de composição e de rotulagem dos alimentos para atletas, afim de atender suas necessidades nutricionais específicas e auxiliar no desempenho do exercício desse público. Os rótulos são responsáveis por interligar o consumidor ao fabricante e devem fornecer informações verídicas que auxiliem na orientação das suas escolhas proporcionando segurança para o consumo do produto. **OBJETIVO:** Avaliar o cumprimento da rotulagem e composição de diferentes suplementos alimentares impostas pela RDC 18/ 2010. **METODOLOGIA:** Foram divididos diferentes grupos de alunos do curso de nutrição, onde cada um deles recebeu produtos de categorias de suplemento diferentes para serem avaliadas e por fim, expor aos demais as repercussões encontradas. **RESULTADOS:** Todas as equipes obtiveram respostas insatisfatórias diante da análise dos produtos. Alguns dos achados foi a adição de fibras à produtos proteicos, os de substituição parcial de refeições de atletas com quantidade de carboidrato inferior à 50% e proteína superior à 20% e que não forneciam no mínimo 300 kcal por porção, produtos de cafeína que não atendiam ao valor mínimo de 210 mg na porção, além de imagens e ou expressões que induziam o consumidor a engano quanto a propriedades e ou efeitos que não possuam ou não possam ser demonstrados referentes a perda de peso, ganho ou definição de massa muscular e similares, bem como expressões: "hipertrofia muscular", " aumento de massa muscular", "queima de gorduras", "anabólico". **CONCLUSÕES:** É necessária uma maior fiscalização da Anvisa sobre esses produtos, como também a cautela dos futuros profissionais da nutrição no momento de prescreverlos. Assim, poderão orientar melhor seus clientes, além de estimulá-los a consultar minuciosamente as informações presentes nos rótulos dos produtos antes de adquiri-los, para não serem levados a erros ou até mesmo comprometer a performance durante os treinos.

## Trab. 178

### **AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO CALÓRICA DAS DIETAS EMPREGADAS A CRIANÇAS COM DESNUTRIÇÃO INTERNADAS EM HOSPITAL INFANTIL DA REGIÃO NORTE BRASILEIRA**

**Autores:** QUADROS SXN, FONSECA RA

**Instituição:** HOSPITAL DA CRIANÇA SANTO ANTÔNIO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Desnutrição infantil é uma condição comum no paciente internado, seja por um estado de desnutrição prévio a internação, seja por um agravamento da depleção nutricional ao longo da internação (FUJINO, NOGUEIRA, 2016). **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo transversal descritivo, com abordagem quantitativa com fontes de consultas de informações adquiridas de dados secundários, obtidos de todos os pacientes internados nas enfermarias de Hospital infantil, em Boa Vista, nos meses de agosto a novembro de 2016. Para avaliação da terapia nutricional empregada e oferta calórica diária administrada diariamente ao paciente desnutrido, foram avaliados todos os pacientes desnutridos em uso de dieta enteral. Registrou-se em uma planilha o total de calorias ofertadas a cada paciente desnutrido em uso de SNG ou GTT. Foram calculados a quantidade de calorias/dia e necessárias a cada criança de acordo com as tabelas e cálculos do DRI. **RESULTADOS:** Foram calculadas as necessidades energéticas de cada paciente segundo as tabelas do DRI até os seis anos de idade (tabela 1), considerando o coeficiente de atividade física = 1, já que se trata de pacientes hospitalizados em uso de SNG ou GTT. Foram analisadas as dietas administradas através de SNG e GTT a todas as crianças desnutridas em uso de dieta enteral, calculou-se a necessidade energética necessária para cada criança e buscou-se comparar se as dietas administradas para

cada criança estavam adequadas para seu peso e idade, conforme os dados de teor calórico de cada fórmula administrada nos rótulos dos respectivos produtos. Classificou-se a dieta empregada para essas crianças do grupo de baixo peso/MBP como: adequada do ponto de vista calórico, ou inadequada (abaixo ou acima das necessidades calóricas preconizadas). Verificou-se alta frequência (31,25%) de nutrição ofertada abaixo da necessidade energética para o peso e idade das crianças e, 29,16% das crianças receberam acima das necessidades, perfazendo um total de 60,41 % de inadequação na dieta, tanto em relação a um aporte calórico menor para necessidades da criança, quando uma quantidade energética maior do que o necessário para o peso/ idade. **CONCLUSÃO:** A terapia nutricional é um elemento essencial no tratamento integral do paciente internado. A administração de uma dieta abaixo das calorias necessárias, pode acarretar o agravamento da desnutrição, já uma dieta muito acima das necessidades nutricionais do paciente pode acarretar, síndrome de realimentação.

#### **Trab. 179**

### **AValiação DA ATIVIDADE ANTINEOPLÁSICA DA ISOQUERCETINA PARA CâNCERES DE CóLON E FÍGADO. ESTUDO IN VITRO.**

**Autores:** OLIVEIRA GM, UBINHA ACF, FRANCO YEM, MIGUEL GC, MARCHESI IM, VICENTINI LE, LONGATO GB, PRIOLLI DG

**Instituição:** Universidade São Francisco

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A pesquisa por compostos nutrifarmacêuticos eficazes na prevenção ou no tratamento do câncer tem sido estimulada pela sua crescente incidência. Nesse panorama científico despontam os flavonoides, substâncias com potencial antineoplásico, possivelmente por seu potencial antioxidante e que, adicionalmente, têm baixa citotoxicidade às células não tumorais. A isoquercetina (Q3G) tem se destacado como um promissor composto nutrifarmacêutico. **OBJETIVO:** Avaliar o potencial antitumoral da Q3G sobre o adenocarcinoma de cólon humano e carcinoma hepatocelular humano. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Trata-se de um estudo in vitro, no qual se utilizaram células de adenocarcinoma de cólon humano/HT-29 e de carcinoma hepatocelular humano/Hep-G2 adquiridas na ATCC®. Foram semeadas  $5 \times 10^3$  células por poço em placa de 96-compartimentos, posteriormente tratadas com Q3G (250µg/ml). Após 48 horas, as células foram coradas com MTT (0,25mg/mL), sendo calculado o valor de GI50 (concentração capaz de inibir maximamente 50% da proliferação celular) através de cálculo de regressão não linear com o Software Origin. **RESULTADOS:** Os valores de GI50 encontrados foram de 43,99µg/ml para as células HT-29 e >250µg/ml para Hep-G2; ou seja, a Q3G foi expressivamente citotóxica às células de adenocarcinoma de cólon humano mas não apresenta qualquer ação sobre o carcinoma hepatocelular humano. **CONCLUSÃO:** A Q3G não apresenta ação sobre o carcinoma hepatocelular, entretanto é um potencial composto antitumoral para o adenocarcinoma de cólon humano.

#### **Trab. 180**

### **AValiação DA CIRCUNFERÊNCIA DO PESCOÇO EM PARTICIPANTES DE CAMPANHA DE RASTREAMENTO DE SÍNDROME METABÓLICA**

**Autores:** SANTOS FF, PEREIRA PHGR, PISSIGUELLI R, RODRIGUES D, ARAUJO RL, MORAES TD, BOSCO AA, SANTOS RF

**Instituição:** LIGA DE SÍNDROME METABÓLICA DO HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA FACULDADE DE MEDICINA DA USP

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Constituída por grupo de fatores de risco cardiovascular relacionados a alterações metabólicas, responsáveis pelo surgimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como obesidade central, dislipidemia, hipertensão arterial e resistência à insulina; a Síndrome Metabólica tem atraído a atenção de pesquisadores e profissionais da área da saúde. Neste contexto, a circunferência de pescoço (CP) é apresentada como alternativa na avaliação antropométrica do depósito de gordura visceral e identificação de risco cardiovascular e metabólico entre indivíduos adultos com possível presença de SM. **OBJETIVOS:** Observar a relação entre CP e marcadores



antropométricos coletados em campanha de rastreamento de SM. METODOLOGIA: Estudo transversal com 189 indivíduos adultos, de ambos os sexos, participantes de uma campanha de rastreamento de Síndrome Metabólica, realizada em uma Faculdade de Medicina de São Paulo. Foram aferidas CP, CC, pressão arterial sistólica (PAS) e diastólica (PAD), peso e altura. Foram colhidas amostras de glicemia capilar, e foram calculados índice de massa corporal (IMC). Análise estatística foi executada com uso do software Graphpad Prism® 6.0, com correlação de Pearson para variáveis paramétricas e correlação de Spearman para não-paramétricas. RESULTADOS: Os participantes apresentaram CP elevada em ambos os sexos, sendo a média da CP entre mulheres equivalente a  $35,7 \pm 3,6$  cm, e de  $41,8 \pm 3,3$  cm entre homens. Notou-se presença de correlação positiva entre a CP e CC ( $r= 0,67$ ;  $p<0,0001$ ), peso ( $r= 0,65$ ;  $p<0,0001$ ), IMC ( $r= 0,45$ ;  $p <0,0001$ ), PAS ( $r= 0,27$ ;  $p= 0,0002$ ) e PAD ( $r= 0,22$ ;  $p= 0,0023$ ). CONCLUSÃO: A CP é um índice facilmente aferido na prática clínica, podendo ser utilizado em campanhas de rastreamento de doenças crônicas não transmissíveis relacionadas à obesidade, pois apresenta correlação com importantes marcadores. Todavia, faz-se necessário o desenvolvimento de estudos que avaliem sua aplicabilidade entre indivíduos insulino-resistentes. PALAVRAS-CHAVE: Circunferência de Pescoço. Síndrome Metabólica.

### Trab. 181

#### **AValiação DA COINGESTÃO DE CARBOIDRATO E PROTEÍNA SUBSEQUENTE AO EXERCÍCIO RESISTIDO.**

**Autores:** THOMAZ MT, RÉGIS WCB

**Instituição:** PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Uma adaptação ao exercício resistido é a hipertrofia do musculo esquelético, a insulina é um hormônio que tem a capacidade de estimular a síntese proteica muscular através do estímulo da mTOR, mas não se sabe com certeza se esse estímulo, quando aliado a outros como a ingestão proteica e o exercício resistido, potencializa o anabolismo e hipertrofia muscular. **OBJETIVO:** Reunir e avaliar, por meio de uma revisão sistemática da literatura, os efeitos da coingestão de carboidratos e proteína no estímulo da síntese proteica muscular subsequente ao exercício resistido. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma pesquisa sistemática nos bancos de dados: PubMed; EMBASE; Cochrane Library para selecionar artigos baseados em ensaios clínicos aleatorizados e controlados. Dos artigos encontrados 26 foram selecionados para análise completa e avaliação do efeito da coingestão de carboidrato com proteína no estímulo anabólico. **RESULTADOS:** Os resultados analisados conjuntamente de 28 pacientes demonstram que a coingestão de carboidrato quando comparados com um controle de ingestão proteica isolada não produz estímulo significativo ( $p$ -value = 0,10, intervalo de confiança 95%) da síntese proteica muscular. **CONCLUSÃO:** Mesmo com a presença de insulina após uma coingestão de carboidrato e proteína, a mesma não produz efeito significativo de estímulo da síntese proteica muscular subsequente ao exercício físico.

### Trab. 182

#### **AValiação DA COMPOSIÇÃO CORPORAL E ESTILO DE VIDA DE PACIENTES COM DIABETES MELLITUS E HIPERTENSÃO ARTERIAL, ISOLADAS OU ASSOCIADAS**

**Autores:** ABREU SRSM

**Instituição:** DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DE SETE LAGOAS – UNIFEMM, BRASIL, 2017.

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Diabetes Mellitus (DM) e Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) são doenças metabólicas, crônicas, com diferentes etiologias e intensamente interligadas, gerando importantes repercussões no organismo e em saúde pública. Pouco se conhece sobre a composição corporal, perfil bioquímico e estilo de vida desses pacientes. **OBJETIVOS:** Este estudo transversal teve como objetivo avaliar a composição corporal e o estilo de vida de pacientes com Diabetes Mellitus, Hipertensão Arterial ou com as doenças associadas, comparando a indivíduos saudáveis. **MÉTODOS:** Participaram 204 voluntários atendidos nas Unidades Básicas de Saúde da cidade de Sete Lagoas, MG. Foram obtidos dados socioeconômicos, clínicos, bioquímicos e antropométricos. **RESULTADOS:** 34,3% dos

participantes eram saudáveis, 31,9% tinham HAS, 4,9% DM e 28,9% HAS+DM associadas, com prevalência do sexo feminino (77%). Participantes apresentaram maior teor de gordura corporal que massa muscular. 24,5% apresentam eutrofia, 30,4% sobrepeso e 40,7% algum grau de obesidade. O estilo de vida evidenciou prevalência de 18% de tabagismo, 30,9% de etilismo e 49,5% de sedentarismo. Comparando os grupos em estudo, indivíduos saudáveis têm menor peso, índice de massa corporal, circunferência da cintura e relação cintura-estatura que aqueles com HAS ou HAS+DM. Pressão arterial sistólica foi maior nos grupos com HAS comparados àqueles sem a doença. Glicemia foi maior nos grupos com DM comparados ao grupo HAS. Em relação ao estilo de vida, o grupo saudável tem maior índice de praticantes de atividade física e de ausência de tabagismo. Não houve diferença quanto ao etilismo. **CONCLUSÃO:** Dados sugerem a necessidade de intervenções multiprofissionais voltadas à educação em saúde e ações para adoção de hábitos alimentares e de estilo de vida saudáveis e prática diária de atividade física, visando o controle do peso e aquisição de hábitos de vida saudáveis.

#### **Trab. 183**

### **AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL PRÉ-TRANSPLANTE RENAL POR BIOIMPEDÂNCIA SEGMENTADA MULTIFREQUENCIAL**

**Autores:** MANTOVANI, MS, CARVALHO, NC, CAVALCANTE, RS, FILHO, SPF, ANDRADE, LGM, ARCHANGELO, TE, PAPINI, SJ, ALMEIDA, RAMB

**Instituição:** FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU-FMB/UNESP

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O transplante renal (TxR) é a melhor alternativa terapêutica para a doença renal crônica (DRC), uma vez que diminui os custos com o tratamento dialítico e aumenta a sobrevivência e qualidade de vida dos indivíduos. A avaliação nutricional é de fundamental importância no período pré-transplante, uma vez que os extremos dos diagnósticos nutricionais (desnutrição e obesidade) podem interferir nos desfechos do TxR. **METODOLOGIA:** Estudo transversal, desenvolvido no Serviço de Transplante Renal do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Botucatu, realizou-se a avaliação corporal, através de bioimpedância segmentada multifrequencial, de 29 indivíduos no momento em que foram convocados para realizar o TxR, isto é, imediatamente antes da cirurgia. Foram coletados os dados relacionados ao sexo, idade, tipo de doador, etiologia da DRC, tipo de diálise, calculado o índice de massa corporal (IMC), porcentagem de gordura corporal, massa de músculo esquelético, conteúdo mineral ósseo e água intra e extracelular. **RESULTADOS:** Em relação ao sexo, 55,2% da amostra eram do sexo masculino, com idade média de 46,1±13,1 anos. Houve prevalência de doador falecido (65,5%). A etiologia da DRC predominante foi hipertensão arterial 38%, desconhecida 24,2%, glomerulonefrite 10,3%, diabetes mellitus 10,3%, doença policística 6,9% e 10,3% outras etiologias. Segundo a classificação do IMC, 51,7 % dos indivíduos apresentavam excesso de peso, 41,4% eram eutróficos e baixo peso 6,9%. Em relação à análise da composição corporal, 65,5% apresentam porcentagem de gordura acima do esperado, 31% normal e 3,5% abaixo. Na avaliação de massa de músculo esquelético 69% dos indivíduos apresentavam normalidade, 17,2 % abaixo e 13,8% acima. Cerca de 79,4% dos indivíduos apresentavam conteúdo mineral ósseo normal, 10,3% abaixo e 10,3% alto. A maioria dos indivíduos apresentaram conteúdo de água intracelular normal com 82,8%, seguido de alta com 10,3% e baixa com 6,9%; em relação à água extracelular, 75,9% apresentavam conteúdo normal, 13,8% mostrava-se alta e 10,3% baixa. **CONCLUSÃO:** Os dados encontrados da composição corporal reforçam a importância de não se utilizar apenas o IMC como método de análise corporal dessa população, uma vez que houve discrepância entre os valores de excesso de peso e porcentagem de gordura, assim como entre o baixo peso e a massa muscular esquelética, o que poderia mascarar possíveis complicações no período pós TxR. Apoio FAPESP - Processo nº 2016/24745-3.

#### **Trab. 184**

### **AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO DO LEITE HUMANO POR METODOLOGIA AUTOMATIZADA INFRAVERMELHO.**

**Autores:** TAUFENBACH B, KRINDGES AF, NUNES LFD, GOEDERT GMS, REITTER MGR

**Instituição:** UNIVERSIDADE DE BLUMENAU

**Resumo:**

**OBJETIVO:** Analisar o leite humano pela metodologia do infravermelho e a possibilidade de utilização deste equipamento nos Bancos de Leite Humano (BLH). **INTRODUÇÃO:** Com a formação dos bancos de leite houve um avanço no que se refere ao aleitamento e aos estudos acerca do leite humano. O leite oferece uma combinação única e perfeita de nutrientes, enzimas e células vivas e apresenta composição semelhante para todas as mulheres que amamentam. O leite de mães de recém-nascidos prematuros é diferente do de mães de bebês a termo. **METODOLOGIA:** A análise, através da tecnologia infravermelho, utiliza-se de espectrometria para aferir a quantidade de gordura, proteína, lactose, sólidos totais e valor energético, utilizando a amostra de 1mL, com resultado em menos de 60 segundos, agilizando a escolha do leite a ser usado para cada lactente. **Métodos:** O método praticado é o de infravermelho pelo Human Milk Analyser (HMA), que fornece o valor energético (kcal/100 ml) com apenas 1mL do leite humano, trazendo agilidade na análise. O uso dessa ferramenta no BLH pode beneficiar Unidades Intermediárias e de Terapia Intensiva Neonatais. **RESULTADOS/DISCUSSÃO:** Foram analisadas um total de 1103 amostras de leite humano, entre colostro, transição e maduro. Para a tabulação dos dados, foram descartados os valores negativos, dados sem a classificação do estágio de maturação do leite e valores de pool. Obtiveram-se os seguintes resultados para as amostras de leite, avaliando Média (M) e Desvio Padrão (DP) respectivamente: Colostro (n=54): gordura (2,26 ± 0,65), proteína (1,18 ± 0,33), lactose (3,1 ± 1,04), energia (43,26 ± 8,61) e sólidos totais (6,91 ± 1,73); Transição (n=90): gordura (2,58 ± 0,79), proteína (1,12 ± 1,11), lactose (3,25 ± 0,9), energia (46,4 ± 12,87) e sólidos totais (7,25 ± 2,44); Maduro (n=961): gordura (1,83 ± 0,74), proteína (0,79 ± 1,13), lactose (3,09 ± 1,31), energia (36,49 ± 13,11) e sólidos totais (5,83 ± 2,75). Sugere-se a investigação dos hábitos alimentares das doadoras por se tratar de valores abaixo do esperado nas amostras de colostro. Os valores negativos e a incompatibilidade de dados, também podem indicar a falta de padronização durante a aplicação dos métodos de análise. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que a análise dos componentes do leite humano pode ser uma ferramenta de grande importância na adequação das necessidades nutricionais de bebês prematuros, contribuindo para uma evolução clínica mais eficiente, com conseqüente redução de custos hospitalares.

**Trab. 185****AVALIAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO DE POLIFENÓIS TOTAIS E DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE SUCOS INTEGRAIS DE UVA (VITIS VINIFERA L.)**

**Autores:** SANTOS MGOT, PENA CC, FERREIRA NTMY, SOUZA MO, BARBOSA PO, VARVISKI RAD

**Instituição:** FACULDADE SANTA RITA

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A uva é um alimento rico em compostos que exibem atividade antioxidante, com destaque para os compostos fenólicos, como flavonoides, resveratrol, antocianinas e taninos. Devido a esta propriedade, a uva e o suco de uva são alimentos importantes para a manutenção da saúde e prevenção de doenças metabólicas. O tratamento tecnológico que a uva é submetida para a produção do suco pode interferir na quantidade e no efeito desses compostos. Assim, o presente estudo objetivou avaliar a concentração de polifenóis totais e a atividade antioxidante de sucos integrais de uva tintos. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo experimental, desenvolvido no Laboratório de Epidemiologia Molecular do Núcleo de Pesquisa em Ciências Biológicas da Universidade Federal de Ouro Preto. Foram analisadas três marcas diferentes de sucos integrais de uva tintos (A, B, C), adquiridos no comércio local de Conselheiro Lafaiete, MG. Para verificação da concentração de polifenóis totais foi utilizado o método de Foln-Ciocalteau e a atividade antioxidante foi avaliada pelo método de sequestro do radical livre DPPH (%SRL). As análises foram realizadas em triplicatas. Os dados apresentaram distribuição normal por meio do teste de Shapiro-Wilk, com 5% de significância. Para comparação entre os grupos utilizou-se o teste One-way ANOVA e para identificação das diferenças utilizou o teste post hoc de Tukey, também com 5% de significância. Foi utilizado o software GraphPad Prism. **RESULTADOS:** Em relação aos teores médios de polifenóis totais, as amostras de sucos A, B e C apresentaram 49,26 ± 5,13; 37,93 ± 3,56 e 28,92 ± 3,26 mg EAG, respectivamente. Quanto a atividade antioxidante, as amostras A, B e C obtiveram os valores 41,38 ± 13,56; 31,52 ± 12,04 e 59,46 ± 11,89 %SRL, respectivamente. Tanto os teores de polifenóis totais quanto o efeito antioxidante não apresentaram diferença estatisticamente significativa (p=0,077 e p=0,348, respectivamente). **CONCLUSÃO:** A atividade antioxidante encontrada pode ser justificada pela presença de outras substâncias com efeito antioxidante, como vitaminas e minerais presentes na uva. Ou também, o processamento do suco não influenciou negativamente nos efeitos dos polifenóis. Sugere-se que outros estudos sejam realizados, incluindo um tamanho amostral maior e sucos de uva branca, para verificação da concentração de polifenóis totais e atividade antioxidante.

## Trab. 186

### **AVALIAÇÃO DA EVOLUÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES NOS ESTUDANTES DE MEDICINA**

**Autores:** SCALOPPE TM, ZANON FP, SILVA FILHO MF, LEME VP, SPAZIANI AO, BUENO AB, CAETANO NM, BIM VM

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A importância da alimentação na saúde é indiscutível. A composição das refeições diárias interfere na vida do indivíduo, seja em sua disposição, sua memória, seu humor e seu metabolismo. O Ministério da Saúde possui um guia, a "Pirâmide Alimentar", que auxilia a população brasileira a ter uma vida saudável, explanando as quantidades adequadas dos alimentos a serem consumidos diariamente. O objetivo do trabalho foi analisar os hábitos alimentares dos estudantes de Medicina da cidade de Fernandópolis (SP) e suas mudanças ao longo dos anos de curso. **METODOLOGIA:** Foi realizado um estudo de campo, por meio de questionário, analisando 50 alunos do primeiro ano e 50 do quarto ano. Foram feitas onze perguntas referentes à Pirâmide Alimentar brasileira, sendo elas: "Com que frequência você consome junk food?", "Com que frequência você consome manteiga e carne vermelha?", "Com que frequência você consome frutas", "Com que frequência você consome doces e refrigerantes?", "Com que frequência você consome aves, peixes e frutos do mar?", "Com que frequência você consome leguminosas, oleaginosas?", "Com que frequência você consome verduras e legumes?", "Com que frequência você consome óleos vegetais saudáveis?", "Com que frequência você realiza atividade física?". As opções para resposta eram "uma vez por semana", "três vezes por semana", "cinco vezes por semana" ou "todos os dias". **RESULTADOS:** No 8º semestre 64% consomem junk food 1 vez na semana, 32% consomem carne vermelha 5 vezes na semana, 34% consomem frutas 1 vez na semana, 36% consomem refrigerantes 3 vezes na semana, 34% consomem leite todos os dias, 44% consomem legumes 1 vez na semana, 38% consomem óleo vegetal 3 vezes na semana, 32% realizam atividade física 3 vezes na semana. No 1º semestre 84% consomem junk food 1 vez na semana, 44% consomem carne vermelha todos os dias, 42% consomem frutas 3 vezes na semana, 42% consomem refrigerantes 3 vezes na semana, 34% consomem leite todos os dias, 40% consomem legumes todos os dias, 34% consomem óleo vegetal 3 vezes na semana, 40% realizam atividade física 1 vez na semana. **CONCLUSÃO:** Foi possível analisar que há uma diferença no consumo de junk food, refrigerantes e doces entre os semestres avaliados, mostrando que há uma melhora ao longo do curso da conscientização do malefício causado por esses alimentos. Porém, não foi possível revelar uma diferença no consumo dos alimentos mais baixos na pirâmide alimentar que deveriam ser consumidos frequentemente.

## Trab. 187

### **AVALIAÇÃO DA FREQUÊNCIA DO CONSUMO DE FRUTAS E VERDURAS EM PACIENTES DE ATENDIMENTO AMBULATORIAL EM MUNICÍPIO DE PEQUENO PORTE DO TRAIRI POTIGUAR**

**Autores:** MARTINS ACS, SILVA JYP, SILVA LG, OLIVEIRA JÚNIOR GM

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O consumo de frutas e verduras, além de outros grupos de alimentos devem fazer parte da rotina diária de pessoas que procuram adotar hábitos alimentares mais saudáveis, e seguir uma dieta adequada tanto em quantidade quanto em qualidade, já que esses grupos alimentares possuem em sua composição a presença de diversos nutrientes e compostos bioativos, que atuam na manutenção da saúde e na prevenção de doenças. **OBJETIVO:** Avaliar a frequência do consumo de frutas e verduras em pacientes de um município de pequeno porte do Trairi Potiguar. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo exploratório e descritivo do tipo relato de experiência. Foi avaliada a frequência do consumo de frutas e verduras por meio de marcadores de consumo alimentar de pacientes atendidos no período de janeiro a junho de 2017 em um município de pequeno porte. **RESULTADOS:** A amostra foi composta por 61 marcadores de consumo alimentar em que destes 88,52% foi representada por pessoas do gênero feminino e 11,48% do masculino; notando-se assim a prevalência de pessoas do gênero feminino em busca de um acompanhamento nutricional, o

que corrobora com a literatura de que as mulheres têm maior preocupação quanto a sua saúde, e por isso procuram mais os serviços de saúde. A respeito do consumo de frutas 65,57% relataram realizar seu consumo, ao passo que 34,43%, não apresentavam tal hábito. No que concerne o consumo de verduras notou-se que 52,46% da amostra consumiam em detrimento de 47,54% que não; demonstrando que há uma parcela considerável de indivíduos que possuem baixo consumo de frutas e verduras, alimentos essenciais para o bom funcionamento do organismo. **CONCLUSÃO:** Destacando a importância do trabalho pelo profissional de nutrição, que ao conhecer o consumo alimentar de seus pacientes, irá contribuir para a reeducação alimentar, auxiliando-os na adoção de hábitos alimentares mais saudáveis

#### **Trab. 188**

### **AVALIAÇÃO DA INGESTÃO DE ÁGUA NA PRÁTICA DE EXERCÍCIO FÍSICO EM ACADÊMICOS DA FACULDADE DE MEDICINA DE CATANDUVA**

**Autores:** MARIANA AQUINO ZANOTTI, CAROLINA RISCALA BONINI, DANIELLY GASPARETI DOS SANTOS, EDUARDO ELIAS OLIVEIRA PADOVEZ, CAROLINA DAMASCENO TOMAZELLA

**Instituição:** FACULDADES INTEGRADAS PADRE ALBINO

#### **Resumo:**

Existem distúrbios decorrentes de falha no esquema de reposição hídrica, que prejudicam sobremaneira a tolerância ao esforço e colocam em risco a saúde dos praticantes de exercícios físicos, podendo até mesmo causar a morte. Esses distúrbios, mais frequentemente observados em atividades de longa duração, são bastante influenciados pelas condições ambientais. A manutenção de um volume relativamente constante e de uma composição estável dos solutos dos líquidos corporais é essencial para a homeostasia do organismo. A água do organismo provém de várias fontes, sendo ingerida sob a forma de água pura e de água que compõe os alimentos, inclusive os sólidos, que são as fontes exógenas. Este trabalho, direcionado aos estudantes de medicina da FAMECA que militam no esporte, tem por objetivo apresentar informações dos aspectos essenciais da hidratação no esporte, embasadas em evidências científicas, visando a uma prática de exercícios desenvolvida com segurança e preservação da saúde. Serão informações que devem ser consideradas por todos os praticantes de exercícios físicos, sejam os atletas competitivos, sejam os anônimos frequentadores de academias e outros espaços destinados à prática de exercícios.

#### **Trab. 189**

### **AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE SUPLEMENTOS PROTEICOS PARA ATLETA COMERCIALIZADOS NO ESTADO DE SÃO PAULO**

**Autores:** IGLESIA VPA, RODRIGUES RSM

**Instituição:** INSTITUTO ADOLFO LUTZ

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Desde que os suplementos proteicos para atleta foram dispensados de registro têm-se vivenciado grande aumento na oferta destes produtos no comércio, e como consequência, maior consumo e uma crescente demanda de colheita de amostras pelas Vigilâncias Sanitárias do Estado de São Paulo para a comunicação do início de fabricação, sendo um dos ensaios realizados a avaliação dos dizeres de rotulagem. O objetivo deste trabalho foi avaliar os dizeres de rotulagem dos suplementos proteicos nacionais em amostras analisadas no Instituto Adolfo Lutz durante o período de 2014 a 2017. **METODOLOGIA:** Foram avaliados 35 rótulos quanto à denominação de venda, declaração de aroma e corante, lista de ingredientes, informação nutricional complementar, advertências obrigatórias e outras declarações proibidas pela legislação brasileira tendo por base as regulamentações desde a rotulagem geral até as específicas. **RESULTADOS E CONCLUSÃO:** 74% dos rótulos foram reprovados por declarar expressões proibidas, 60% por declarar a informação nutricional complementar em desacordo com os requisitos estabelecidos, 54% por apresentar denominação de venda incorreta, 49% por declarar algum ingrediente em desacordo, 40% por apresentar a declaração dos aromas incorretamente, 20% por declarar alguma advertência obrigatória em desacordo ou não declarar e 11% por não apresentar a declaração de corante. Desta forma observou-se que 100% das

amostras analisadas obtiveram pelo menos um dos itens anteriormente citados reprovados. Diante destes resultados concluímos que há necessidade de maior controle destes produtos não somente pela avaliação dos dizeres de rotulagem, mas também pela sua composição nutricional, uma vez que estas informações são subsídios para nutricionistas, médicos e nutrólogos para indicação de suplementação para população jovem, adulta e idosa.

#### **Trab. 190**

### **AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO ALIMENTAR DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO SOB GESTÃO TERCEIRIZADA E AUTOGESTÃO**

**Autores:** PATRICIO AMD, BEZERRA PS, BORGES KM, SOUSA FGA, LANDIM MAT, ALVES JT, ALMEIDA FCA, MACHADO CM

**Instituição:** FACULDADE JUAZEIRO DO NORTE - FJN

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Uma Unidade de Alimentação e Nutrição na modalidade autogestão é aquela na qual a empresa assume toda uma responsabilidade, inclusive técnica, elaboração de refeições, contratação de pessoal. Já na gestão terceirizada a empresa contrata os serviços de uma empresa especializada, a qual utiliza as instalações da primeira para o preparo das refeições e assume toda a responsabilidade. Em se tratando de satisfação e alimentação, sabe-se que vários quesitos são considerados nesse contexto, dentre eles, o aspecto visual das dependências, a qualidade do alimento, o atendimento, as próprias preparações e o valor atribuído às mesmas. Diante disso, é fundamental que nessas empresas, haja, além de tudo, o interesse de estar sempre tentando perceber o grau de satisfação de seus clientes com relação aos serviços nelas prestados, e desta forma, estar constantemente estabelecendo melhorias visando a fidelização do cliente. **METODOLOGIA:** estudo transversal, realizada nos refeitórios das UANs de gestão terceirizada e autogestão, os critérios de inclusão foram: ser maior de 18 anos e que se alimentassem nas respectivas unidades de alimentação no mínimo de 3 dias na semana. Para avaliação do grau de satisfação dos comensais de cada UAN utilizou-se um questionário com 9 questões pelo qual se avaliaram a satisfação referente ao sabor, cor, aroma, textura, temperatura, variedade dos alimentos oferecidos, atendimento dos funcionários e ambiente e limpeza do estabelecimento. A classificação das respostas foi Muito Satisfeito, Satisfeito, Insatisfeito, Muito Insatisfeito. Os dados obtidos foram então submetidos a cálculos estatísticos de percentuais de satisfação, média e desvio padrão, no programa Microsoft Office Excel 2010. **RESULTADOS:** Participaram da pesquisa um total de 372 comensais, sendo 214 na unidade terceirizada e 158 na unidade autogestão. O percentual de satisfação geral na UAN de gestão terceirizada foi de 85% enquanto que a satisfação geral na UAN de autogestão foi de 78%. Na UAN autogestão os pontos que apresentaram maior satisfação foram atendimento dos funcionários (82%) e limpeza dos estabelecimento (96%), enquanto que a UAN terceirizada a questões referentes a sabor das refeições sobre as que tiveram maior percentual de satisfação (satisfeito e muito satisfeito) (98%). Em ambas as unidades, os itens referentes ao ambiente, foram os que apresentaram menor nível de satisfação (53%) na autogestão e na terceirizada (59%). **CONCLUSÃO:** em ambas as UAN apresentam percentuais de satisfação considerados adequados. A importância da satisfação na fidelização do comensal, melhorias devem ser realizadas, nos pontos com menor satisfação, deixando o ambiente mais agradável, e aumentando a diversificação e variedade dos pratos ofertados.

#### **Trab. 191**

### **AVALIAÇÃO DA SAÚDE DOS ESTUDANTES DE MEDICINA DA CIDADE DE FERNANDÓPOLIS**

**Autores:** SILVA FILHO MF, LEME VP, SCALOPPE TM, ZANON FP, SPAZIANI AO, SOUZA BM, GONÇALVES KC, BIM VM

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A rotina dos estudantes de Medicina é conturbada. São inúmeras horas de estudo tornando diminutas as horas para cuidar da saúde, ao passo em que há preocupação com o ganho de peso e a adoção de hábitos prejudiciais para evitá-lo. Os comportamentos que causam risco a saúde aumentaram e são frequentes entre os estudantes de medicina. O trabalho teve como objetivo

analisar a saúde dos estudantes de Medicina da cidade de Fernandópolis (SP). METODOLOGIA: Foi realizada uma pesquisa de campo, por meio de questionário, para analisar aspectos da saúde dos estudantes de Medicina do primeiro e quarto ano. Foram questionados 50 alunos de cada período. As perguntas foram: "Você está no seu peso ideal?", "Você já realizou dieta? Se sim, durou quanto tempo?", "Já tomou algum medicamento para emagrecer?", "Já realizou cirurgia para redução de peso?", "Você possui comorbidades como diabetes ou hipertensão? Se sim, utiliza medicamento para o tratamento?", "Você realiza atividade física?", "Você tem ou já teve colesterol ruim alto?", "Você consome bebida alcoólica ou fuma?". RESULTADOS: No 8º semestre 68% encontram-se no peso ideal, 68% já realizaram dieta, 30% das dietas duraram 1 mês, 96% não usaram medicamento para emagrecer, 98% não realizaram cirurgia para redução de peso, 100% não possuem comorbidades, 60% realizam atividade física, 94% não possuem colesterol alto, 68% consomem bebida alcoólica. No 1º semestre 60% encontram-se no peso ideal, 64% já realizaram dieta, 40% das dietas duraram 1 mês, 88% não usaram medicamento para emagrecer, 96% não realizaram cirurgia para redução de peso, 98% não possuem comorbidades, 2% usam medicamentos para suas comorbidades, 58% realizam atividade física, 84% não possuem colesterol alto, 68% consomem bebida alcoólica. CONCLUSÃO: Por meio do trabalho foi possível concluir que os alunos do primeiro ano do curso de medicina apresentam maior porcentagem de comorbidades e dislipidemia, além do maior uso de formas alternativas para manter o peso. O estudo acerca dos transtornos alimentares pode influenciar os acadêmicos durante o curso mudando sua alimentação e os conscientizar sobre os malefícios das formas alternativas para controle de peso. Ressalta-se ainda, o consumo de álcool entre os universitários, 68% nos períodos analisados, tal situação desperta preocupação, tendo em vista que o uso da referida substância está associada a outros riscos, tais como como sexo desprotegido, dependência e acidentes de trânsito.

## Trab. 192

### **AVALIAÇÃO DA UTILIZAÇÃO DO ÔMEGA 3 NA PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA**

**Autores:** RENATA GOMES DE ALCÂNTARA, LARISSA SANTOS MACHADO, CAMILA DE ARAUJO MATOS, LAURA OLIVEIRA DE SOUZA, CAROLINA GOMES DE ALCÂNTARA, WILIAM CÉSAR BENTO RÉGIS

**Instituição:** PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS

#### **Resumo:**

**Introdução:** O ômega 3 é um ácido graxo poli-insaturado com a primeira dupla ligação ocorrendo no terceiro átomo de carbono a partir do carbono metílico terminal. Os principais representantes da família n-3 são o ácido  $\alpha$ -linolênico ou ALA (18:3n-3), o ácido eicosapentaenóico ou EPA (20:5n-3) e o ácido docosahexaenóico ou DHA (22:6n-3). Uma das funções biológicas do ômega 3, é a participação nas funções imunomoduladoras. A inflamação faz parte da resposta normal do hospedeiro a infecções e lesões. **Objetivo:** O objetivo dessa revisão é discutir os potenciais do uso do ômega 3 na atividade física. **Materiais e métodos:** Foi realizado um levantamento bibliográfico utilizando os bancos de dados eletrônicos Embase e PubMed. Os termos de pesquisa identificaram fontes alimentares de ácidos graxos Ômega 3 e biomarcadores como níveis de colesterol de lipoproteínas de baixa densidade, concentrações de triglicerídeos, níveis séricos e EPA e DHA e níveis de insulina mediante suplementação. Quatro investigadores avaliaram de forma independente todos os resumos de estudos relevantes. E foram selecionados aqueles que atenderam os critérios de inclusão e exclusão. **Resultados:** Em uma dieta enriquecida com óleo de oliva e peixes, com uma dosagem diária de 1 a 20g, durante 4 semanas, foi constatado um pequeno aumento na oxidação de gordura no grupo suplementado com óleo de peixe, fonte de ômega 3. A suplementação com n-3fa de 4,55 g /dia resultou na redução de forma independente as concentrações de colesterol total e triglicerídeos e foi observado também pós-suplementação um aumento na porcentagem de HDL-C. A suplementação de FO (2 g de EPA, 1 g de DHA / d) durante 12 semanas em adultas mais velhas resultou em: 1) aumento da taxa metabólica e oxidação da gordura em repouso e durante o exercício; 2) diminuição do tempo de descanso e exercício físico; 3) aumento de LM e função física, e; 4) ganho reduzido de TG em jejum. **Conclusão:** No estudo observa-se que a suplementação com Ômega 3, associada à prática de exercícios físicos aeróbicos ou anaeróbicos, reduz as concentrações de triglicerídeos presentes no sangue, e contribuem como terapias adjuvantes no tratamento de algumas patologias. Baseando nos resultados obtidos, pode-se concluir que a dosagem aproximada de ômega 3 n.

## Trab. 193

### **AVALIAÇÃO DAS ALTERAÇÕES COGNITIVAS RELACIONADAS AO USO SUPLEMENTAR DE VITAMINA B1 EM PACIENTES PRÉ E PÓS-OPERATÓRIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA EM HOSPITAL TERCIÁRIO DE MANAUS (FHAJ).**

**Autores:** ISOLDA PRADO DE NEGREIROS NOGUEIRA MADURO, AMANDA DE MENEZES REGES, VANESSA MENEZES DA MATA, HENRI HORSTMANN

**Instituição:** UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS/FUNDAÇÃO HOSPITAL ADRIANO JORGE

#### **Resumo:**

**Introdução:** A prevalência da obesidade vem aumentando no Brasil e em todo o mundo. É crescente o número de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica para tratamento da obesidade grave; como consequência do emagrecimento esperado no pós-operatório, pode-se observar o aparecimento de alguns distúrbios nutricionais, sendo um deles a deficiência de tiamina (desvio do duodeno, sítio de absorção desta vitamina) que pode estar relacionada ao surgimento de alterações da função cognitiva e mental (perda de memória, demência, delírios). **Objetivos:** Avaliar as alterações cognitivas relacionadas ao uso suplementar ou não de vitamina B1 em pacientes no pré e pós-operatórios de cirurgia bariátrica em hospital terciário do Amazonas (FHAJ), no período de 2016 a 2017. **Metodologia:** 60 pacientes do ambulatório foram recrutados aleatoriamente e divididos em 2 grupos, 30 (Grupo pré-operatório - GPO) e 30 (Grupo pós-operatório- GpSO), sendo realizados em ambos os grupos antropometria, TSH, Cobre e ceruloplasmina, hemograma, estudo do ferro, tempo pré-operatório e pós-operatório, suplementação de tiamina (dose, via de administração), perda de peso (%), dosagem de lactato (medida indireta da atividade de tiamina), registro alimentar - RA (determinação da ingestão de tiamina), Mini Exame do Estado Mental (MEEM), para avaliação cognitiva (ponto de corte >27 para escolarizados); intercorrências (alterações gastrointestinais mantidas por mais de 15 dias). **Resultados:** No GPO, 70% dos pacientes apresentaram pontuação do MEEM fora do corte (>27 pontos), enquanto que 30% apresentaram valores alterados. 100% dos pacientes não faziam reposição de vitamina B1, as dosagens de lactato foram acima do valor de referência, na menor pontuação do MEEM. 100% apresentavam baixa ingestão de tiamina (DRI>60%) pelo RA. No GpSO, 25% dos pacientes avaliados apresentaram pontuação fora do corte; 75 % com pontuação alterada. Quanto mais baixa a pontuação, maior a relação com a reposição de tiamina (oral e parenteral). 100% dos pacientes apresentavam baixa ingestão de tiamina pelo RA e os níveis de lactato foram alterados nos pacientes com menor pontuação pelo MEEM. Estes pacientes, referiram melhora cognitiva após o tratamento (não realizado MEEM pós uso de tiamina parenteral). Os demais exames laboratoriais foram semelhantes entre os dois grupos, sem alterações significativas. Trabalho amparado pela FAPEAM.

## Trab. 194

### **AVALIAÇÃO DE RÓTULOS DE SUPLEMENTOS COM RELAÇÃO PARA O MARKETING COMERCIAL**

**Autores:** ALESSANDRA ALEXIA PAIVA E SILVA, POLIANA ALVES PORFIRIO, IARA NAYARA DE BARROS MATOS, JEFFERSON FIDEL DE SOUZA MAGALHAES, JULIANA KESSIA SOARES BARBOSA, MAYARA QUEIROGA BARBOSA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os suplementos alimentares são formulados com o objetivo de auxiliar atletas a atenderem as suas necessidades nutricionais e auxiliar no bom desempenho do exercício físico. Entre eles, os suplementos de cafeína, pertencentes a categoria de termogênicos são vendidos comercialmente com objetivo de aumentar a resistência durante atividades de longa duração. **OBJETIVO:** Avaliar se as rotulagens de termogênicos vendidos no mercado se encontram dentro das propostas da ANVISA. **METODOLOGIA:** Foram avaliadas embalagens de quatro suplementos de cafeína brasileiros, registrados na tabela que contém os requisitos específicos e da rotulagem de suplementos da ANVISA, contidos na RDC nº18/2010. **RESULTADOS:** As avaliações dos termogênicos de quatro marcas nacionais A, B, C e D não apresentaram conformidade segundo os quesitos avaliados. Segundo a RDC nº18/2010, esse tipo de suplemento deve conter, em seus rótulos, o tamanho da porção, designação "suplemento de cafeína para atletas", conter 210mg a 430mg de



caféina por porção e tamanho da fonte da designação de no mínimo 1/3 da utilizada na marca, estando a marca C inconforme. Apenas três marcas A, C e D apresentaram conformidade na composição do produto no qual não é permitido outros nutrientes ou não nutrientes além da caféina, a marca B não apresentou conformidade. As marcas C e D não cumprem a recomendação sobre a não expressão de imagens ou frases com relação farmacêutica ou metabólica e que induzam ao engano e frases que relacione o suplemento com uma alimentação equilibrada. O fato de, a maioria dos suplementos não estarem totalmente em conformidade com a Regulamentação da ANVISA atribuiu-se às estratégias de marketing das indústrias para incentivar vendas enfatizando sobre a capacidade de dar força conseguindo induzir o público sem esse conhecimento a sua compra, e atingindo assim o seu objetivo final, o lucro. **CONCLUSÃO:** Os suplementos em geral possuem finalidades importantes para o atleta que os consumem de forma correta, porém, deve haver um conhecimento prévio sobre o que contém para que não estejam sendo consumidos de forma errônea ou enganados sobre alguma informação que é contida nas embalagens, pois nem sempre são verdadeiras. Além disso, é preciso uma maior fiscalização por parte dos órgãos responsáveis pelas resoluções, para que assim a indústria não utilize do marketing para enganar aos consumidores.

### **Trab. 195**

#### **AValiação de Segurança e Eficácia da Técnica de Scopinaro Modificada no Tratamento Cirúrgico da Obesidade Comparado à Técnica de Scopinaro Clássica**

**Autores:** DE MELO PR, BRAGA TC, MOURA ND, NETO NL, JUNIOR JC, HOMAR DG, OLIVEIRA MV

**Instituição:** INSTITUTO PAULO REIS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade é definida como um acúmulo anormal ou excessivo de gordura corporal que pode prejudicar a saúde do indivíduo afetado. Na prática clínica, é comumente acessada pelo Índice de Massa Corporal (IMC), calculado pela razão entre o peso em quilogramas (kg) e a altura em metros quadrados (m<sup>2</sup>). A cirurgia bariátrica tem se apresentado como uma das melhores alternativas para o tratamento da obesidade, principalmente para os casos de afecção pela doença de médio a longo prazo e principalmente em pacientes com comorbidades associadas. Dentre essas intervenções cirúrgicas, destaca-se aquela apresentada por Nicola Scopinaro e colaboradores em 1976, aqui denominada como cirurgia clássica de Scopinaro. A adaptação resume-se a aplicação de um tipo de gastroplastia horizontal, ao invés da gastrectomia horizontal da cirurgia clássica. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo quantitativo, randomizado, controlado, aberto e paralelo, avaliado e aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa das Faculdades Integradas Pitágoras de Montes Claros (CAAE 26919414.9.0000.5109). Todos os participantes assinaram o Termo de Confidencialidade Livre e Esclarecido (TCLE). **RESULTADO:** A perda de excesso de peso corporal, obtida pelo cálculo do EBL, está resumida no Gráfico 2. Como pode ser observado, ocorreu um aumento crescente do EBL para cada uma das visitas do monitoramento pós-cirúrgico, com a obtenção de valores iguais a 60,31% para a cirurgia de Scopinaro clássica e 73,52% para a cirurgia de Scopinaro modificada, após 1 ano de monitoramento. Para esse período, houve diferença estatística significativa ( $p = 0,047$ ) pelo teste t de Student para duas amostras diferentes. Contudo, para o período de 540 dias não foi observada diferença estatística ( $p = 0,052$ ), mesmo com os valores de EBL tendo aumentado para ambos os grupos: 67,33% para a cirurgia de Scopinaro clássica e 80,37% para a de Scopinaro modificada. **CONCLUSÃO:** A cirurgia de Scopinaro modificada mostrou-se tão eficaz quanto a cirurgia de Scopinaro clássica na redução de peso e controle das comorbidades.

### **Trab. 196**

#### **AValiação do Conhecimento da População das Unidades Básicas de Saúde (UBS) em Patos sobre os Alimentos Diets e Lights: Relato de Experiência**

**Autores:** JERÔNIMO, PS, MACIEL, RT, MORAIS, JL, GOMES, MLJ, NERIS, AR, OLIVEIRA, SD, SILVA, LAL, DOMINGOS, LBS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Sabe-se, que o crescimento de Doenças Crônicas Não-Transmissíveis (DCNT) vem aumentando consideravelmente, alcançando elevados níveis a cada ano, fato este, que gera grande

problema de saúde pública. Com o aumento dessas doenças a indústria lançou produtos a fim de proporcionar a população com certas patologias o consumo de determinados alimentos, nesse contexto foi criado o alimento diet, com foco específico aos portadores de diabetes. O termo diet é utilizado para se referir ao alimento que possui isenção de um dos seus nutrientes. Posteriormente foi criado o light que são aqueles alimentos que possui uma redução de no mínimo 25% em algum de seus nutrientes. No entanto esses alimentos deixaram de ser consumidos por pessoas com especificidades e passou a fazer parte da mesa da população em geral. **OBJETIVO:** relatar a experiência sobre a prática de sala de espera no estagio de saúde coletiva com a população das UBS e seu conhecimento sobre os alimentos diets e lights. **METODOLOGIA:** No primeiro momento o grupo se apresentou em seguida foi levantado o questionamento sobre o que seria alimentos Diets e Lights, posteriormente foi exposto um cartaz que explicava com figuras e rótulos as denominações desses alimentos, em seguida perguntamos se tinha alguma duvida e encerramos mostrando opções de lanches saudáveis/práticos e a degustação dos mesmos. **RESULTADOS:** Verificou-se que o interesse pelo tema discutido foi satisfatório, pois o público presente participou de forma ativa a exposição com diversas perguntas. Além disso, é notório que a maioria das pessoas presentes nesse encontro não sabia identificar quais as funções, objetivos e a importância desses alimentos. Ademais pessoas patologias como diabetes, hipertensão ou eram obesos ingeriam esses produtos de forma inadequada por acharem que o consumo exagerado não faria mal já que estes não possuía aquele determinado nutriente o qual eles não poderiam comer. Além de quer, uma grande parte do público presente acreditava que esses produtos podiam ser usados para emagrecer e usavam os mesmos por indicação de amigos, vizinhos, familiares e que apenas a ingestão desses produtos era suficiente para a perda de peso sem a necessidade de uma alimentação adequada e a prática de atividade física. **CONCLUSÃO:** Diante dessa experiência é visto que são imprescindíveis ações de educação nutricional voltadas para todas as faixas etárias em diversos locais como estratégia de promoção e prevenção da saúde.

#### **Trab. 197**

### **AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO NUTRICIONAL DOS PACIENTES COM LÚPUS ERITEMATOSO SISTÊMICO.**

**Autores:** MANFRIN SCP, LIMA LO

**Instituição:** INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE CATANDUVA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O lúpus eritematoso sistêmico (LES) é uma doença inflamatória crônica multissistêmica, de causa desconhecida e de natureza auto-imune, caracterizada pela presença de diversos auto anticorpos. A obesidade induz a inflamação e pouco é conhecido sobre o seu efeito nos sintomas e na capacidade funcional de pacientes com doenças inflamatórias crônicas como o LES. A doença auto-imune tem como risco a prevalência de dislipidemias, obesidade, hipertensão arterial sistêmica e síndrome metabólica que devem ser consideradas para diminuir o risco cardiovascular. Uma alimentação saudável, moderado teor energético, ricas em vitaminas, minerais (principalmente os antioxidantes) deve ser priorizada. **OBJETIVO:** avaliar o conhecimento nutricional de pessoas com lúpus eritematoso sistêmico. **METODOLOGIA:** Participaram mulheres de todo o Brasil, com idades entre 19 a 59 anos, portadoras dos lúpus eritematosos sistêmico. Foram enviados via e-mail um questionário com perguntas relacionadas ao conhecimento dos alimentos, frequência de consumo e perguntas relativas ao estado nutricional. **RESULTADOS:** esta pesquisa mostrou IMC com prevalência ao sobrepeso, sendo elas 38%. Compatíveis à obesidade I, II, III em 30% das entrevistadas e 30% estão eutróficas. Apesar de saberem da importância da alimentação 82% das entrevistadas não seguem nenhum tipo de orientação nutricional. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que 82% das entrevistadas ganharam peso devido ao tratamento. A grande maioria possui baixa ingestão de frutas, verduras e legumes; não faz nenhum acompanhamento com um profissional nutricionista, portanto, faz-se necessário uma maior conscientização referente a uma alimentação adequada para pacientes com Lúpus Eritematoso Sistêmico, para que possam ter uma melhor qualidade de vida.. **Palavras-chave:** Lúpus Eritematoso Sistêmico, Dieta, Avaliação Nutricional, Obesidade

#### **Trab. 198**

### **AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE MACRONUTRIENTES PARA PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA**

**Autores:** CARVALHO VO, RÉGIS WCB, ALMEIDA LM

**Instituição:** PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A maioria da população possui uma ingestão inadequada de macronutrientes principalmente quando decide, por conta própria e sem acompanhamento nutricional, alterar a dieta para praticar atividade física. Proteínas, Carboidratos e Lipídeos são os responsáveis por manter o funcionamento do nosso corpo, nos fornecendo energia para mantermos as funções fisiológicas básicas. Percebeu – se que durante a execução de um treinamento, seja ele resistido ou de endurance, se fazia necessário um melhor entendimento de todo esse mecanismo, principalmente quando levamos nosso corpo a condições extremas. Desportistas possuem uma demanda maior comparado a população sedentária. Processos fisiológicos e bioquímicos regulam todo o metabolismo e a utilização desses macronutrientes nessas situações é importante para que possamos elencar novas recomendações de macronutrientes para praticantes de atividade física. **OBJETIVO:** Reunir e avaliar, por meio de uma revisão da literatura de alto nível de evidência, as recomendações para o consumo de macronutrientes visando estabelecer diretrizes mais coerentes com o planejamento individual para o praticante de atividade física. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma busca sistemática na base de dados do PUBMED. Foram encontrados 23 artigos, de acordo com o critério inicial de busca. Os artigos foram lidos e analisados entre três pesquisadores. Posteriormente aplicamos critérios de inclusão e exclusão a partir de uma tabela de extração de dados. Após a primeira leitura foram selecionados 15 artigos para a elaboração das diretrizes. **RESULTADOS:** Dos artigos escolhidos, os principais achados foram que a grande maioria da população, principalmente jovens, possuem uma rotina de alimentação inadequada. Indivíduos praticantes de atividade física, principalmente exercício resistido e endurance, necessitam de um maior suporte proteico, acima de 1,2g/kg, a ingestão de carboidratos ideal parece estar entre 40 e 60% do valor energético total (VCT), excluindo ocasiões pré - competição de algumas modalidades, lipídeos devem ser 1/3 saturados e que o consumo de ômega 3 deva ser de 1 a 4g/dia. **CONCLUSÃO:** Concluímos que a execução de dietas sem planejamento e muito restritivas são ineficazes e prejudiciais a saúde e sugerimos novas recomendações de consumo de macronutrientes com o objetivo de aperfeiçoar o desempenho.

**Trab. 199**

**AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ALUNOS DE UMA CRECHE DO MUNICÍPIO DE PICUÍ – PARAÍBA**

**Autores:** SOUSA, LS, BRASIL, LFB, GALVAO, IFP, ALVES, AHO, IZIDIO, JAH, SILVA, SAD, DANTAS, JL,

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O estado nutricional de crianças e adolescentes representa a condição de vida de uma população e indica sua perspectiva de vida e saúde na vida adulta. Atualmente, a transição alimentar, nutricional e epidemiológica tem sido motivo de grande preocupação na saúde, principalmente no que se refere as políticas públicas em saúde e nutrição. Há algumas décadas atrás, o foco destas políticas no âmbito da nutrição, centralizavam suas ações predominantemente para a da desnutrição. Contudo, no período que vivemos pode-se observar um quadro de coexistência entre a desnutrição, carências de micronutrientes, o excesso de peso e doenças crônicas não transmissíveis, que está presente em todas as fases da vida. **OBJETIVO:** Identificar o estado nutricional de crianças matriculadas em uma creche do município de Picuí – PB. **METODOLOGIA:** Foram realizadas as medidas antropométricas de peso e altura de 3 turmas, totalizando um número de 32 crianças do sexo masculino e feminino, com faixa etária entre 2 e 3 anos de idade. Para isto, foi utilizado uma balança digital portátil e uma fita métrica afixada na parede. Os alunos foram avaliados pelas curvas da Organização Mundial de Saúde (2006) de acordo com os índices de Peso/Idade, Altura/Idade e Peso/Altura. **RESULTADOS:** Segundo a avaliação pelas curvas, pode-se constatar que 3 crianças se encontravam em risco para baixo peso, 20 estavam eutróficas, 4 apresentavam risco para sobrepeso e 5 delas retratavam o sobrepeso. **CONCLUSÃO:** Embora a maioria das crianças estivessem com o estado nutricional adequado, nota-se um número de quase 1/3 delas com tendência para aumento do peso esperado, necessitando assim, de mais ações voltadas à alimentação saudável deste público e de seus familiares, como prevenção e promoção de saúde, abrangendo educação e nutrição tanto no âmbito escolar quanto na própria residência.

**AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM CÂNCER DE CABEÇA E PESCOÇO EM TRATAMENTO RADIOTERÁPICO**

**Autores:** LOPES VF, MACIEL LF, DONA CR, CRUZ FCS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A desnutrição é prevalente em 40 a 80% dos pacientes com câncer de cabeça e pescoço (CCP). Nesse contexto, ferramentas de triagem e avaliação nutricional para detecção precoce das alterações nutricionais são necessárias para diminuir o risco de complicações e toxicidades, evitar interrupções no tratamento e manter sua eficácia. Este trabalho teve como objetivo avaliar o estado nutricional dos pacientes com câncer de cabeça e pescoço em tratamento radioterápico. **METODOLOGIA:** Através de um formulário previamente estruturado foram coletados dados sociodemográficos e clínicos. Para a avaliação nutricional utilizou-se a Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Próprio Paciente (ASG-PPP) e foram aferidos: Peso e altura para posterior cálculo de Índice de Massa Corporal (IMC), Prega Cutânea Tricipital (PCT), Circunferência do Braço (CB), Espessura do Músculo Adutor do Polegar (EMAP) e Força de Preensão Manual (FPM). **RESULTADOS:** Participaram da pesquisa 27 pacientes com CCP em tratamento radioterápico atendidos no ambulatório de oncologia de um hospital universitário. Houve predominância do sexo masculino (70,4%), a idade média encontrada foi de 62,1 ± 10,8 anos e o sítio tumoral mais prevalente foi na região da nasofaringe. Segundo o IMC, apenas 33,3% dos pacientes foram classificados com baixo peso. No entanto, a ASG-PPP diagnosticou 81,5% dos pacientes com desnutrição moderada ou grave. Ao analisar a Força de Pressão Manual, o índice de desnutrição eleva-se para 92,3%, semelhante ao achado com a avaliação da Circunferência do Braço (90,9%). Houve diminuição nas medidas antropométricas entre as classes de pacientes nutridos, com desnutrição moderada e desnutrição grave, sendo que apenas a EMAP e a CB foram estatisticamente significativas ( $p=0,05$ ) entre as classes de desnutrição moderada e desnutrição grave. **CONCLUSÃO:** A ASG-PPP, EMAP e FPM foram os instrumentos que diagnosticaram com maior precisão a desnutrição nesses pacientes. A prevalência de desnutrição nos pacientes com câncer de cabeça e pescoço em tratamento radioterápico foi elevada e condizente com os achados na literatura. **Palavras-chave:** Avaliação nutricional, Estado nutricional Oncologia, Radioterapia.

**AVALIAÇÃO DO FRACIONAMENTO DAS REFEIÇÕES EM PACIENTES DE ATENDIMENTO AMBULATORIAL EM MUNICÍPIO DE PEQUENO PORTE DO TRAIRI POTIGUAR**

**Autores:** MARTINS ACS, SILVA JYP, SILVA LG, OLIVEIRA JÚNIOR GM

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Para a adoção de um estilo de vida mais saudável, a alimentação exerce função primordial, devendo ser adequada quantitativamente e qualitativamente. Além disso, deve-se realizar a adoção de horários fixos para as refeições, assim como seu fracionamento, ou seja, comer com certa regularidade, na quantidade e no horário certo, sendo esta uma recomendação cada vez mais comum de médicos e nutricionistas. **OBJETIVO:** Diante disso, o estudo tem por finalidade avaliar o fracionamento das refeições de pacientes em atendimento ambulatorial de um município de pequeno porte. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo exploratório e descritivo, realizado a partir dos marcadores de consumo alimentar de pacientes que foram encaminhados para o serviço de nutrição durante o primeiro semestre de 2017. Foram utilizados os dados referentes à quais refeições os pacientes realizam ao longo do dia, a saber: café da manhã, lanche, almoço, lanche, jantar e ceia. **RESULTADOS:** A amostra foi composta por 61 marcadores de consumo alimentar, sendo a grande maioria (88,52%) por pacientes do sexo feminino, mostrando a grande prevalência desse público na busca desse serviço. Notou-se que 100% realizavam o almoço e o jantar; 95% café da manhã; 84% o lanche da tarde; 43% o lanche da manhã e apenas 21% o hábito de realizar a ceia, demonstrando que uma parcela considerável realiza no mínimo as três grandes refeições. **CONCLUSÃO:** Fracionar as refeições, bem como definir horários fixos para se alimentar é de grande importância para adoção de hábitos alimentares mais saudáveis, pois evita que o indivíduo sinta fome ou faça um consumo excessivo em uma das refeições, o que vem a atrapalhar o bom funcionamento do organismo.

## Trab. 202

### **AVALIAÇÃO DO ÍNDICE MASSA CORPORÉA E CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL EM TRABALHADORES NOTURNOS DE UMA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA**

**Autores:** CARVAHO ACP, SOUSA ERM, ALBUQUERQUE RP, PASCAL, AVPC,

**Instituição:** UDI HOSPITAL

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O trabalho por turno interfere na fisiologia, assim como os ritmos circadianos, sono, alimentação e bem estar físico, mental e social. Nos trabalhadores noturnos há alterações psicofisiológicas, considerando que o organismo sente a necessidade de se adequar às situações do ambiente, desta forma o estresse gerado pelo trabalho noturno pode acarretar alterações ritmo circadiano e alterações na vida social e familiar, e a alteração no hábito alimentar do trabalhador é mais uma consequência. O objetivo deste estudo foi avaliar o Índice de Massa Corpórea e a circunferência abdominal, relacionando com tempo de serviço e carga semanal noturna. A METODOLOGIA, trata-se de um estudo descritivo transversal, onde foi aplicado um questionário e perguntados a idade, sexo, mensurado a altura, peso. Em seguida foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC) para a classificação do estado nutricional, adotando-se os critérios da Organização Mundial da Saúde (OMS) 1995, que estabelece IMC < 18,5 kg/m<sup>2</sup> (baixo peso), IMC entre 18,5 – 24,5 kg/m<sup>2</sup> (normal), IMC entre 25,0 – 29,9 kg/m<sup>2</sup> (sobrepeso grau I), IMC entre 30,0 – 40,0 kg/m<sup>2</sup> sobrepeso grau II) e IMC > 40,0 (sobrepeso grau III). e circunferência abdominal, e os anos de serviço noturno e carga horária semanal de serviço noturno, além de realização de atividade física. **RESULTADOS:** Foram realizadas 35 entrevistas, sendo 25 do gênero feminino, na sua maioria técnicos de enfermagem. A média do IMC foi de 26,49, sendo que 25 % dos entrevistados tinham IMC dentro da normalidade e 51,4% estão com sobrepeso grau I, apenas um entrevistado estava abaixo do peso. A média de idade foi de 31,7 anos para os que estão dentro de IMC normal, e 36,38 anos para os sobrepesos grau I e 38 anos para os sobrepesos grau II. Em relação a hora noturna semanal trabalhada entre os que tem IMC de sobrepesos grau II de 36 horas semanais, 33,3 horas semanais para os sobrepesos grau I, sendo que os com IMC dentro da normalidade a carga horária semanal foi de 29,33 hora. Outro dado avaliado em relação ao tempo de serviço noturno, a média de anos trabalhados para os sobrepesos grau II foi de 7,1 anos, 6,9 anos para os sobrepesos grau I e 5,7 para os de IMC normal. Em relação a circunferência abdominal a média foi de 77,8cm, 90,6 cm e 96,5 cm para IMC normal, sobrepesos grau I e sobrepesos grau II respectivamente. De todos os entrevistados, apenas 14 (40%) faziam algum tipo de atividade física mas de forma irregular. Todos os 35 entrevistados relatam que não seguem nenhum tipo de orientação nutricional, e em plantões a alimentação é basicamente a base de carboidratos. **CONCLUSÃO.** observou-se que a maior parte dos entrevistados estão sobrepesos e obesos, e que quanto maior o tempo de serviço e carga horária maior a chance de estar com IMC acima de 25, bem como o aumento progressivo da circunferência abdominal, dados estes que estão de acordo com a literatura consultada

## Trab. 203

### **AVALIAÇÃO DO NÍVEL DE CONHECIMENTO NUTRICIONAL E PERFIL ANTROPOMÉTRICO EM POPULAÇÃO PEDIÁTRICA DE VILA VELA -ES**

**Autores:** PIANCA DA, SEBIM AFC, PIMENTA CLS, MARX MB, FREITAS BS, PIRES KCM, LEGORA DBH, DE PAULA.AF

**Instituição:** UNIVERSIDADE VILA VELHA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO** Obesidade infantil é um dos grandes desafios na população pediátrica, refletindo o estilo de vida atual e implicando no desenvolvimento de patologias na vida adulta. Com objetivo de avaliar nível de conhecimento nutricional, perfil antropométrico e medida da circunferência abdominal (CA) em população pediátrica da Vila Velha -ES. **METODOLOGIA:** Estudo transversal e descritivo que avaliou 187 pacientes, de escola pública do município de Vila Velha -ES, entre 15 de outubro a 12 de novembro de 2015. Avaliados 100 (53,47%) indivíduos do sexo feminino e 87 (46,52%) do sexo masculino, com idade média 9,65+1,54 (7 a 15) anos. Indivíduos foram pesados e tiveram a estatura determinada por balança antropométrica e a CA medida através de fita métrica.

O conhecimento nutricional foi avaliado por questionário sobre os principais grupos alimentares, estimativa de quantidade de sal, açúcar e óleo em alimentos e frequência de ingestão de alimentos. O peso e a estatura foram avaliados quanto ao Índice de Massa Corporal (IMC), sendo estratificados, em relação ao sexo e a idade, pelos fluxogramas da Organização mundial da Saúde (OMS). A CA foi avaliada pelas recomendações da Sociedade Brasileira de Cardiologia, considerando adequada uma CA < 102 cm para homens e < 88 cm para mulheres. RESULTADOS O IMC médio foi de 17,77+3,65 (9,27 - 32,41) kg/m<sup>2</sup>, sendo 17,47+3,51 (11,89 - 26,5) kg/m<sup>2</sup> e 18,04+3,76 (9,27 - 32,41) no sexo masculino e feminino, respectivamente. 56,32% dos meninos e 63% das meninas foram estratificados como eutróficos. Quanto a CA, 3 avaliados do sexo feminino e 1 do sexo masculino estavam acima da faixa esperada. Ao todo somente 5 meninas souberam estimar a quantidade de gordura, sal e açúcar em todos os alimentos apresentados, e somente 1 menina soube exemplificar corretamente todas as classes de alimentos avaliados. CONCLUSÃO Expressiva proporção de crianças se encontram na faixa de sobrepeso e obesidade, refletindo o consumo frequente de alimentos industrializados, com alto teor calóricos, assim como do conhecimento precário dos alunos em relação à composição dos alimentos.

#### **Trab. 204**

### **AValiação DO PERFIL NUTRICIONAL PRÉ-OPERATÓRIO E DO DESFECHO HOSPITALAR DO PACIENTE CANDIDATO À CIRURGIA ELETIVA COLORRETAL NO HOSPITAL FELÍCIO ROCHO, BELO HORIZONTE/MG**

**Autores:** RETTORE TM, ROCHA JUNIOR EPC, SILVESTRE, SCM, PRATES BSS

**Instituição:** HOSPITAL FELÍCIO ROCHO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Nos últimos anos o cuidado peri-operatório vem sendo questionado e evidências mostram que muitas condutas tomadas são desprovidas de respaldo. Assim, novos caminhos para uma melhor recuperação pós-operatória vem sendo propostos sob a forma de protocolos multimodais baseados em evidências chamados de Fast-track. Dentre as intervenções propostas nestes protocolos, é possível perceber que a terapia nutricional pode impactar no desfecho operatório e está presente em todas as etapas do manejo do paciente. Logo, torna-se importante avaliar o estado nutricional e conhecer patologias pregressas dos pacientes candidatos a cirurgias para que intervenções sejam feitas, melhorando as condições individuais pré-operatórias e reduzindo complicações. **METODOLOGIA:** Estudo transversal com 31 pacientes candidatos à cirurgia eletiva colorretal que foram avaliados nutricionalmente no período pré-operatório. A avaliação antropométrica e do estado nutricional foi feita por meio do teste de Força de Prensão Palmar (FPP) pelo Hand-grip, da medida da Espessura do Músculo Adutor do Polegar (EMAP), do cálculo do IMC e da Avaliação Subjetiva Global (ASG). Os dados foram analisados com estatística descritiva, aplicação do Teste-F, teste-t e qui-quadrado. **RESULTADOS:** A média de idade dos participantes foi de 64,1 anos com diagnóstico mais prevalente de tumor de cólon (87%). O IMC médio da população foi de 25,8Kg/m<sup>2</sup> sem diferença significativa entre os sexos e o diagnóstico de baixo peso foi de apenas 12,9% por este método. A média da FPP no membro dominante foi de 30,8Kgf para homens e 20,6Kgf para mulheres. A média da EMAP foi de 12,2mm para homens e 10,5mm para mulheres. Os valores de FPP ficaram abaixo da nota de corte em 64,5% dos pacientes e foram associados positivamente com queda de capacidade funcional (p=0,01). O resultado da ASG indicou que 48,3% dos avaliados tinham algum grau de desnutrição pré-operatória e a taxa de complicações (46%), incluindo um óbito, e a média de dias de internação hospitalar (14,8) foi maior neste grupo. **CONCLUSÃO:** Quase 50% da população estudada apresentou algum grau de desnutrição prévio à internação com marcadores de prognóstico (FPP) abaixo do normal e maiores taxas de complicações pós-operatórias. O aprimoramento do estado nutricional pré, peri e pós-operatório através de protocolos Fast-Track pode reduzir o impacto que a desnutrição causa no desfecho da internação, com redução de morbi-mortalidade, tempo e gastos hospitalares.

#### **Trab. 205**

### **AValiação DO PERFIL PSICOLÓGICO DOS PACIENTES BARIÁTRICOS PELOS CRITÉRIOS DE BECK**

**Autores:** CAGNIN GT, ALLEGRINI BA, THEODORO M, GIL BZ, RIBAS-FILHO D

**Instituição:** FACULDADE DE MEDICINA DE CATANDUVA

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade é caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corpórea, sendo que para seu critério diagnóstico e classificatório é utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC). Diversos distúrbios psiquiátricos associam-se à obesidade, sendo o principal deles a depressão. O manejo da obesidade mórbida engloba nutrição, atividade física e farmacoterapia. Todavia, a cirurgia bariátrica é empregada como um recurso terapêutico, quando há dificuldade de se obter um resultado satisfatório por outros meios. Assim, a cirurgia bariátrica é eficiente para a perda de peso, além de poder promover mudanças na imagem corporal, reduzindo os índices de depressão. **OBJETIVOS:** Avaliar a prevalência e identificar o perfil psicológico do transtorno depressivo em pacientes submetidos à cirurgia bariátrica, caracterizando a população estudada segundo dados epidemiológicos. **METODOLOGIA:** Estudo transversal quanti-qualitativo realizado na cidade de Catanduva-SP entre março a agosto de 2017, sendo aplicado questionário sócio demográfico e Inventário de Beck para Depressão (IBD) à 17 pacientes submetidos à cirurgia bariátrica pelos métodos "Sleeve" e "Bypass". **RESULTADOS:** A maioria dos pacientes submetidos à cirurgia bariátrica era casada (64,7%), do sexo feminino (76,47%) e com ensino superior completo (47,05%). No pré-operatório foram classificados como obesos graus II (35,29%) ou III (64,70%). Posteriormente com a perda de peso 52,94% dos pacientes deixaram de ser obesos e passaram a ser classificados como "sobrepeso" ou peso "adequado". Em relação ao IBD, foram constatados níveis de depressão mínima (88,23%) e leve (11,77%) no pós-operatório. Não foram encontrados índices de depressão moderada ou grave. Os sinais que evidenciaram a maior prevalência na população em estudo foram: autoacusações, irritabilidade, perda de apetite, perda de peso e perda de libido. **CONCLUSÃO:** A depressão é um sintoma frequentemente encontrado entre os pacientes selecionados para a cirurgia bariátrica. Os índices encontrados neste trabalho demonstram que a depressão está intimamente relacionada à obesidade, uma vez que no pós-operatório, com a redução do peso foram encontrados níveis de depressão mínimos ou leves. Assim, a perda de peso proveniente da cirurgia sugere uma melhora da imagem corporal, ansiedade, autoestima e da condição psíquica do paciente. **PALAVRAS CHAVE:** Obesidade. Depressão. Cirurgia bariátrica.

**Trab. 206****AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE USO DO TRIBULUS TERRESTRIS DURANTE A ATIVIDADE FÍSICA**

**Autores:** ASSIS LO, CRUZ AC, CRUZ AC REGIS, WCB

**Instituição:** PUC MINAS

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O Tribulus terrestris vêm recebendo destaque devido ao potencial característico de suas saponinas esteroidais. As propriedades da erva, aumentam os níveis de testosterona, dehidroepiandrosterona e hormônio luteinizante, que são potencialmente anabolizantes, aumentam a capacidade de exercer um determinado trabalho, como saltos e números de repetições e, além de efeitos reprodutivos, aumentar a massa muscular e óssea, também aumenta a absorção máxima de oxigênio e o limiar de lactato, retardando a fadiga. Assim, o consumo de suplementos a base de Tribulus terrestris tem aumentado entre praticantes de atividade física, uma vez que, é um público em constante busca de melhores rendimentos desportivos. **OBJETIVO:** Averiguar cientificamente a influência que o Tribulus terrestris exerce sobre as concentrações de testosterona em jovens saudáveis praticantes de atividade física. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma pesquisa sistemática nos bancos de dados de PubMed e EMBASE, na qual localizou-se 260 artigos utilizados na condução da revisão. **RESULTADOS:** Os extratos de Tribulus terrestris demonstraram efeitos positivos nos níveis hormonais em amostras de: roedores, peixes, coelhos, primatas e em humanos com disfunção sexual e baixos níveis do hormônio testosterona. No público composto por praticantes de atividade física saudáveis o consumo não alterou as concentrações séricas de testosterona, não demonstrou ganho de massa magra, força muscular, nem potência de pico, além de não operar sobre a composição corporal, desempenho e resistência do exercício, consumo de oxigênio ou limiar do lactato em humanos que possuem níveis normais do hormônio. Entretanto, diminuiu os níveis de Creatina Kinase e nitrogênio uréico no sangue, sugerindo que pode mitigar o dano muscular. **CONCLUSÃO:** Nos trabalhos avaliados com extratos de Tribulus terrestris ainda não existem comprovações para os benefícios a atletas que visam à aquisição de resultados anabólicos, resistência e maior potencial para realização do trabalho físico sendo que o mesmo atua estimulando a testosterona apenas em indivíduos que apresentam distúrbios sendo, portanto, ineficaz no aumento da produção de testosterona em indivíduos saudáveis para fins anabólicos.

**AValiação DO RISCO DE DESENVOLVIMENTO DE DIABETES MELLITUS EM FUNCIONÁRIOS DE UMA FACULDADE DE MEDICINA DE SÃO PAULO**

**Autores:** RODRIGUES D, PISSIGUELLI R, PEREIRA PHGR, SANTOS FF, ARAUJO RL, MORAES TD, BOSCO AA, SANTOS RF

**Instituição:** LIGA DE SÍNDROME METABÓLICA DO HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA FACULDADE DE MEDICINA DA USP

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O diabetes mellitus tipo 2 (DM2) é considerado um distúrbio metabólico caracterizado pela hiperglicemia devido à intolerância à glicose e a resistência insulínica, relacionando-se a fatores genéticos e ambientais como sedentarismo, tabagismo, dietas ricas em gorduras, envelhecimento, sobrepeso ou obesidade. Dados da Sociedade Brasileira de Diabetes apontam que o DM é uma doença epidêmica e que, assim, merece destaque nas políticas de saúde pública que tratem da prevenção e tratamento precoces, afim de não onerar um sistema de saúde já tão deficitário. **OBJETIVO:** Identificar fatores associados ao desenvolvimento do DM2 e estimar seu desenvolvimento em um período de 10 anos. **METODOLOGIA:** Estudo transversal, com 196 indivíduos, de ambos os sexos, entre 20 a 59 anos, colaboradores de uma faculdade de medicina de São Paulo. Foi aplicado o questionário FINDRISK (Finnish Diabetes Risk Score) que estima o desenvolvimento de DM2 em 10 anos, além de terem sido coletados dados antropométricos (peso, estatura, circunferências de pescoço - CP - e de cintura - CC), glicemia capilar (GLI) e pressão arterial sistólica (PAS) e diastólica (PAD). Para análise de dados foi utilizada uma planilha software Microsoft Excel® 2010 e os dados foram representados por frequência absoluta (n) e relativa (%). **RESULTADOS:** Observou-se que 22% (n=44) dos indivíduos apresentaram alto risco de desenvolvimento de diabetes, 23% (n=45) risco moderado, 33% (n=63) risco de possível desenvolvimento e 22% (n=44) baixo risco. Dentre os indivíduos que apresentaram alto risco de desenvolvimento de DM2, 93% (n=41) apresentavam excesso de peso; 98% (n=43) apresentavam CC elevada; 100% (n=44) apresentaram CP elevada; 77% (n=34) não praticavam atividade física com frequência; 48% (n=21) referiram não consumir frutas e vegetais diariamente; 39% (n=17) referiram já ter feito uso de medicamentos para hipertensão e 88% (n=39) apresentaram histórico familiar de diabetes. **CONCLUSÃO:** Os indivíduos que apresentam um estilo de vida sedentário, hábitos alimentares não saudáveis e herança genética possuem maior chance de desenvolver DM no período de dez anos. **Palavras-chave:** Diabetes Mellitus. Síndrome Metabólica. FINDRISK. Finnish Diabetes Risk Score.

**AValiação DO RISCO NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS DE UM HOSPITAL DE ALTA COMPLEXIDADE**

**Autores:** ANDRADE, L.M, LIRA, NRD, REGO, LMCS, NASCIMENTO, IV, FERNANDES, ACS, FIRMINO, LA, MARTINS, ACS

**Instituição:** HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ONOFRE LOPES

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A perda ponderal e a desnutrição são distúrbios nutricionais frequentemente observados em pacientes oncológicos, atingindo 40% a 80% dos casos. Os principais fatores determinantes da desnutrição nesses indivíduos são a redução na ingestão total de alimentos, as alterações metabólicas e o aumento da demanda calórica provocados pelo tumor. Todos os pacientes com câncer devem ser triados regularmente para o risco ou presença de desnutrição. A identificação precoce do risco nutricional pode melhorar o prognóstico de pacientes hospitalizados, evitando assim a instalação da desnutrição por meio de medidas preventivas. Dentre os protocolos de triagem nutricional utilizados para pacientes oncológicos destaca-se o Nutritional Risk Screening 2002 (NRS-2002). **OBJETIVOS:** Este estudo teve como objetivo identificar o risco nutricional de pacientes oncológicos internados em um hospital universitário de alta complexidade. **MÉTODOS:** Estudo descritivo realizado de agosto de 2016 a maio de 2017, com pacientes oncológicos internados em um hospital universitário em Natal/Rio Grande do Norte. Os critérios de inclusão constituíram-se em: casos de pacientes oncológicos com internação de longa permanência que foram discutidos em reuniões interprofissionais do serviço



de oncologia. A NRS-2002 foi aplicada por um profissional nutricionista treinado, no momento da admissão do paciente. RESULTADOS: A amostra totalizou 21 indivíduos. Dentre os tipos de neoplasias encontrados, 9 (38%) tratavam-se de tumores no trato gastrointestinal, 6 (27,8%) do tipo ginecológico (mama, útero e ovário), 6 (27,8%) neoplasias hematológicas e 1 (4,8%) tumor de próstata. 52,3% (11) eram do sexo feminino e 47,7% (10) masculino. A média de idade foi de 46,3 anos. De acordo com a classificação do NRS-2002, 85,7% (n=19) apresentaram pontuação  $\geq 3$  (paciente em risco nutricional) e 14,3% (n=2) não apresentaram risco nutricional. CONCLUSÃO: Diante dos resultados obtidos, podemos concluir que é de extrema importância a aplicação da triagem nutricional na admissão hospitalar, permitindo a adoção de medidas precoces de intervenção nutricional, e trazendo para a discussão interprofissional dados relevantes que possam contribuir para a melhor abordagem terapêutica do paciente.

#### **Trab. 209**

### **AVALIAÇÃO DOS EFEITOS ANABÓLICOS DE DIFERENTES FONTES PROTEICAS NA SÍNTESE DE MASSA MUSCULAR.**

**Autores:** THOMAZ MT, RÉGIS WCB

**Instituição:** PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A síntese proteica muscular (MPS) é a variável mais responsiva a diferentes estímulos de anabolismo em adultos saudáveis, sendo alguns desses estímulos o exercício resistido e a ingestão de alimentos e/ou suplementos fontes de aminoácidos essenciais. Alguns estudos avaliam a capacidade da ingestão de diferentes fontes proteicas subsequente ao exercício físico em estimular a MPS. **OBJETIVO:** Reunir e avaliar através de uma revisão sistemática da literatura a capacidade da ingestão proteica de diferentes fontes subsequente ao exercício resistido em estimular a MPS. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma pesquisa sistemática nos bancos de dados: PubMed; EMBASE; Cochrane Library para selecionar artigos baseados em ensaios clínicos aleatorizados e controlados que já foram publicados, desta forma, encontrou-se 1115 artigos que passaram pelo processo de revisão. **RESULTADOS:** A ingestão proteica independente da fonte possui a capacidade de elevar a MPS, sendo os valores em frequência de síntese fracionária (FSR% h.<sup>-1</sup>) mais expressivos das seguintes fontes respectivamente, Whey (0,089  $\pm$  0,035), Soy (0,089  $\pm$  0,033) e Casein (0,085  $\pm$  0,011). **CONCLUSÃO:** Com o objetivo de estimular o anabolismo ou fazer uma manutenção da massa magra de adultos saudáveis, a prática de exercício resistido aliada a ingestão proteica de qualquer fonte resulta numa potencialização do estímulo anabólico. Porém, as fontes proteicas possuem diferentes capacidades de estimular a síntese proteica muscular e também manter o estímulo por períodos diferentes, essas divergências se devem ao conteúdo e a biodisponibilidade dos aminoácidos essenciais de cada uma, e o período que se mantém o estímulo provavelmente se deve a digestibilidade de cada uma das fontes.

#### **Trab. 210**

### **AVALIAÇÃO DOS EFEITOS DA DIETA DOTADA DE VEGETAIS PARA IDOSOS CONTRA OS TRANSTORNOS COGNITIVOS**

**Autores:** SILVA MCC, SILVA ISS, SILVA ECA, SILVA MEC, LUCENA MTP, CAMPOS RS, QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Atualmente houve uma crescente tendência da expectativa de vida dos indivíduos, refletindo especialmente na longevidade da população. As alterações ocorridas nesta fase da vida estão diretamente associadas a transtornos cognitivos, sendo, portanto, um problema de saúde pública apresentados na forma de demência, tempo de reação, déficit de memória, compreensão e aprendizagem. Tais distúrbios podem ser influenciados por alguns fatores, que podem prejudicar a vida cotidiana, trabalho e participação na vida social dos idosos gerando prejuízos na qualidade de vida. Um destes fatores está associado ao tipo de dieta ingerida que é de grande importância. **OBJETIVO:** relacionar o benefício da dieta rica em vegetais na melhora do desempenho cognitivo de idosos.

**METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos em revistas impactantes através das bases de dados eletrônicas do, Pubmed e Scielo dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** O consumo de fontes de vitaminas e antioxidantes por meio do consumo de frutas e hortaliças correlaciona-se positivamente na prevenção do comprometimento cognitivo em idosos, tal fato é de extrema importância para garantir um aporte das necessidades energéticas diárias do idoso e evitar possíveis transtornos com disfunções ou patologias que possam a vir proporcionar um desequilíbrio da homeostase. Deve-se adotar uma especial atenção para a ingestão adequada de frutas e vegetais, devido aos seus benefícios comprovados para a saúde como os benefícios encontrados na vitamina C que possui potencial antioxidante contra os radicais livres, carotenoides com efeitos antioxidantes, anti-inflamatórios e quimioterapêuticos sobre doenças cardiovasculares e doenças neurodegenerativas e os compostos fenólicos com efeitos cardioprotetores. É necessário que haja um consumo de 5 porções diárias de frutas e vegetais visto a maior capacidade antioxidante destes, afim de se evitar o risco de doenças crônicas, incluindo taxas neurodegenerativas por meio do papel protetor através do consumo adequado destes alimentos e consequente preservação do funcionamento cognitivo de idosos. **CONCLUSÃO:** Assim, afim de se evitar o impacto de uma vida rodeada de limitações durante o processo de envelhecimento e com uma carga maior de patologias, faz-se necessário a avaliação da capacidade cognitiva dos idosos para haver a possibilidade de intervenções adequadas.

### **Trab. 211**

#### **AValiação dos Efeitos da Dieta Vegetariana como Proposta de Terapia Nutricional em Adultos Hipertensos: Uma Revisão na Literatura**

**Autores:** GOMES, M.L.J, MACIEL, R. T, MORAIS, J. L., JERÔNIMO, P. S., OLIVEIRA, S. D., DOMINGOS, L. B. S., NERIS, A. R., MIRANDA, A. V. S.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A hipertensão arterial é um importante problema de saúde em todo o mundo devido a sua alta prevalência e sua associação com maior risco de doenças cardiovasculares, esta doença possui natureza multifatorial e depende de diversos mecanismos interligados. Estudos epidemiológicos, meta-análises e estudos experimentais confirmam o papel de certos padrões alimentares na prevenção e no tratamento de algumas patologias, entre eles destaca-se o padrão alimentar vegetariano que tem sido considerado como um aliado na prevenção e no controle da hipertensão. **OBJETIVO:** Analisar os efeitos da dieta vegetariana no tratamento de adultos hipertensos. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas Scielo, Google Acadêmico e Periódicos CAPES, utilizando como descritores "Hipertensão", "Dieta Vegetariana" e "Terapia Nutricional", sendo selecionados 15 artigos no idioma inglês e português, correspondente ao período de 10 anos. **RESULTADOS:** Os estudos demonstraram que a dieta vegetariana reduziu a pressão arterial tanto em indivíduos normo como em hipertensos e que em países desenvolvidos com elevada prevalência de hipertensão arterial, os vegetarianos, apresentaram uma diminuição significativa da pressão arterial em comparação com os não vegetarianos, entretanto os praticantes desta dieta em geral realizam atividade física regularmente, auxiliando na diminuição da pressão. **CONCLUSÃO:** A dieta vegetariana apresenta resultados positivos no tratamento da hipertensão, porém é necessário que ela seja bem planejada e atenda as necessidades nutricionais de cada indivíduo, além disso, tem maior eficácia quando associada a hábitos saudáveis como prática de exercícios físicos, exclusão do tabagismo e baixo consumo alcoólico.

### **Trab. 212**

#### **AValiação dos Efeitos da Suplementação Proteica em Idosos**

**Autores:** SILVA ISS, LUCENA MTP, CAMPOS RS, SILVA, MCC, LIRA DN, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O processo de envelhecimento acarreta condições peculiares em relação ao estado nutricional do indivíduo, a composição corporal sofre um declínio gradual da massa muscular, levando a um estado de sarcopenia, muitas vezes causado por processos catabólicos relacionados a processos

inflamatórios como produção de citocinas, alterando substancialmente a qualidade de vida do idoso, pois o prejuízo da massa muscular esquelética leva a redução da massa óssea, disfunção imunológica, anemia, perda da força muscular entre outros agravos, além disso o idoso apresenta um atraso na síntese proteica muscular após um estímulo anabólico o que indicaria uma possível necessidade do aumento do aporte proteico. OBJETIVO: Avaliar se a suplementação proteica exerce um papel positivo na composição corporal de idosos. METODOLOGIA: Foi realizada uma revisão da literatura sistematizada de artigos publicados nos últimos 5 anos nos bancos de dados do Scielo, Pubmed e Periódico CAPES. RESULTADOS: A maioria dos estudos mostram que a suplementação de proteínas teve um efeito salutar no crescimento muscular e conseqüentemente melhorando o estado de sarcopenia em idosos. Essa necessidade de suplementação acontece devido a redução da resposta anabólica e são necessárias para compensar as respostas inflamatórias associadas a doenças crônicas ou agudas comum nesse ciclo de vida, além do que as mudanças na palatabilidade fazem com que os mesmos consumam menos proteínas provenientes da dieta do que adultos jovens, no entanto alguns estudos mostram que a suplementação proteica refletiu minimamente no crescimento da massa muscular esquelética provavelmente porque a quantidade de suplementação proteica não foi capaz de minimizar os efeitos catabólicos esqueléticos. CONCLUSÃO: A suplementação proteica em idosos é benéfica para melhorar a composição corporal dos idosos, porém ainda é necessário novos estudos para analisar a quantidade necessária para driblar os problemas relacionados com a perda da massa muscular nessa fase.

### **Trab. 213**

#### **AVALIAÇÃO DOS EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO PROTEICA EM IDOSOS: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** SILVA ISS, LUCENA MTP, CAMPOS RS, SILVA, MCC, LIRA DN, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O processo de envelhecimento acarreta condições peculiares em relação ao estado nutricional do indivíduo, a composição corporal sofre um declínio gradual da massa muscular, levando a um estado de sarcopenia, muitas vezes causado por processos catabólicos relacionados a processos inflamatórios como produção de citocinas, alterando substancialmente a qualidade de vida do idoso, pois o prejuízo da massa muscular esquelética leva a redução da massa óssea, disfunção imunológica, anemia, perda da força muscular entre outros agravos, além disso o idoso apresenta um atraso na síntese proteica muscular após um estímulo anabólico o que indicaria uma possível necessidade do aumento do aporte proteico. OBJETIVO: Avaliar se a suplementação proteica exerce um papel positivo na composição corporal de idosos. METODOLOGIA: Foi realizada uma revisão da literatura sistematizada de artigos publicados nos últimos 5 anos nos bancos de dados do Scielo, Pubmed e Periódico CAPES. RESULTADOS: A maioria dos estudos mostram que a suplementação de proteínas teve um efeito salutar no crescimento muscular e conseqüentemente melhorando o estado de sarcopenia em idosos. Essa necessidade de suplementação acontece devido a redução da resposta anabólica e são necessárias para compensar as respostas inflamatórias associadas a doenças crônicas ou agudas comum nesse ciclo de vida, além do que as mudanças na palatabilidade fazem com que os mesmos consumam menos proteínas provenientes da dieta do que adultos jovens, no entanto alguns estudos mostram que a suplementação proteica refletiu minimamente no crescimento da massa muscular esquelética provavelmente porque a quantidade de suplementação proteica não foi capaz de minimizar os efeitos catabólicos esqueléticos. CONCLUSÃO: A suplementação proteica em idosos é benéfica para melhorar a composição corporal dos idosos, porém ainda é necessário novos estudos para analisar a quantidade necessária para driblar os problemas relacionados com a perda da massa muscular nessa fase.

### **Trab. 214**

#### **AVALIAÇÃO DOS NÍVEIS DO TRIGLICERÍDEOS E COLESTEROL TOTAL APÓS A INGESTÃO DE CÁPSULAS DE LIBERAÇÃO ILEAL DE ÓLEO DE PALMA E GLUTAMINA**

**Autores:** SOARES LA, TAKEUTI TD, BAPTISTA AB, TERRA- JUNIOR JA, SILVA AA, CREMA E

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO- UFTM

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A doença cardiovascular é uma causa importante para a morbidade e mortalidade da população. Vários estudos demonstram que os alimentos funcionais afetam o metabolismo humano e podem influenciar no controle da doença cardiovascular. O estudo teve o objetivo de investigar a influência da cápsula com ação retardada de óleo de palma e de glutamina sobre o triglicérides, colesterol total e frações (VLDL-C, HDL-C, LDL-C) em pacientes diabéticos tipo 2 com sobrepeso. **METODOLOGIA:** O estudo prospectivo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Triângulo Mineiro, sob o número do processo 2341. Quatorze participantes foram acompanhados por 2 meses. Os participantes diabéticos tipo 2 com sobrepeso foram orientados a ingerirem uma cápsula liberação ileal de óleo de palma e de glutamina, 3 vezes ao dia, antes das principais refeições. Avaliou-se três tempos, designados T0 (antes do início da ingestão das cápsulas de liberação ileal), T1 (após um mês do início da ingestão diária das cápsulas) e T2 (após dois meses do início da ingestão diária das cápsulas). Após os tempos T1 e T2 os exames foram repetidos. **RESULTADOS:** Houve um aumento da média do HDL-C entre o T0 e T1 com valores de 47,71 mg/dL ( $\pm$  14,91) e 48,64 mg/dL ( $\pm$  15,51) ( $p=0,04$ ), respectivamente. Analisando as variáveis triglicérides, colesterol total e frações VLDL-C e LDL-C, não houve diferença estatística significativa. **CONCLUSÃO:** Os resultados demonstraram que as cápsulas de liberação ileal de óleo de palma e as cápsulas de liberação ileal glutamina aumentaram significativamente os níveis séricos do HDL-C.

**Trab. 215****AValiação e Acompanhamento Nutricionais de Paciente com DPOC: Relato de Caso**

**Autores:** ZURK CM

**Instituição:** UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO - CAMPUS DE BOTUCATU

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC) é considerada uma enfermidade respiratória, prevenível e tratável, que se caracteriza pela presença de obstrução crônica do fluxo aéreo relacionada a uma resposta inflamatória anormal dos pulmões devido à inalação de partículas ou gases tóxicos. Este trabalho descreve o caso de um adulto, que internou no dia 09 de agosto de 2016 com diagnóstico de DPOC exacerbada por infecção e má aderência ao tratamento, devido à indicação de oxigênio domiciliar, que recusou ao uso e instalação. O paciente analisado é do sexo feminino, iniciais M.C.S.P, 51 anos, habitante de Botucatu-SP, casada, trabalha em casa. Apresenta como antecedentes pessoais hipertensão arterial sistêmica, DPOC com hipoxemia crônica, hipertensão arterial pulmonar e tabagismo ativo, durante 40 anos, cerca de meio maço de cigarro por dia. Durante a internação, período de 16 dias, esteve na sala de emergência, no pronto socorro, na unidade de terapia intensiva e na enfermaria de clínica médica, fez uso de máscara de Venturi 50%, sonda vesical de demora, dieta nasoenteral exclusiva e dietas de consistências pastosa e branda. **METODOLOGIA:** Foi efetuada avaliação antropométrica da paciente que consistiu em cálculos do peso e da estatura estimados, índice de massa corporal, medidas da circunferência do braço, da panturrilha e da altura do Joelho. As estimativas energética e proteica foram calculadas, sendo a dieta enteral utilizada hipercalórica e hiperproteica. Orientações como fracionar as refeições e reduzir o volume de alimentos, descansar antes de se alimentar, escolher preparações fáceis, modificar a consistência dos alimentos para facilitar a mastigação e fazer uso de suplementos nutricionais, foram propostas na alta da paciente. **RESULTADOS:** Observou-se que mesmo a paciente sendo classificada com diagnóstico nutricional de sobrepeso, a perda de peso esteve presente. **CONCLUSÃO:** O profissional nutricionista, juntamente com os outros profissionais da saúde, desempenha uma função muito importante na recuperação e na evolução do paciente com DPOC.

**Trab. 216****AValiação Nutricional de Adolescentes de Escolas Públicas e Particulares de Catanduva do Interior de São Paulo**

**Autores:** COSTA-SINGH T, MACHADO JCC

**Instituição:** INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE CATANDUVA (IMES CATANDUVA)

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A avaliação nutricional é fundamental para verificar se o crescimento está se afastando do padrão esperado por doença e/ou por condições sociais desfavoráveis. Consiste no uso de indicadores que são capazes de fornecer, de acordo com o parâmetro utilizado, informação sobre a adequação nutricional de um indivíduo ou coletividade em relação a um padrão compatível com a saúde em longo prazo. Dentre os problemas nutricionais, a obesidade é o que mais está se destacando na área da saúde. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi identificar casos de sobrepeso, obesidade e padrão de consumo alimentar em adolescentes de cidade do interior do estado de São Paulo. **METODOLOGIA:** Foram avaliados 100 alunos de 10 a 18 anos, de ambos os sexos, sendo 50 de escolas públicas e 50 de escolas particulares, devidamente matriculados em uma cidade do Interior de São Paulo. Foram coletados dados referentes aos hábitos alimentares e avaliação antropométrica (peso, altura e pregas cutâneas), após assinatura de TCLE pelos pais ou responsáveis. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética. **RESULTADOS:** Na escola particular houve maior número de alunos eutróficos (46%), enquanto que 24% com sobrepeso, 10% com obesidade, 18% com risco de desnutrição e 2% em desnutrição. Já na escola pública, observou-se um índice maior de sobrepeso (30%) e obesidade (18%), além disso, atenta-se para a presença significativa de desnutrição nesta amostra (6%). Em ambas as escolas, 38% dos adolescentes apresentaram porcentagem de Gordura Corporal (%GC) excessivamente alta. Em relação ao consumo alimentar, os alunos da escola particular consomem mais lanches, doces, legumes, verduras e carnes. Vale ressaltar que durante o período de lazer 44% dos alunos da escola pública optam por atividades como TV, celulares, tablets, computador e vídeo games, minimizando sua atividade física nesse período, enquanto 42% dos alunos da escola particular relatam praticar alguma atividade física. **CONCLUSÃO:** Os adolescentes que apresentaram sobrepeso e obesidade possuem hábitos alimentares inadequados, com baixo consumo de frutas, legumes e verduras e a prática de atividade física reduzida, principalmente por passarem parte do seu tempo assistindo televisão ou outra atividade tecnológica. A escolha do ambiente escolar para a promoção de hábitos saudáveis deve ser encorajada, por ser um local de intenso convívio social e propício para atividades educativas.

**Trab. 217****AValiação Nutricional de Gestantes Durante o Pré-Natal: Um Relato de Experiência**

**Autores:** SHIRLAYNE CARLA ALVES DE OLIVEIRA, MACIEL, RT, NERIS, AR, MARTINS, EG, ROCHA, GRA, FARIAS, JTF

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** No período gestacional é de grande importância um acompanhamento nutricional, para que haja um monitoramento do estado nutricional da gestante, já que nesse período é necessário um consumo adequado de nutrientes em quantidade e qualidade, uma vez que serão destinados para formação de outra vida. A atuação do nutricionista serve para prevenir futuras doenças ocasionadas por estilos de vida não saudáveis. A obesidade, consequência de tal estilo de vida, pode trazer malefícios ao feto, como a capacidade neurológica danificada, síndrome metabólica, problemas cardiovasculares e respiratórios. **OBJETIVOS:** Conscientizar gestantes e profissionais da saúde em relação a alimentação e a importância do estado nutricional, cujo pode influenciar durante o pré-natal. Além disso, é necessário o conhecimento sobre a atuação dos nutricionistas durante esse período na idade básica familiar. **METODOLOGIA:** Durante o mês de janeiro de 2017, foram aplicados questionários e realizadas avaliações nutricionais com 15 gestantes da unidade básica familiar da cidade de Serra Talhada, Pernambuco. As informações requisitadas no questionário eram à cerca de doenças apresentadas pelas gestantes e sobre o contato com nutricionistas. Na avaliação nutricional, as gestantes foram pesadas e juntamente com o cálculo da semana gestacional foi obtido o estado nutricional das mesmas. Ao final, houve uma conversa sobre a importância desse profissional e da educação nutricional na formação dos hábitos saudáveis, os quais podem influenciar positivamente nas suas vidas e de seus futuros bebês. **RESULTADOS:** A partir dos questionários, observou-se que 8 das 15 gestantes se encontravam acima do peso, 14 delas nunca tiveram contato com nutricionistas, 12 falaram não saber qual o papel do nutricionista. Com relação as doenças, 2 delas apresentaram pressão alta e 13 afirmaram ter constipação intestinal. Apenas 4 eram menores de 18 anos e 9 não tiveram o ensino médio concluído. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que a intervenção nutricional no

período pré-natal por muitas vezes é desvalorizada pela equipe de saúde e pela população. O estado nutricional de sobrepeso é um fator de risco importante, pois a prevalência da obesidade na gestação precisa ser analisada com cautela, visto que há enfermidades que podem ser adquiridas pelo feto e estendidos pelo resto da vida, a criança terá mais probabilidade de ter complicações na fase adulta, como doenças crônicas não transmissíveis e síndrome metabólica.

#### **Trab. 218**

### **AValiação Nutricional de Pré-Escolares em Creches Públicas de uma Cidade de Pequeno Porte na Paraíba**

**Autores:** SILVA, L. S., MIRANDA, A. V. S., MONTEIRO, F. B., GAMA, Y. M. M., DANTAS, F. A., ALVES, A. P. V., JERÔNIMO, P. S., BERTOZZO, C. C. M. S.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A alimentação adequada nos primeiros anos de vida é de suma importância para o crescimento e desenvolvimento apropriado da criança, assim como para a manutenção da saúde, pois é nessa fase da vida que elas estão formando e consolidando seus hábitos alimentares e estão mais vulneráveis a deficiências nutricionais. **OBJETIVO:** Avaliar o estado nutricional de pré-escolares em creches do município de Alagoa Grande – PB. **METODOLOGIA:** O nível socioeconômico foi determinado por meio de um questionário no qual conteve informações sobre dados da criança. Para avaliação nutricional foram aferidas medidas de peso corporal e para aferição da estatura. Para análise do estado nutricional foram utilizados índices de peso para idade (P/I), peso para estatura (P/E), estatura para idade (E/I) e Índice de Massa Corporal – IMC para idade. **RESULTADOS:** O nível socioeconômico dos responsáveis pelas crianças, foi considerado um baixo nível socioeconômico e a principal fonte de renda foi o auxílio bolsa família. Do total de 42 crianças avaliadas foi verificado que a frequência para o parâmetro de P/I foi de 14,29 % consideradas com um peso baixo para idade, 73,81 % peso adequado para idade e 11,90 % para o parâmetro peso elevado para a idade. Para o parâmetro P/E, 4,76 % das crianças apresentaram diagnóstico nutricional de magreza, 71,43 % consideradas em eutrofia, 9,52 % com risco de sobrepeso e 14,29 % com obesidade. Já em relação ao parâmetro E/I, 4,76 % das crianças possuem muito baixa estatura para idade, 28,57 % baixa estatura para idade e 66,66 % estatura adequada para idade. No parâmetro IMC/I 2,38 % das crianças indicam diagnóstico nutricional de magreza, 64,29 % eutrofia, 19,05% mostram risco de sobrepeso e 14,29 % apontam um quadro de obesidade. **CONCLUSÃO:** É de suma importância que as crianças possuam uma alimentação equilibrada, com oferta de todos os grupos de alimentos nas creches, pois é lá que os hábitos alimentares são formados e consolidados. É nessa fase também que a criança está no processo de crescimento e desenvolvimento, necessitando assim, de uma alimentação saudável que consiga suprir todas suas necessidades nutricionais.

#### **Trab. 219**

### **AValiação Nutricional e Conduta Dietoterápica para Criança com Intolerância a Lactose e Constipação: Relato de Experiência**

**Autores:** MARTINS ACS, SILVA JYP, SILVA LG, FARIAS EF, MORAIS JL, SILVA AR, DOMINGOS LBS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Intolerância a lactose trata-se da incapacidade que o organismo tem de digerir a lactose, devido problemas com a enzima lactase. Os sintomas são perceptíveis pelo indivíduo, em que após a ingestão de leite ou derivados começa a sentir desconforto abdominal, flatulência e diarreias. Trata-se de uma doença que possui tratamento, não cura. É fundamental realizar o acompanhamento nutricional desses pacientes tendo em vista que a restrição desse grupo de alimentos pode causar prejuízos, como déficit no crescimento e desenvolvimento. **OBJETIVO:** Diante disso, o estudo tem por finalidade relatar as informações sobre o caso clínico de uma criança com intolerância a lactose. **METODOLOGIA:** Tratou-se de um estudo descritivo do tipo relato de experiência. A paciente chegou ao atendimento ambulatorial acompanhada da sua genitora, encaminhada pela enfermeira, com o diagnóstico de intolerância a lactose. Foi feita a anamnese da paciente, bem como a avaliação

nutricional e o consumo alimentar da criança. **RESULTADOS:** A paciente em questão é uma criança de 7 anos e 5 meses já diagnóstica como intolerante a lactose. De acordo com sua mãe, apresenta falta de apetite, fraqueza, constipação, flatulência e baixo consumo de água, além de frutas e verduras. Quanto à avaliação nutricional, apresentou 27 quilos e 1,28 metros (IMC =16,48), quando comparado com as curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde observou-se: Peso, estatura e IMC por idade, adequados. Elaborou-se um plano alimentar excluindo leite e derivados da dieta, e com a inclusão de algumas receitas de fácil preparação e baixo custo isentas de lactose; a mãe foi aconselhada a estimular o consumo de frutas e verduras, bem como ingestão de água, com o intuito de reverter o quadro de constipação. A paciente retornou com três meses, e foi reavaliada. Os parâmetros antropométricos mantiveram-se adequados. Notou-se boa aceitação do plano alimentar, com o acréscimo de 3 quilos, e nove centímetros de altura, porém com frequência intestinal irregular, há cerca de uma semana. **CONCLUSÃO:** Para a adoção de hábitos alimentares saudáveis, a dieta deve contemplar todos os grupos de alimentos, exceto por alguma restrição própria do indivíduo, em que nesse caso devem-se procurar medidas de intervenção, como a elaboração de produtos alternativos ou ingestão da própria enzima através de fármacos, como cápsulas, comprimidos para suprir o aporte nutricional necessário para o bom funcionamento do organismo.

### **Trab. 220**

#### **AValiação Nutricional e Estilo de Vida de Pacientes com Hipertensão Arterial**

**Autores:** PIFÂNIO GP, ABREU SRSM, SANTOS LC

**Instituição:** UNIFEMM - CENTRO UNIVERSITÁRIO DE SETE LAGOAS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) é uma doença crônica, multifatorial caracterizada por níveis elevados e sustentados da pressão arterial. Apresenta elevada prevalência na população, contribuindo para maior risco de doenças cardiovasculares como o Acidente Vascular Cerebral e a Doença Arterial Coronariana. **OBJETIVOS:** avaliar a composição corporal e o estilo de vida de pacientes com HAS atendidos em Unidades Básicas de Saúde da cidade de Sete Lagoas/MG. **METODOLOGIA:** esse é um estudo transversal que avaliou 274 pacientes com diagnóstico confirmado de HAS onde foram aplicados questionários para obtenção de dados socioeconômicos, clínicos e bioquímicos seguido da realização da antropometria para determinação do estado nutricional e da avaliação da composição corporal. **RESULTADOS:** os participantes desse estudo apresentaram faixa etária de 21 a 82 anos, sendo 77,7% (213) do gênero feminino. 63,1% (173) cursaram apenas o ensino fundamental e a renda familiar média foi de 1,5 salários mínimos. 27,4% (75) dos participantes são etilistas, 16,0% (44) tabagistas e apenas 41,9% (115) praticam algum tipo de atividade física. 40,5% (111) dos hipertensos já receberam orientações para o tratamento da HAS, todos fazem uso de anti-hipertensivos e somente 21,5% (59) fazem acompanhamento nutricional para a doença. 69,7% (191) dos participantes apresentam sobrepeso/obesidade. Peso médio foi de 74 kg e o IMC de 29 kg/m<sup>2</sup>. A circunferência da cintura se apresentou aumentada (99 cm). O percentual de gordura corporal foi de 42% enquanto a massa muscular correspondeu a apenas 30%. A média da pressão arterial foi de 132x80 mmHg. Níveis de colesterol total estavam discretamente aumentados, porém, HDL e LDL atenderam às recomendações do NCEP ATP III. A glicemia média foi de 97 mg/dL, próximo ao limite máximo para esse marcador. **CONCLUSÃO:** os dados evidenciam que pacientes com HAS requerem cuidados quanto ao seu estado nutricional e composição corporal e incentivo para mudanças em seu estilo de vida como o aumento da prática de atividade física. É indispensável o acompanhamento nutricional desse público para modificações em seu perfil nutricional bem como dos marcadores bioquímicos, além de favorecer a redução e controle dos níveis pressóricos, incentivando melhores hábitos e assegurando maior qualidade de vida e diminuição dos gastos públicos.

### **Trab. 221**

#### **AValiação Nutricional, Composição Corporal e Estilo de Vida de Pacientes com Hipertensão e Diabetes em Sete Lagoas/MG**

**Autores:** PIFÂNIO GP, ABREU SRSM, SANTOS LC

**Instituição:** DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DE SETE LAGOAS - UNIFEMM, BRASIL, 2017.

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Diabetes Mellitus (DM) e Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) são doenças metabólicas com diferentes etiologias e intensamente interligadas, gerando importantes repercussões no organismo. A composição corporal, estado nutricional e o estilo de vida estão intimamente relacionados com o desenvolvimento dessas doenças e podem ter papel importante em sua progressão. **OBJETIVOS:** avaliar o estado nutricional, a composição corporal e o estilo de vida de pacientes com DM e HAS, atendidos nas Unidades Básicas de Saúde da cidade de Sete Lagoas/MG. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo transversal, com aplicação de questionários para a obtenção de dados socioeconômicos, clínicos, bioquímicos e antropométricos e realização de exame de bioimpedância para avaliação da composição corporal. **RESULTADOS:** Participaram do estudo 99 pacientes sendo 76 (76,76%) do gênero feminino, com idade média de 57,2 anos e prevalência da raça parda (83%). A renda familiar média foi de 1,5 salários mínimos e 77,7% (77) cursaram apenas o ensino fundamental. 15 (15,15%) participantes são tabagistas, 24 (24,24%) são etilistas e 57 (57,57%) são sedentários. A prevalência de excesso de peso foi de 81,81% (81). O peso médio dos participantes foi de 74,51 kg e o IMC de 29,1 kg/m<sup>2</sup>. A circunferência da cintura foi de 99,2 cm, apresentando-se aumentada. Aumento da gordura corporal foi observado nesses participantes (36,7%) enquanto a massa muscular correspondeu a 27,6%. Níveis elevados de gordura corporal sugerem aumento de marcadores inflamatórios e maior risco de complicações metabólicas. A média da pressão arterial foi de 130x80 mmHg. O perfil lipídico atendeu aos parâmetros do NCEP ATP III. Porém, a glicemia em jejum média apresentou-se muito elevada (149 mg/dL), mesmo com os participantes em tratamento medicamentoso. Apenas 19,7% (n=65) participantes faziam acompanhamento nutricional. **CONCLUSÃO:** Os dados sugerem a necessidade de mudanças no estilo de vida dos participantes e a importância do acompanhamento nutricional, para modificações nos perfis pressóricos e de glicemia sérica de jejum, além de mudanças nos índices antropométrico e bioquímico visando melhor qualidade de vida aos pacientes e redução dos gastos em saúde pública.

**Trab. 222****AVEIA (AVENA SATIVA L.) E SEUS BENEFÍCIOS RELACIONADOS AO PERFIL LIPÍDICO**

**Autores:** DANTAS AB, COSTA ACS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A aveia (*Avena sativa* L.) é um cereal que possui uma elevada qualidade nutricional, devido a sua composição físico-química. Sendo composto por 12,40 % a 24,50 % de proteína, 3,10 % a 10,90 % de lipídios, com maior percentual para os ácidos graxos insaturados (AGI), e 75 % a 80 % de carboidratos, incluindo celulose e polissacarídeos não-amiláceos. Dentre os estes, destacam-se as beta-glucanas. Benefícios como a redução do colesterol sanguíneo, redução na absorção da glicose, prevenção de diabetes, obesidade, síndrome metabólica e doenças cardiovasculares, estão associadas com a aveia, sendo este considerado como um alimento com propriedades funcionais. **OBJETIVO:** O presente trabalho teve por objetivo realizar uma revisão da literatura para averiguar os benefícios do consumo da aveia. **METODOLOGIA:** O estudo possui caráter descritivo, exploratório e qualitativo sobre estudos que mostram os benefícios do uso da aveia. Foram pesquisados artigos em bases de dados como Google Acadêmico e Biblioteca Virtual em Saúde, sendo utilizados artigos na língua portuguesa e que foram publicados nos últimos cinco anos, o eixo temático da busca foi "aveia e seus benefícios", "aveia, alimento funcional". **RESULTADOS:** Os resultados dos estudos mostram a redução do colesterol total e do low density lipoprotein (LDL), associados com o consumo de aveia. Os mecanismos dos benefícios promovidos pela aveia estão correlacionados com a  $\beta$ -glucana, que atua na diminuição do colesterol, devido a sua propriedade de formar gel, e de promover o aumento da excreção das gorduras através das fezes. **CONCLUSÃO:** De acordo com os resultados observados nos estudos, a presença de  $\beta$ -glucana na aveia é eficaz na melhora do perfil lipídico, devido a redução do colesterol, total e do LDL. Os quais quando em excesso no organismo pode acarretar problemas hepáticos e cardiovasculares. Então vale ressaltar que os profissionais nutricionistas podem utilizar em seus planos alimentares a aveia como estratégia para pacientes com colesterol elevado, e também para pessoas saudáveis, já que a redução do colesterol não é seu único benefício.



## ÁCIDOS GRAXOS DA SÉRIE ÔMEGA-3 E SEUS BENEFÍCIOS NA SAÚDE HUMANA: UMA REVISÃO NA LITERATURA

**Autores:** SILVA LS, MONTEIRO FB, MORAIS JL, MIRANDA AVS, BRASIL LFB, NERIS AR, OLIVEIRA SD, JERÔNIMO PS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE UFCG-CES

### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** O hábito alimentar, principalmente o consumo de gorduras saturadas, tem sido relacionado ao aumento dos riscos de doenças cardiovasculares, sendo assim, o foco para adequação e recomendação dietética tem valorizado a melhora na qualidade da gordura consumida, ao invés de somente a quantidade. Nesse sentido, alguns tipos de gordura ganharam espaço por promoverem efeitos benéficos à saúde humana. Entre eles, os ácidos graxos ômega 3 (alfa- linolênico), que são AG essenciais poliinsaturados, não sintetizados pelo corpo humano, sendo preciso obtê-los através da dieta. O ômega 3 pode ser encontrado principalmente em peixes de água fria e no óleo de linhaça e o seu consumo tem sido relacionado à redução na incidência de doenças cardiovasculares, inflamatórias, câncer, hipertensão e à prevenção e tratamento de tumores e osteoporose. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre os benefícios do consumo de ácidos graxos ômega 3 na saúde humana. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas Scielo, Google Acadêmico e Periódicos CAPES, nos idiomas inglês e português, correspondente ao período de 15 anos, utilizando-se as palavras chaves: ômega 3, propriedades nutricionais e saúde humana, onde foram selecionadas 10 publicações. **RESULTADOS:** Observou-se que o consumo de ácidos graxos ômega 3 auxilia na prevenção de doenças cardiovasculares com sua ação no transporte reverso de colesterol, apresenta efeitos na modulação e diminuição da inflamação, minimizando riscos de aterosclerose, ajudando em casos de doenças como a osteoartrite e em queimaduras na pele, estimulando a cicatrização. Promove aumento de HDL e diminuição de triglicerídeos e é importante na funcionalidade do sistema nervoso central, agindo na redução e prevenção de sintomas de doenças como depressão e esquizofrenia. Além disso, suas propriedades podem auxiliar na prevenção contra doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes, obesidade e câncer. **CONCLUSÃO:** Dessa forma, pode-se concluir que o consumo adequado de ômega 3 através da dieta ou suplementação pode contribuir na redução de sintomas e prevenção de doenças, atuando na modulação do desenvolvimento físico, fisiológico e mental do organismo humano, colaborando, assim, para melhoria da qualidade de vida.

## BASES DA AVALIAÇÃO FÍSICA E NUTRICIONAL: UMA REVISÃO DE LITERATURA

**Autores:** SILVA LM, HAMRA A, TRENTINI AGA, SERAZI AM, LARROSSA FM, BELÚCIO JE, GUIMARÃES JBGGO, BATISTA LFS

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** Os métodos para avaliação clínica de pacientes variam com a idade, sexo, estado psicológico e a prática ou não de exercícios. Além desses, outro importante fator é o estado nutricional, que permite uma boa avaliação individual, para melhorar não só o desempenho e performance de atletas de alto rendimento, mas também a qualidade de vida de todos os pacientes. A faixa etária e o sexo tornam o método mais complexo, devido as mudanças fisiológicas, patológicas e ligadas ao estilo de vida. Considerando isso, esse estudo visa revisar o disponível na literatura recente sobre a avaliação física e nutricional. **METODOLOGIA:** A metodologia utilizada foi a revisão bibliográfica de artigos das plataformas Scielo e Pubmed. Foram selecionados 25 artigos. As palavras chaves foram: avaliação-clínica, anamnese e perfil nutricional. **RESULTADOS:** Entende-se que nutrição corresponde aos processos gerais de ingestão e conversão de alimentos em nutrientes utilizados na manutenção da função orgânica. Esses processos resultam em substratos capazes de gerar energia, exercendo diversas funções reguladoras no metabolismo celular. Uma avaliação nutricional consiste em abordar as condições nutricionais do paciente, com ênfase no exame físico, ingestão de alimentos, atividade física, dados laboratoriais e estilo de vida. No paciente idoso, é preciso considerar que estes possuem

risco aumentado de apresentar complicações associadas ao estado nutricional e deve-se monitorar além da eficácia da dietoterapia, pelo fato do metabolismo ser retardado graças ao envelhecimento, a ingestão calórica insuficiente. Em pacientes esportistas e atletas, deve-se seguir critérios específicos: medidas antropométricas que se atentem ao peso e estatura, pregas cutâneas, gasto e necessidade energética, consumo alimentar, conhecimento nutricional e cálculo do conteúdo de gordura corporal. **CONCLUSÃO:** Nota-se que a avaliação física e nutricional é muito importante no contexto atual, visto que existe grande preocupação social e governamental em relação ao sedentarismo, má alimentação, desnutrição e obesidade. Dessa forma, os esportes são incentivados nas escolas e academias ao ar livre, ao passo que as instituições governamentais têm tentado introduzir costumes de vida mais saudáveis à população. Isso é feito através de campanhas publicitárias e educação em saúde nas escolas e Unidades Básicas de Saúde, focando em alimentação, atividade física e qualidade de vida.

#### **Trab. 225**

### **BCAA: FATOR DE CONVERSÃO DOS AMINOÁCIDOS E CÁLCULO DO NITROGÊNIO PROTÉICO**

**Autores:** EMY TAKEMOTO, CAMILA M. T. VASCONCELOS, REGINA S. MINAZZI RODRIGUES

**Instituição:** INSTITUTO ADOLFO LUTZ

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os aminoácidos (AA) de cadeia ramificada são conhecidos como BCAAs (leucina, isoleucina e valina). Os BCAAs tem sido extensivamente procurados por atletas e praticantes de atividades físicas por promover anabolismo protéico muscular, atuar em relação à fadiga central, favorecer a secreção de insulina, melhorar a imunocompetência, diminuir o grau de lesão e aumentar a performance. **OBJETIVO:** Calcular o fator de conversão do nitrogênio protéico (NP) com base nas proporções dos AA informadas na fórmula do produto BCAA. **METODOLOGIA:** Determinação de proteína pelo Método de Kjeldahl modificado - Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4a ed., Instituto Adolfo Lutz. **RESULTADOS E DISCUSSÕES:** A Resolução RDC 360, de 23/12/03 tornou obrigatória a rotulagem nutricional devendo ser declarados os nutrientes (valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas e trans e sódio). Para verificar se o teor de proteína declarado no rótulo esta de acordo é necessário realizar o ensaio experimentalmente ou por cálculo considerando a proporção de cada AA obtendo-se o fator de conversão do NP dos AA por cálculo. A fórmula do produto BCAAs analisado constava a quantidade de cada AA: 1750 mg (L-leucina), 875 mg (L-valina), 875 mg (L-isoleucina) e 100 mg (beta-alanina). Baseado na proporção de nitrogênio presente em cada um dos AA calcula-se o fator de conversão de NP e o teor destes na mistura. Com base nos respectivos fatores de conversão e a proporção de AA na mistura, calcula-se o teor de proteína. No exemplo citado, os fatores de conversão de NP para cada AA foram 9,37, 9,37, 8,37 e 6,36 e conforme a proporção de nitrogênio 10,67% (L-leucina), 10,67% (L-isoleucina), 11,96% (L-valina) e 15,72% (beta-alanina) respectivamente, o teor de proteína calculado na amostra foi de 71,40% e esta de acordo com o declarado no rótulo. **CONCLUSÃO:** O teor de proteína obtido com base no fator de conversão do NP calculado para a mistura de AA está de acordo com o declarado no rótulo, podendo ser usado para avaliação desse nutriente.

#### **Trab. 226**

### **BENEFÍCIOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE CARBOIDRATOS EM ATLETAS: UMA REVISÃO DA LITERATURA.**

**Autores:** RENATA TORRES MACIEL, OLIVEIRA, SCA, NERIS, AR, MARTINS, EG, ROCHA, GRA, FARIAS, JTF

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Ao tentar encontrar um melhor rendimento esportivo, tem sido feito estudos com macro e micronutrientes, sendo o mais promissor o carboidrato. Tal qual pode ser observado um rendimento relacionado a ativação cerebral. A importância de uma dieta que contenha carboidratos é essencial para o funcionamento adequado do organismo, visto que ele atua em grandes mecanismos, como: manutenção da glicemia, preservação de glicogênio hepático e atraso de atenuação da fadiga central. A deficiência desse macronutriente, afetará no exercício físico negativamente. Já em exercícios de endurance o número circulante e a capacidade funcional dos leucócitos podem ser diminuídos, mas a aplicação de soluções de carboidratos pode moderar tais efeitos imunossupressivos do exercício intenso e prolongado, uma vez que o sistema imune dos atletas deve ser monitorado a fim de evitar

doenças que o afastarão das competições. OBJETIVO: Constatar por meio de estudos os benefícios da suplementação de carboidratos na alimentação de atletas. METODOLOGIA: Foram realizadas buscas de artigos nacionais de revista de alto impacto nas bases de dados eletrônicos do Medline, Pubmed e Scielo dos últimos 5 anos. RESULTADOS: Foi confirmado que a suplementação de carboidrato, em relação às atividades cerebrais, ativa áreas do lóbulo paracentral, o giro parahipocampal, o lóbulo parietal e a insula, onde achados confirmam que essas regiões são importantes para atividade motora no decorrer do exercício. Concentrações de glucagon, adrenalina, hormônios de crescimento no sangue e cortisol durante o exercício físico com suplementação de carboidratos são diminuídas, enquanto as concentrações de insulina são aumentadas, fatores estes que retardam a depleção de glicogênio hepático, aumentando a captação de glicose e a oxidação nos músculos e cérebro. Outros efeitos apresentados foram a sensação de redução de esforço, aumentando a motivação e bom humor. Em atletas de endurance, a suplementação de carboidrato apresentou uma melhoria na resposta imune por preservar a glutamina e a manutenção da disponibilidade de glicose aos leucócitos. CONCLUSÃO: O consumo da suplementação de carboidrato se mostra muito eficaz em atletas, tanto de modalidades normais quando de endurance, com efeitos positivos nos mecanismos cerebrais e imunes. Além de ter efeitos psicológicos positivos, levando ao atleta uma motivação maior e sensação de redução de esforço.

#### **Trab. 227**

### **BENEFÍCIOS À SAÚDE ATRIBUÍDOS A INGESTÃO DE PROBIÓTICOS**

**Autores:** LIMA, BTM, SANTOS, BLC, MENEZES, JS, PONTES, EDS, JÚNIOR ANDRADE, FP, ALVES, TWB, MENEZES, MES

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os probióticos são definidos como microorganismos vivos que, ao serem ingeridos em quantidades corretas são capazes de atribuir benefícios à saúde de quem os utiliza. São capazes de resistir ao ambiente ácido do estômago, aos sais biliares e às enzimas digestivas, e tem, ainda, a capacidade adesiva diante da mucosa intestinal, convivendo com a microbiota intestinal endógena e inibindo o crescimento de bactérias indesejáveis. OBJETIVO: Neste contexto, tem-se como objetivo apresentar os benefícios à saúde provenientes da ingestão de culturas probióticas. METODOLOGIA: Refere-se a uma revisão bibliográfica, na qual utilizou-se 13 artigos publicados no decorrer dos últimos 05 anos, utilizando-se como delimitadores (palavras-chaves) os seguintes termos isolados e em conjunto: 1) Probióticos; 2) Flora Intestinal ; 3) Utilização. RESULTADOS: A ingestão de probióticos traz diversos benefícios para o hospedeiro, entre eles, os que mais se destacam são: garantia do controle da microbiota intestinal e a sua estabilização após a utilização de antibióticos, promoção da resistência gastrointestinal frente à colonização por patógenos, produção dos ácidos acético e láctico, de bacteriocinas e de outras substâncias antimicrobianas que promovem a diminuição da população de patógenos, além disto, os probióticos realizam a digestão da lactose em indivíduos intolerantes, estimulam o sistema imune, promovem o alívio da constipação, propiciam o aumento da absorção de minerais, bem como a produção de vitaminas. São atribuídos três possíveis mecanismos de atuação para os probióticos, o primeiro diz respeito à supressão da quantidade de células viáveis por meio da produção de substâncias com efeito antimicrobiano, competição por nutrientes e sítios de adesão. O segundo refere-se à alteração ocasionada no metabolismo microbiano, através do aumento ou da diminuição da atividade enzimática. Já, o terceiro, faz menção ao estímulo da imunidade do hospedeiro, que se dá em detrimento da elevação dos níveis de anticorpos e o aumento da atividade dos macrófagos. CONCLUSÃO: Diante do que foi visto na literatura, pode-se destacar que a utilização de probióticos pode melhorar de maneira significativa a qualidade de vida de um indivíduo, ao passo em que a manutenção de uma microbiota intestinal saudável e equilibrada resulta em um desempenho normal das funções fisiológicas do hospedeiro.

#### **Trab. 228**

### **BENEFÍCIOS DA INTODUÇÃO DE HORTALIÇAS NA DIETA ALIMENTAR: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** DANTAS, DLS, SILVA, ML, ARAUJO, YS, ALBUQUERQUE, GA, OLIVEIRA, PDF, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O sedentarismo aliado aos maus hábitos alimentares exerce influência direta sobre o estado nutricional, tornando os indivíduos vulneráveis para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, tais como a obesidade e diabetes, tornando-se um problema de saúde pública. Diante desta problemática os vegetais, apresentam em sua composição substâncias que auxiliam na prevenção ou tratamento de uma ou mais patologias. **OBJETIVOS:** Diante disso, o presente estudo tem por objetivo revisar a literatura científica sobre vegetais, em especial as hortaliças e os seus componentes funcionais. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, realizada em agosto de 2017. Para tanto foram utilizadas as bases de dados: SciELO; LILACS; PUBMED, com os seguintes descritores: hortaliças; alimentos funcionais; saúde; alimentação saudável. Foram encontrados 25 artigos e destes 10 foram selecionados para o corpus de análise tendo como critérios de seleção e inclusão serem publicados nas línguas portuguesa, inglesa e espanhola, disponíveis na íntegra e publicados entre os anos de 2013 a 2017. **RESULTADOS:** No que tange as hortaliças quanto alimentos funcionais, estudos revelam que alguns componentes contidos são capazes de prevenir doenças coronárias e o câncer. A recomendação da ingestão é de cinco a nove porções (xícara, unidade ou fatia média) por dia para obtenção dos efeitos desejados no metabolismo humano e fortalecimento das células que ajudam a prevenir certos tipos de câncer. Este tipo de alimento mostra-se de grande valia quando acompanhadas de outras matrizes da dieta alimentar, como em uma refeição com alimentos proteicos e carboidrato, permitindo assim uma maior biodisponibilidade. Destaca-se também os compostos funcionais presentes neste tipo de alimento como as fibras, amido resistente e inulina, que auxiliam na prevenção de doenças cardiovasculares e no controle do diabetes. **CONCLUSÃO:** As hortaliças além de oferecerem uma ampla variedade de texturas e cores às refeições, são capazes de propiciar a quem as ingere nutrientes importantes para a manutenção da saúde. Para mais, elas ainda dispõem de compostos funcionais, que favorecem uma ou mais funções orgânicas, além da nutrição básica, contribuindo para melhorar o estado de saúde e bem-estar e/ou reduzir o risco de doenças crônicas não transmissíveis.

**Trab. 229****BENEFÍCIOS DA SPIRULINA PARA O SISTEMA IMUNE: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA**

**Autores:** STELLA BARCELLAR DE ANDRADE, REGIANE FAIA, DANIELLE CRISTINA ZIMMERMANN FRANCO

**Instituição:** UNIVERSIDADE PRESIDENTE ANTONIO CARLOS - UNIPAC JUIZ DE FORA-MG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Nos últimos anos, inúmeros estudos vem demonstrando os benefícios relacionados ao uso de suplementos alimentares, dentre eles, da Spirulina. A Spirulina é uma cianobactéria cujo uso na alimentação humana é documentado historicamente desde a época dos Astecas. Esta alga é uma fonte rica de proteínas, vitaminas, minerais, carotenoides e ficocianinas, com segurança bem estabelecida. Diversas atividades biológicas já foram documentadas, tais como regulação dos níveis de glicemia e colesterol, além de evidências de sua atuação em doenças crônicas, o que sugere influência deste produto natural no sistema imune (SI). **OBJETIVO:** Tendo em vista o potencial da Spirulina na prevenção e tratamento de diversas patologias, o presente estudo teve por objetivo investigar as ações documentadas na literatura desta alga sobre o SI. **MÉTODO:** Foi realizada uma revisão sistemática da literatura na base de dados Medline/PubMed sendo encontrados 5 artigos, publicados entre 2002 e 2015. **RESULTADOS:** Quatro estudos utilizaram extrato de Spirulina platensis e um não mencionou a espécie utilizada. Dois estudos abordaram a relação a ação da Spirulina em pacientes portadores do vírus da imunodeficiência humana (HIV) em tratamento antirretroviral; um, com indivíduos com rinite alérgica; dois, sobre a imunidade inata, sendo um, mais especificamente, sobre a ação em Natural Killer (NK). Nos pacientes com HIV a suplementação com o extrato da alga foi capaz de aumentar a contagem de células T CD4+, contribuir para a diminuição da carga viral e da manifestação de infecções oportunistas e progressão da síndrome da imunodeficiência adquirida (AIDS). Além disso, houve aumento de peso e melhora na atividade antioxidante destes indivíduos. Na rinite alérgica, o uso diário de Spirulina reduziu significativamente os níveis de IL-4, sendo sugerido que a mesma pode modular o perfil T helper 2, em parte, pela inibição da produção de IL-4. No que diz respeito à influência da alga na imunidade inata, foi observado um aumento quantitativo de células NK, bem como uma maior atividade por parte destas células, especialmente importantes no combate ao câncer. Além disso, a Spirulina promoveu um aumento na função de macrófagos e na produção de IL-12. **CONCLUSÃO:** É possível inferir que a Spirulina pode ser incorporada de forma segura à alimentação com o intuito de melhorar o funcionamento do sistema imune, seja com função profilática ou com função adjuvante em quadros de imunossupressão e alergia.

## **BENEFÍCIOS DA UTILIZAÇÃO DE SIMBIÓTICOS POR IDOSOS: UMA REVISÃO**

**Autores:** PONTES, EDS, ANDRADE JÚNIOR, FP, ARAÚJO, MGG, SILVA, JYP, ABRANTES, IFR, SALES, HLD, PONCIANO, CS, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os idosos são o grupo populacional que mais cresce no mundo, além de serem mais susceptíveis às doenças nutricionais, pela mudança alimentar e pela redução do metabolismo, por isso a utilização de simbióticos tem sido uma alternativa para melhorar a fisiologia intestinal desses indivíduos. Simbiótico é a junção de um probiótico, ou seja, uma bactéria benéfica viva e um prebiótico que é um substrato para a alimentação desse probiótico. A utilização dos simbióticos por meio da dieta auxilia na homeostasia da microbiota intestinal, além de proporcionar diversos efeitos profiláticos e terapêuticos, por tais benefícios os simbióticos são indicados, especialmente, para idosos já que eles apresentam diversas carências nutricionais e fisiológicas. **OBJETIVOS:** Apresentar os benefícios do consumo de simbióticos pela população idosa. **METODOLOGIA:** Foi feita uma revisão bibliográfica, nas bases de dados: SciELO, Google Acadêmico e ScienceDirect utilizando-se as palavras chaves: simbióticos, idosos, bactérias benéficas. Foram selecionadas 10 (dez) publicações internacionais e nacionais, no período de 2013 a 2017. **RESULTADOS:** Os simbióticos apresentam diversos efeitos tanto preventivos, quanto curativos e são essencialmente indicados para os idosos, já que a diminuição da alimentação, redução da motilidade e perda de musculatura favorece o aparecimento de alguns problemas intestinais nesse grupo de pessoas. Dentre os benefícios comprovados pelo uso regular de simbióticos pode-se destacar um aumento da absorção de cálcio, magnésio, ferro, além de estimular a síntese de vitaminas do complexo B e um aumento do sistema imunológico. Ele também é altamente recomendável para o tratamento e prevenção dos sintomas provenientes de alterações intestinais como: constipação, síndrome do intestino irritável e diarreias, além de melhorar a digestão e absorção de alguns nutrientes, bem como modular os níveis séricos de lipoproteínas e triglicérides. **CONCLUSÃO:** Com base nisso, os simbióticos constituem uma alternativa simples, barata e acessível para a prevenção de doenças e sua alta aceitabilidade pode ser incluída em tratamentos hospitalares em casos de alterações no funcionamento do trato gastrointestinal, pois não apresentam efeitos adversos.

## **BENEFÍCIOS DO CONSUMO DE ALIMENTOS PREBIÓTICOS PARA MELHORIA DA SAÚDE**

**Autores:** OLIVEIRA, SD, DOMINGOS, LBS, ALVES, AHO, MORAIS, JL, MARTINS, E.G, SOARES, JKB, OLIVEIRA MEG, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO** - Os prebióticos são considerados ingredientes indigestíveis que estimulam seletivamente o crescimento e/ou atividade da microbiota gastrointestinal, com efeitos positivos na saúde do hospedeiro. **OBJETIVO** - O presente estudo objetiva fazer uma revisão da literatura existente sobre os benefícios do consumo de produtos lácteos prebióticos para melhoria da saúde. **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 17 de julho a 15 de agosto do ano de 2017, a partir do levantamento de 20 artigos, sendo que destes foram selecionados 18 artigos publicados entre os anos de 2015 a 2017 que foram avaliados de acordo com seus respectivos título e resumo. **RESULTADOS** - Os prebióticos afetam bactérias intestinais aumentando o número de bactérias anaeróbicas benéficas e diminuindo a população de micro-organismos potencialmente patogênicos. Esses mecanismos podem levar ao antagonismo de possíveis agentes patogênicos, um ambiente intestinal melhorado, reforçando a barreira intestinal, redução da regulação de inflamação e elevação da regulação da resposta imune a desafios antigênicos. Um estudo em que se administrou prebióticos em pacientes diabéticos, demonstrou um decréscimo significativo de Clostridium e um acréscimo na contagem de Bifidobacterias. Este estudo também reportou que os prebióticos promovem um alívio na constipação

e desconforto intestinais. Testes de laboratório demonstraram que a absorção de minerais como cálcio, magnésio e fósforo aumenta quando da ingestão de prebióticos, há também uma redução de inflamação decorrente da deficiência de magnésio. Estudos revelam que o equilíbrio produzido na flora gastrointestinal pelo consumo de alimentos prebióticos estimula outros benefícios no metabolismo humano, como a redução da pressão sanguínea em pessoas hipertensas, alteração do metabolismo de ácidos gástricos, redução da absorção de carboidratos e lipídeos, normalizando a pressão sanguínea e lipídeos séricos e melhoria do metabolismo de diabéticos. CONCLUSÃO – Desta forma, pode-se concluir que o consumo de alimentos prebióticos, em doses adequadas, conferem inúmeros benefícios para a saúde do hospedeiro.

#### **Trab. 232**

### **BENEFÍCIOS DO CONSUMO DE SEMENTES DE CHIA (SALVIA HISPANICA L.): UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** BEZERRA, MRO, MACIEL, RT, NERIS, AR, DANTAS, FA, ALVES, APV, GOMES, MLJ, OLIVEIRA, SD, MORAIS, JL

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A chia (Savia hispanina .L) é uma semente consumida a séculos pelos maias e astecas, que pode ser considerada funcional devido ao seu elevado teor de ácidos graxos poliinsaturados, proteínas, fibras e antioxidantes, que podem atuar na manutenção do trato intestinal e na prevenção de doenças. O consumo de alimentos funcionais vem se destacando na dieta alimentar da população, devido crescente preocupação com a manutenção da saúde. O consumo frequente de alimentos ricos em ômega-3 reduz os níveis de colesterol e triglicerídeos no sangue, e também reduz a pressão arterial. Na indústria alimentícia, a chia tem sido utilizada como semente in natura, farinha, mucilagem e óleo. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre os possíveis benefícios do consumo de sementes de chia. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão bibliográfica de artigos publicados nos últimos 10 anos, indexados nas bases de dados Scielo, Science Direct, Lilacs e Google Acadêmico. Para a busca, utilizou-se como palavras-chave, chia, sementes e benefícios. Foram selecionados 10 artigos. **RESULTADOS:** Com base nos artigos revisados verificou-se que muitos são os benéficos que o consumo de chia pode proporcionar. O consumo diário de alimentos ricos em ômega-3 reduz os níveis de colesterol e triglicerídeos no sangue, diminuindo a pressão arterial, além disso, os ácidos graxos ômega-3 e ômega-6 presentes na chia possuem um papel nutricional importante na dieta, por ajudar a prevenir e tratar uma variedade de doenças, entre elas doenças cardiovasculares, câncer, artrite, obesidade e diabetes mellitus. Em estudos com o uso da chia em pacientes diabéticos foi perceptível a redução significativa dos níveis de glicose na corrente sanguínea. Os ácidos poliinsaturados presentes na chia auxiliam nas funções imunológicas, inibindo o crescimento de linfócitos e citocinas pró-inflamatórias e atua na prevenção da ocorrência de doenças cardiovasculares e manutenção da integridade das membranas celulares e dos neurotransmissores. **CONCLUSÃO:** O presente trabalho evidenciou que a chia possui relevadas propriedades nutricionais que trazem benefícios para a saúde humana em razão dos altos teores de proteína, fibras alimentares, e ácidos graxos insaturados (ômega-3 e ômega-6), compostos fenólicos com atividade antioxidante, podendo ser considerada uma importante fonte nutricional.

#### **Trab. 233**

### **BENEFÍCIOS DO CONSUMO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES**

**Autores:** MAGALHÃES TCFG, MELO MFFT, SOARES JKB, OLIVEIRA MJS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os padrões de beleza impostos pela mídia e a sociedade, propiciam uma busca pelo corpo perfeito. Para se alcançar tal objetivo, há uma grande procura por espaços como academias de ginástica, bem como o uso de suplementos alimentares como forma de melhorar o rendimento físico e conquistar mais rapidamente os resultados. A mídia é um dos importantes estímulos ao uso de suplementos alimentares, atribuindo a esses produtos efeitos ergogênicos, capazes de melhorar

ou aumentar a performance física. OBJETIVO: Destacar por meio da literatura os benefícios do uso correto de suplementos alimentares. METODOLOGIA: Foram realizadas buscas em bases de dados de artigos nacionais e internacionais dos últimos 5 anos, em bases de dados como Scielo, Lilacs e Medline. RESULTADOS: Estudos confirmam os benefícios que alguns suplementos alimentares promovem para praticantes de atividades físicas e atletas, bem como para indivíduos em condições especiais. Tais efeitos se configuram na melhora da imunidade, prevenção e tratamento de doenças, para compensar dietas inadequadas e melhorar o desempenho físico e competitivo. Porém, a suplementação deve ser realizada de maneira adequada e acompanhada por profissionais capacitados, que irão atrelá-la à dieta, de forma equilibrada. A suplementação nutricional é recomendada apenas em situações específicas, pois o consumo adicional das necessidades diárias pode acarretar prejuízos à saúde. Dentre os suplementos mais utilizados destaca-se as bebidas esportivas, hipercalóricas, aminoácidos, proteínas e creatina. Porém a indicação tem sido principalmente de três formas: auto-prescrição, indicação de amigos e de treinadores em detrimento da indicação de profissional habilitado, médico ou nutricionista. Pesquisas têm confirmado que os homens utilizam mais suplementos que as mulheres e os adolescentes tendem a utilizar mais que os adultos. Além de que o seu consumo é significativamente maior entre aqueles que se exercitam há mais tempo, frequentam a academia há mais tempo e ficam na academia por mais tempo. CONCLUSÃO: A suplementação alimentar promove melhoria da qualidade de vida quando realizada de forma correta, com prescrição e orientação corretas.

#### Trab. 234

### **BENEFÍCIOS DO CONSUMO RESPONSÁVEL DE CERVEJA**

**Autores:** MIGUEL GC, PRIOLLI DG, OLIVEIRA GM, NUCCI R , MIGUEL WG, LAPINHA LASA, FREITAS JECF

**Instituição:** UNIVERSIDADE SÃO FRANCISCO

#### **Resumo:**

O consumo da cerveja vem aumentando consideravelmente junto com o número de mitos populares que acabam por aumentar o consumo descontrolado e de forma irresponsável, que pode causar riscos à saúde das pessoas. Devido a isso é importante uma boa orientação para a população. A cerveja é uma bebida fermentada composta por água, malte, lúpulo e levedura. Tem sua graduação alcoólica baixa além de baixo conteúdo calórico. Possui diversos nutrientes como vitaminas, fibra e minerais (silício, sódio, potássio e magnésio). Sabe-se que o consumo de moderadas doses de bebidas alcoólicas fermentadas confere uma proteção cardiovascular quando comparadas a bebidas destiladas. A cerveja por produzir álcool e compostos de polifenóis tem efeito anti oxidante, colaborando não só para a diminuição de risco de doenças cardiovasculares como também efeito protetor para o câncer. No caso de câncer renal foi observado que o consumo moderado de álcool conferiu um efeito protetor ao aparecimento da doença quando comparado ao consumo excessivo. Acredita-se que um dos responsáveis pelo efeito protetor para doenças cardiovasculares e câncer seja o Xanthohumol, composto fenólico identificado no lúpulo. Para os níveis de pressão arterial existe um benefício quando o consumo é de até 1 dose diária, porém quando o consumo excede 4 doses ao dia já existe risco para o paciente e o aumento dos níveis de pressão arterial é maior. Quanto ao sistema imunológico a revisão bibliográfica concluiu que o consumo em baixas doses de bebida que contenham polifenóis, como cerveja e vinho, podem trazer benefícios. O consumo moderado de cerveja foi identificado como um dos fatores protetores para o desenvolvimento de osteoporose na população geral e nas mulheres. Em contrapartida o consumo excessivo tem efeito maléfico podendo trazer risco à saúde. Pacientes que não tinham hábito de ingerir cerveja, quando passaram a consumir entre uma e duas doses de cerveja diariamente tiveram o risco de desenvolver diabetes do tipo 2 diminuído em 25%. Durante 8 anos 80000 mulheres foram seguidas e observou-se que com o consumo moderado do álcool diário o risco de desenvolver hipertensão arterial foi 14% menor. Os diversos trabalhos já publicados corroboram com a relação de benefício à saúde com consumo responsável da cerveja. Deve-se ressaltar que o consumo em altas doses é maléfico ao paciente. O hábito de beber cerveja deve ser visto como algo prazeroso e não indicado como tratamento, com a filosofia "beba menos beba melhor".

## **BENEFÍCIOS DO EXERCÍCIO FÍSICO NA TERCEIRA IDADE: REVISÃO**

**Autores:** LIMA MN, LIMA DV, MARTINS ACS, SOUSA OKS, BIDÔ RCA, AZEVEDO OOC, PEREIRA DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**Introdução:** O envelhecimento populacional é um processo natural e é manifestado por um declínio das funções de diversos órgãos que ocorre caracteristicamente em função do tempo, assim como alterações e desgastes nos sistemas. Nessa fase, além das alterações, existe a baixa autoestima por parte dos mesmos, as doenças (na maioria dos casos) vêm, e a qualidade de vida ficando um pouco para trás. Sendo assim, as mudanças no estilo de vida, incluindo especialmente alimentação saudável e exercício físico, assumem papel de destaque na relação saúde-doença, pois diversos estudos apontam para os benefícios dessas mudanças na diminuição da incidência e prevenção de várias doenças. **Objetivo:** O estudo exposto tem por finalidade revisar a literatura dos últimos dez anos sobre os estudos que comprovem os benefícios do exercício físico nos idosos, e seu impacto na qualidade de vida. **Metodologia:** Buscou-se fontes em bases de dados como Scielo, CAPES, Lilacs e Google Acadêmico; Para a busca foram adotados os seguintes descritores: "exercício físico e idoso", "terceira idade", combinando com "atividade física", "treinamento". **Resultados e Discussão:** A prática de exercício físico entre os idosos tem se mostrado eficaz no processo saúde-doença, e em sua qualidade de vida. Dos estudos analisados, foi possível notar os benefícios que o exercício traz aos idosos. Em um estudo, onde foi avaliado a influência do exercício sobre a força muscular e flexibilidade em idosos, foi relatado que, entre as alternativas para minimizar as perdas de força muscular, está a prática de exercício físico regular, que possibilita a melhora ou manutenção da autonomia do idoso e sua inserção social. Outros estudos, analisando a qualidade de vida entre idosos praticantes de atividade física e sedentários, foi notório uma melhor qualidade entre aqueles praticantes. Da mesma forma, um estudo que avaliou a autoestima entre os idosos, mostrou que as mulheres idosas e os homens de idade igual ou superior a 70 anos, praticantes de exercício físico, apresentaram maior autoestima. **Considerações Finais:** Dessa maneira, são notórios os vários benefícios que uma prática de exercício físico regular, associado à uma boa alimentação, podem trazer aos idosos. Mostrando-se eficaz, tanto em uma melhor qualidade de vida como em uma autoestima melhor.

## **BENEFÍCIOS DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS AO ORGANISMO: UMA REVISÃO LITERARIA**

**Autores:** DANTAS, DLS, MARTINS, EG, PAULINO, BB, PEREIRA, DE, BIDÔ, RCA, OLIVEIRA, SCA, OLIVEIRA, MJS, GONDIM, CM

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Todos os agravos relacionados às doenças crônicas não transmissíveis (DCNT's) tem relação direta com a mudança dos hábitos alimentares adotados pelos indivíduos, especialmente sobre o consumo de produtos industrializados. Logo, os alimentos funcionais são aqueles que causam algum tipo de benefício ao organismo, quando inseridos na dieta, e ingeridos de forma regular. Os compostos bioativos que estão presentes nos alimentos, sendo eles nutrientes ou não, são o que caracterizam o alimento como funcional. **OBJETIVOS:** Mostrar os benefícios à saúde que os alimentos funcionais proporcionam. **METODOLOGIA:** A revisão integrativa da literatura foi feita em plataformas digitais tais como SCIELO e Google Acadêmico, entre os anos de 2014 a 2017. **RESULTADOS:** Dessa forma, a procura por esse tipo de alimento vem aumentando tanto para a melhora da qualidade vida quanto para o controle das DCNT's. Preconiza-se que o consumo desses alimentos seja realizado através de uma ingestão adequada qualitativamente, quantitativamente e suficiente para que ocorram todas as funcionalidades corretas do corpo. Dentre as melhorias está a redução dos riscos de doenças cardiovasculares, redução dos radicais livres, baixa do estresse celular, melhoramento do sono e da memória, aumento da imunidade. **CONCLUSÃO:** O consumo de alimentos funcionais pode promover benefícios ao organismo, principalmente quando atrelado a outras práticas como o exercício físico habitual e um hábito alimentar saudável. Vale ressaltar que essa classe de alimentos pode ser uma estratégia para o combate as DCNT's e que o incentivo ao consumo desse tipo de insumo por meio dos veículos de comunicação seria um bom artifício para o repasse de informações importantes e encorajamento a população.



## **BENEFÍCIOS DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS PARA A SAÚDE: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** MARTINS, EG, DANTAS, DLS, OLIVEIRA, SD, PAULINO. BB, SOUSA, JTA, SOARES JKB, OLIVEIRA MEG, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Nas últimas décadas, a procura por alimentos saudáveis vem se destacando, e assim, instigando os estudos e pesquisas na área, a fim de inserir uma melhor variabilidade de alimentos saudáveis aos consumidores. Os alimentos ou ingredientes funcionais se caracterizam por promoverem benefícios à saúde, além dos valores nutricionais básicos já esperados, estes produtos produzem efeitos através de componentes específicos que atuam no organismo promovendo promoção da saúde do hospedeiro. Os estudos destacam que o potencial dos alimentos funcionais se restringe a prevenção, bem estar e promoção da saúde, não à cura de patologias. **OBJETIVO:** Informar a importância e benefícios da ingestão de alimentos funcionais na dieta humana. **METODOLOGIA:** Realizou-se buscas de dados nas bases eletrônicas Sciencedirect, SciELO e Google acadêmico no intervalo de tempo de 2013 e 2016, tendo como palavras chaves: Alimentos funcionais, componentes antioxidantes, promoção da saúde. **RESULTADOS:** Nota-se que o registro de alimentos funcionais é um problema, particularmente no que se diz respeito as informações de rotulagem. O alimento funcional deve ser consumido regularmente, e sua preparação deve ser executada de maneira adequada para atingir ou não perder sua funcionalidade característica, pois a forma de cocção influencia diretamente sobre a integridade do produto. As principais ações dos compostos ativos dos alimentos funcionais englobam o poder antioxidante, a inibição da agregação plaquetária, seu poder hipotensor, aumento da imunidade através de polifenóis, carotenoides, os ômega3 e a prevenção contra patógenos. **CONCLUSÃO:** É necessário mais estudo para prestar informações mais precisas, quanto às quantidades e frequências para os efeitos funcionais, porém, sabe-se que hábitos de vida saudáveis associados a uma alimentação balanceada, os funcionais podem ser auxiliares na manutenção de boa saúde.

## **BENEFÍCIOS TERAPÊUTICOS DA (SAMBUCUS AUSTRALIS) NO TRATAMENTO DA OBESIDADE E MORBIDADES ASSOCIADAS: UMA REVISÃO**

**Autores:** ALVES, M.C, NÓBREGA, J. P. M, SOUZA, A. O, PEREIRA, D. E., BIDÔ, R.C.A, BERTOZZO, C.C.M.S, SOARES, J.K.B, SANTOS, C. P. F

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - CES

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Sambucus australis (sabugueiro), espécie arbórea pertencente à família Adoxaceae, nativa, distribuída em várias regiões do Brasil, é empregada na medicina tradicional para vários fins medicinais, dentre os quais pode-se citar: o tratamento de problemas respiratórios, quadros febris, hipertensão, poder anti-inflamatório, entre outros usos medicinais. Na sua composição fitoquímica, são encontrados principalmente polifenóis, flavonóides, esteroides e terpenos. **OBJETIVO:** Por ser uma planta medicinal empregada no tratamento de várias enfermidades, objetivou-se fazer um levantamento bibliográfico a respeito dos efeitos desta espécie sobre a obesidade e suas comorbidades. **METODOLOGIA:** Para a pesquisa bibliográfica, foram incluídos trabalhos que relatavam resultados de estudos biológicos, consultados nas bases de dados: Pubmed, Scielo e Science Direct, nos idiomas inglês e português, publicados nos últimos dez anos. **RESULTADOS:** Tem sido demonstrado, em modelos animais, que o Sabugueiro, através de seus terpenos, foi capaz de promover em diferentes estudos a diminuição do peso corporal e a adiposidade visceral auxiliando na prevenção e tratamento da obesidade e de doenças associadas, como: diabetes, doenças cardiovasculares e dislipidemias. Estudo realizado com o ácido ursólico (AU) em dosagem equivalente a 10 mg/kg, exibiu significativamente diminuição de peso corporal, adiposidade visceral, glicemia e lipídeos plasmáticos em ratos alimentados durante 15 semanas com dieta hiperlipídica. Corroborando com este resultado, o ácido oleanólico (AO), outro terpeno isolado das partes aéreas do Sabugueiro, na mesma dosagem, além de apresentar todos esses efeitos melhorou a tolerância à glicose. Os autores sugerem ainda que o AO pode estimular a liberação de insulina exercendo influência positiva sobre os

níveis de glicose. Os terpenos não exibiram efeito adverso sobre a atividade das enzimas hepáticas, ao contrário da sibutramina que foi empregada como controle positivo nos estudos e elevou os níveis de Alanina aminotransferase (ALT) Aspartato aminotransferase (AST), sugerindo risco de hepatotoxicidade. Evidência adicional foi exibida para o AU e seus derivados por apresentarem significativa atividade antioxidante, que pode contribuir para a prevenção de algumas comorbidades associadas à obesidade, como as doenças cardiovasculares e o diabetes. **CONCLUSÃO:** Os terpenos isolados do Sabugueiro mostraram-se eficazes, através dos estudos encontrados para o tratamento.

#### **Trab. 239**

### **BENÉFICOS DO CONSUMO DE WHEY PROTEIN ALÉM DO GANHO DE MASSA MUSCULAR: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** SANTOS DNM, GAMA, JSL, DOMINGOS, LBS, CAVALCANTI, LF, JERONIMO, PS, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Whey Protein, também conhecido proteína do soro de leite, é um suplemento bastante consumido por atletas e indivíduos que praticam exercício físico, visando o ganho de massa muscular. Diversos estudos abordam a eficiência do suplemento além da função de ganho de massa muscular, mas também como um imunomodulador e na ação inibitória para diversos tipos de câncer. Este trabalho teve por finalidade expor uma breve análise dos benefícios do Whey Protein, além da síntese muscular. **METODOLOGIA:** O presente estudo trata-se de uma pesquisa descritiva e foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica em periódicos indexados nas bases de dados do Scielo e Google Acadêmico, no período de 2004 a 2015. Foram utilizados os descritores "Whey Protein", "Proteína do Soro do Leite", "Suplemento Alimentares". Com a pesquisa realizada buscou-se informar as principais ações efetivadas pelo consumo de Whey Protein. **RESULTADOS:** Além da síntese muscular, a utilização de whey promove a melhora significativa do sistema imunológico, que é de extrema importância para indivíduos tidos como saudáveis, mas apresentam imunidade deficiente e mais ainda para pacientes das mais diversas patologias e tratamentos que causam a diminuição; aumento no combate a infecções e processos inflamatórios; regulação da pressão sanguínea diastólica e sistólica em estudos em vitro, faltando confirma a mesma ação em humanos e como também tem ação anticâncer, devido sua ação antioxidante agindo na inibição e proliferação das células cancerígenas. **CONCLUSÃO:** Com base nos presentes estudos conclui-se que o consumo de Whey Protein propicia benefícios além de ganho de massa muscular, principalmente na função imunológica e contra processos infecciosos e inflamatórios. Há a necessidade de novas pesquisas que abordem a atividade do processo de anticâncer principalmente, visto que o suplemento em questão tem se tornando um produto popular e a prevenção do câncer muito relevante.

#### **Trab. 240**

### **BERINJELA (SOLANUM MELONGENA L.) COMO ALIMENTO FUNCIONAL NO COMBATE AS DISLIPIDEMIAS: UMA REVISÃO**

**Autores:** ALVES, TWB, ANDRADE JÚNIOR FP, PONTES, EDS, MENEZES, JS, SANTOS, BLC, LIMA, BTM, SOUZA, EKM, MENEZES, MES

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As dislipidemias são causadas pelo acúmulo de lipoproteínas (LDL e VLDL) nos compartimentos plasmáticos, sendo considerada fator de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, por promover o aumento dos níveis de colesterol e triglicerídeos. Essa comorbidade pode surgir devido a alimentação desequilibrada, fatores genéticos e falta de atividade física no indivíduo que a predispõe. Contudo, estudos indicam que a ingestão de alimentos funcionais ricos em fibras e pobre em gorduras, podem prevenir e diminuir o risco dessas patologias surgirem. Dentre os alimentos funcionais com função de prevenir e controlar as doenças cardiovasculares encontramos a berinjela (*Solanum melongena* L.), que pode ser consumida crua, cozida, dentre outras. **OBJETIVO:** Deste modo, o presente estudo teve como objetivo fazer um levantamento bibliográfico acerca da utilização da berinjela como alimento funcional para a prevenção e controle

das dislipidemias. METODOLOGIA: Tratou-se de uma revisão bibliográfica em que houve a utilização de 27 artigos publicados durante os últimos 5 anos, utilizando como palavras-chaves os seguintes termos isolados e combinados: 1) Berinjela; 2) Solanum melongena L.; 3) Dislipidemias; 4) Doenças cardiovasculares. RESULTADOS: A berinjela é um vegetal que tem como atividade fisiológica diminuir os níveis de colesterol e reduzir a ação das gorduras no organismo, devido a significativa quantidade de fibras alimentares que esse alimento funcional tem, justificando o seu efeito hipocolesterolêmico e consequentemente atuando como fator de proteção vascular. Os alcalóides também são encontrados na berinjela, sendo responsáveis de inibir a conversão do diidrolanosterol em colesterol, agindo na enzima HMG-CoA redutase. Acredita-se que o flavanóide nasunina encontrado na casca da berinjela e a antocianidina delphinidina que apresenta atividade antioxidante, promovem a diminuição dos níveis de colesterol sérico e elevam os níveis de HDL, sendo relacionados a inibição da absorção intestinal de colesterol. Pesquisas ainda indicam que a berinjela possui ácido fenólico, o qual possui atividade antioxidante. CONCLUSÃO: A implementação da berinjela na dieta é importante, pois esse vegetal demonstrou um grande potencial na prevenção e no controle das dislipidemias, principalmente na hipercolesterolemia. Porém é importante ressaltar que uma alimentação saudável e a prática de exercícios físicos tentem a ajudar a prevenir esse tipo de patologia.

#### **Trab. 241**

### **BIOMASSA DE BANANA VERDE NO CONTROLE DO SOBREPESO E OBESIDADE EM IDOSOS: REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** BARROS NO, SILVA MJR, SILVA LS, CAVALCANTI LF, QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Nas últimas décadas o excesso de peso e as doenças crônicas tem chamado atenção na saúde pública por se transformarem em condições frequentes, de maneira crescente, no mundo, inclusive em idosos. A alimentação é um fator que interfere diretamente no aumento de peso e na composição corporal desses indivíduos. Com isso, a alimentação funcional vem sendo amplamente utilizada para redução a redução do índice de massa corpórea e dislipidemias. A banana, principalmente quando verde e cozida, está inserida no grupo de alimentos funcionais do tipo prebióticos. **OBJETIVO:** Evidenciar o uso em potencial da biomassa de banana verde na conduta dietoterápica de indivíduos idosos com sobrepeso e obesidade. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão de literatura realizada por meio de levantamento bibliográfico em trabalhos nacionais depositados nas bases de dados SCIELO, GOOGLE ACADÊMICO e PERIÓDICOS CAPES. Foram selecionados 9 trabalhos publicados no período de 2013 a 2016, e utilizados os descritores: "biomassa", "alimentos funcionais" e "obesidade". **RESULTADOS:** A banana verde tem em sua composição amido resistente, podendo compor de 55 a 93% do teor de sólidos solúveis totais do fruto. Esse tipo de amido gera sensação de saciedade, pois possui uma digestão lenta, atuando de forma semelhante as fibras alimentares, que auxiliam na diminuição da quantidade de glicose circulante no sangue e gera uma resposta glicêmica mais lenta, prevenindo, desta forma, o acúmulo de gordura que provoca o sobrepeso e a obesidade. Além disso, atua ainda no tratamento de dislipidemias, doenças coronárias, diabetes, constipação intestinal e alguns tipos de câncer. A biomassa da banana verde é produzida por meio dos seguintes processos: higienização do fruto, cocção e processamento. Pode ser feito a partir da polpa da fruta ou da casca. O amido resistente contido na banana verde pode ser utilizado como ingrediente na produção de insumos com 16 qualidades funcionais, podendo apresentar-se de diversas formas, sendo as mais comuns a biomassa e a farinha. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto, é possível concluir que o desenvolvimento da biomassa de banana verde para utilização na forma pura ou associada pode trazer diversos benefícios à saúde do idoso dentre os quais, o controle e redução do peso e o melhoramento do quadro geral das doenças crônicas não transmissíveis, proporcionando desta forma uma melhor qualidade de vida para esta população.

#### **Trab. 242**

### **BULLYING E OS DISTÚRBIOS ALIMENTARES DOS AGRESSORES**

**Autores:** ROBERTA SIMÕES CÉSAR

**Instituição:** CCNUTRO ABRAN

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O bullying tem sido associado a um aumento do risco de obesidade, depressão, bem como distúrbios alimentares. O estudo publicado no "International Journal of Eating Disorders" revela que não são apenas as vítimas de bullying que estão em maior risco de desenvolverem problemas psicológicos, os próprios agressores também. **METODOLOGIA:** Para o estudo realizado com 1420 crianças os participantes foram divididos em quatro categorias: crianças que não tinham sido envolvidas em atos de bullying, vítimas de bullying, crianças que alternavam entre vítimas e agressores e as crianças que unicamente intimidavam as outras. **RESULTADO:** O estudo apurou que as vítimas de bullying tinham um risco de cerca de duas vezes maior de apresentarem sintomas de bulimia e anorexia. As crianças que tanto eram vítimas como agressores apresentaram a maior prevalência de anorexia e compulsão alimentar, comparativamente com as outras crianças que não estavam envolvidas em atos de bullying. Contudo, o impacto do bullying nas crianças agressoras também foi significativo, 30,8% destas crianças apresentavam sintomas de bulimia comparativamente aos seus pares. **CONCLUSÃO:** O fato de provocarem outras crianças pode sensibilizar os agressores para os seus próprios problemas de origem corporal, ou até, arrependem-se das suas ações o que pode resultar em sintomas de compulsão alimentar seguidos de purga e excesso de exercícios. É necessário, portanto, aumentar a vigilância dos distúrbios alimentares em qualquer um dos envolvidos em atos de bullying, independentemente de ser vítima, agressor ou ambos.

**Trab. 243****CAFÉ: TOMAR OU NÃO TOMAR, EIS A QUESTÃO – UM MAPEAMENTO SISTEMÁTICO**

**Autores:** POZZER GGN, FABIAN EP, FARINA TR, SILVA PAA, OLIVEIRA-JUNIOR

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O consumo de café tem demonstrado possuir fatores protetivos quanto a diversas doenças, reduzindo até mesmo a mortalidade por diversas causas. **MÉTODO:** Mapeamento sistemático a partir de 113 metanálises e revisões sistemáticas em duas bases de dados (Google Scholar e PubMed) utilizando o descritor "Coffee Consumption" selecionando apenas os artigos contendo "Coffee" no título, ou "Caffeine", publicados nos últimos 10 anos. **RESULTADOS:** Há uma provável relação inversa entre consumo de café e risco de desenvolvimento dos seguintes tipos de câncer: próstata, endometrial, fígado, orofaringe, pele, esôfago. A relação parece ser direta para os seguintes tipos de câncer: bexiga, mama, pulmão, laringe, estômago, leucemia infantil (se tomado durante a gravidez). Sem associação ou evidências insuficientes foram apontadas para os cânceres de tireoide, ovário e colorretal. O Consumo de café é um hábito que leva a menores chances de desenvolvimento de doenças cardiovasculares (DCV), incluindo doença coronariana e acidentes vasculares encefálicos, com menores taxas de mortalidade por DCV. Ademais, o café parece ter um efeito pronunciado na proteção contra desenvolvimento de diabetes mellitus tipo 2 (DM2). Pode haver aumento nas taxas de colesterol total no consumo de café não filtrado. Para a doença de Parkinson, Alzheimer e/ou declínio cognitivo e depressão, o consumo de café parece protetivo. Café durante a gravidez parece aumentar as chances de perda da gravidez e de baixo peso ao nascimento. Todos os estudos encontraram uma menor taxa de mortalidade por diversas causas, mas mais pronunciadamente por DCV, em relação com o consumo do café. Café aumenta o risco de fraturas, especialmente em mulheres. Quanto ao fígado, reduz risco de fibrose, cirrose, esteatose não alcoólica e carcinoma hepatocelular. Café está associado a menor risco de coledolitíase e de urolitíase. O próprio consumo do café parece ter relação com fatores genéticos. **CONCLUSÃO:** O café tem efeito protetivo em relação ao aparecimento de diversas doenças. O seu efeito parece ser mais pronunciado no fígado e nas DCVs, apresentando menores índices de mortalidade, além de menores índices de doenças neurodegenerativas e psiquiátricas e de risco de desenvolvimento de DM2. Consumo de café parece ter uma associação quanto ao risco de fraturas em mulheres, risco de leucemia infantil quando tomado durante a gravidez e de interrupção da gravidez

**Trab. 244****CAMELLIA SINENSIS SUPPLEMENTATION DECREASES IL-6 CIRCULANT LEVELS IN OBESE WOMEN**

**Autores:** NICOLETTI, CF, NORONHA, NY, PINHEL, MAS, QUINHONEIRO, DC, MARCHINI, JS, NONINO, CB

**Instituição:** UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

**Resumo:**

**INTRODUCTION:** Obesity is associated with high levels of inflammation, which begins due to pro inflammatory cytokines secretion. There is a lot of evidence that some polyphenol ingestion has positive impact on inflammation. Camellia sinensis is a popular specie that is largely consumed worldwide, Epigallocatechin Gallate (EGCG) is the most abundant polyphenol in this plant specie and it is well known by its therapeutic properties. The objective was evaluate if Camellia sinensis supplementation has impact on Interleukin-6 (IL-6) levels. **METHODS:**We evaluated obese (Body Mass Index - BMI - 40 kg/m<sup>2</sup>) women, the classification was based on Body Mass Index (BMI). We collected peripheral blood samples and performed colorimetric reactions in order to access inflammatory levels of cytokines, IL-6 were determined using the Panel I HCYTOMAG-60K-08 kit (Merck Millipore®), data was processed and analyzed according to manufacturer's instructions using the software Multiplex System manager. This method uses magnetic beads technology, which improves detection sensitivity by the Luminex xMAP® platform. Patients received an 8 week green tea supplementation, with a 450 mg EGCG daily dose. Statistical analysis included the Shapiro-Wilk and Wilcoxon tests, p<0.05 were considered significant. **RESULTS:** After the green tea intervention, IL-6 decreased 12.7% (p=0.03). **CONCLUSION:** Green tea extract supplementation is effective for improvement of inflammatory biomarker IL-6 in obese women.

**Trab. 245****CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E COMPOSTOS FENÓLICOS DE SPONDIA MOMBIN E DA SPONDIA PURPUREA: UMA REVISÃO INTEGRATIVA**

**Autores:** PORTELA, JDR, PAULA ALEXANDRE DE FREITAS, RAFAELLE CASTRO LOPES, GABRIELA OLIVEIRA COSTA, DERLANGE BELIZARIO DINIZ, ÍCARO GUSMÃO PINTO VIEIRA, FRANCISCA NOÉLIA PEREIRA MENDES, CAIO SANTOS CABRAL

**Instituição:** UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os antioxidantes têm se destacado nos estudos científicos devido suas ações benéficas à saúde e prevenção de doenças. O objetivo deste trabalho foi conhecer a produção científica referente à descrição do papel funcional de frutas de ocorrência regional. **METODOLOGIA:** A seleção dos artigos foi realizada em busca nas bases de dados Web of science, science direct e busca geral na página de periódicos da capes. Foram selecionados artigos de ensaio clínico e experimental dos últimos cinco anos, de 2013 a 2017, utilizando os descritores "antioxidante", o nome científico e o nome popular das frutas cajá (Spondia monbin) e ciriguela (Spondia purpurea), que são pertencentes à família Anacardiaceae. **RESULTADOS:** Foram identificados 105 artigos e selecionados oito que contemplavam os critérios estabelecidos para análise. Os dados obtidos revelaram que essas frutas são ricas em compostos fenólicos como flavonoides, carotenoides e vários outros antioxidantes, com maior concentração na casca. Destaca-se o ácido gálico como o composto identificado em maior abundância. O ácido gálico é um polifenol que apresenta atividade anti-inflamatória, antitumoral, antimutagênica e expressiva ação antioxidante. **CONCLUSÃO:** Com base nos estudos avaliados, conclui-se que essas frutas são boas fontes de compostos fenólicos, sendo necessário investir em pesquisas aplicadas, com aproveitamento integral de seus subprodutos, além de valorizar a produção e consumo dessas frutas regionais.

**Trab. 246****CARACTERIZAÇÃO DA LICHIA (LITCHI CHINENSIS SONN E SEUS SUBPRODUTOS): UMA REVISÃO**

**Autores:** SILVA ISS, LUCENA MTP, CAMPOS RS, SILVA MCC, LIRA DN, GONÇALVES JAO, SILVA RG, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Atualmente observa-se uma incessante procura de novas fontes nutricionais para compor uma alimentação diversificada, com o intuito de usufruir de seus compostos fotoquímicos, isso despertou o interesse do homem em consumir frutas tropicais exóticas, dentre variadas frutas, a Lichia (Litchi chinensis Sonn) é um fruto globoso, de casca quebradiça, com polpa translúcida e

doce que faz parte da família Sapindácea, originário do sudeste da Ásia. A planta é perfeitamente adaptada às condições climáticas brasileiras, porém pouco estudada quanto à composição química de seus frutos, casca e semente. OBJETIVO: Portanto, o objetivo do estudo é discutir as características nutricionais da polpa, casca, semente in natura e farinha proveniente da casca e semente da Lichia. 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 2012 e 2016 no banco de dados do Scielo, Periódicos CAPES e Google Acadêmico, utilizando os descritores: "Lichia", "subprodutos da lichia" e "Frutas exóticas". RESULTADOS: A polpa da Lichia apresenta alto valor nutricional e boa disponibilidade de sólidos solúveis, sendo rica em ácido ascórbico, vitaminas e minerais como ferro, potássio, cobre, vitamina B1, Vitamina B2 e Vitamina B3. Atribui-se as propriedades funcionais na casca e da semente da lichia, pois existem uma boa disponibilidade de ácido ascórbico, compostos fenólicos, ácido gálico, flavonoides e antocianinas que poderia ser utilizada como fonte de antioxidante natural, e ainda apresentam alto teor de fibras, maior do que o encontrado na polpa do fruto. Ao fazer a secagem da casca e semente de Lichias, como farinha, ocorrem algumas perdas na atividade antioxidantes, porém elas ainda são capazes de expressar essa potencialidade. Porém, para que estas farinhas sejam consumidas, é necessária a realização de novos estudos sobre suas propriedades biológicas e componentes mais acurados. CONCLUSÃO: O fruto da Lichia apresenta potencial nutricional e energético significativo, podendo ser um alimento explorado e aproveitado como fonte alternativa de nutrientes, desde que não apresente fatores antinutricionais em quantidades prejudiciais ao organismo, devendo ser consumidas em moderação pois suas substâncias bioativas ainda não são totalmente elucidadas, sendo necessários novos estudos.

#### Trab. 247

### **CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL DE PACIENTES COM DOENÇAS RESPIRATÓRIAS INTERNADOS NA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA DE PNEUMOLOGIA**

**Autores:** SACINO GR, ESTRELA KCA, LIMA CO, GOMES MAP, SILVA MSA, BARRETO GP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - UNIFESP

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As doenças respiratórias são importantes causas de morbimortalidade, sendo as mais frequentes, as crônicas das vias aéreas superiores, como a doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC). OBJETIVO: Retratar o perfil de pacientes internados na Unidade de Terapia Intensiva (UTI) de Pneumologia. METODOLOGIA: Trata-se de um estudo de caráter transversal realizado com indivíduos internados na UTI de Pneumologia de um hospital universitário da cidade de São Paulo, no período de agosto de 2016 a julho de 2017, a partir de dados secundários. Considerou-se as variáveis: tabagismo, doenças associadas, dados antropométricos/nutricionais, tempo de internação e desfecho. O Índice de Massa Corporal (IMC) foi avaliado conforme estratificação proposta pela Organização Mundial de Saúde (2000) para adultos e por Lipschitz (1994) para idosos. Quanto à caracterização do risco nutricional utilizou-se o Malnutrition Universal Screening Tool (MUST), que classifica o paciente em baixo, médio ou alto risco nutricional. Foram utilizadas medidas de tendência central e dispersão na descrição dos dados a partir do software BIOESTAT. RESULTADOS: Estudaram-se 72 pacientes com predominância do sexo masculino (54,1%), sendo 43 adultos (60,27%) e 29 idosos (39,73%) com média de 44±12,5 anos e 70±5,7 anos, respectivamente. Dos pacientes avaliados, 31,9% eram ex-tabagistas, 16,6% tabagistas e 9,7% fumantes passivos. As doenças mais prevalentes foram DPOC (20,5%) e neoplasia pulmonar (15,0%), sendo a hipertensão arterial sistêmica (26,0%) e diabetes mellitus (15,0%) as doenças associadas mais frequentes. Segundo o MUST, 37,5% dos pacientes foram classificados com médio e alto risco. Quanto ao diagnóstico nutricional por meio da classificação do IMC, a maioria dos adultos (39,6%) e dos idosos (44,8%) apresentaram eutrofia. Em relação à via de terapia nutricional, 80,5% recebiam dieta oral, 12,5% enteral e 6,9% associação de ambas, sendo a consistência predominante da oral, a geral (43,5%). O tempo médio de internação foi de 11,6±10,5 dias. Referente ao desfecho, 68% foram transferidos para outras unidades de internação, 19,4% receberam alta para casa e 12,5% a óbito. CONCLUSÃO: Os resultados corroboram a frequência de DPOC. A maioria dos pacientes eram eutróficos e de baixo risco nutricional, o que sugere a utilização de métodos de triagem para detecção precoce do risco, visto que, em pacientes críticos a desnutrição está associada a morbimortalidade e internação prolongada.

**CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS E CONSUMO ALIMENTAR ENTRE PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 2 ATENDIDOS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE**

**Autores:** SANTOS MGOT, PENA CC, FERREIRA NTMY, SOUZA MO, SILVA TCF

**Instituição:** FACULDADE SANTA RITA

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Diabetes Mellitus (DM) tipo 2 é uma desordem crônico-metabólica, resultante do distúrbio na sinalização e/ou secreção da insulina. O consumo alimentar do paciente é um desafio para o tratamento e controle da doença. Assim, o objetivo do presente estudo foi avaliar características sociodemográficas e consumo alimentar de pacientes com DM tipo 2 atendidos em uma Unidade Básica de Saúde (UBS) do Município de Santana dos Montes, MG. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo transversal, realizado com 32 pacientes diabéticos tipo 2, adultos, em tratamento nutricional na UBS há pelo menos um mês e que consentiram a participação mediante assinatura do termo de consentimento. Foi aplicado um questionário contemplando características sociodemográficas e consumo alimentar dos pacientes. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética (parecer 1.691.037). **RESULTADOS:** Do total de participantes, 75% eram do sexo feminino, 69% tinham entre 50 a 59 anos de idade, 50% estudaram até o ensino fundamental incompleto, 47% trabalhavam no lar e todos ganhavam até 2 salários mínimos. O número de residentes no domicílio variou de 2 a 7 pessoas, com média de  $3,74 \pm 1,50$  residentes; 22% ainda não haviam completado um ano de acompanhamento e 38% compareciam a consulta nutricional mensalmente. Sobre a avaliação do consumo alimentar, observou-se que em média são realizadas pelos pacientes 4 refeições por dia, tendo variações de consumo mínimo de 1 refeição e máximo de 8. Em relação à ingestão hídrica, o consumo médio diário foi de aproximadamente  $1,7 \pm 0,68$  litros. Em média, os pacientes realizam o café da manhã  $6,0 \pm 2,35$  vezes por semana, enquanto o consumo de frutas e hortaliças chega a ser de  $5,0 \pm 2,13$  vezes por semana. Quando avaliado o consumo médio mensal de alimentos como açúcar, sal e óleo, os valores encontrados foram de  $10,7 \pm 4,85$  quilos,  $1,3 \pm 0,55$  quilos e  $1,1 \pm 1,3$  litros, e o consumo per capita de  $2,1 \pm 1,85$  quilos,  $386,1 \pm 178,10$  gramas,  $0,63 \pm 358,84$  mililitros, respectivamente. A maioria (62,5%) dos pacientes relatou que não reduziu o consumo de alimentos ricos em açúcar, 43,8% substituem o açúcar pelo adoçante, 37,5% passaram a consumir alimentos diet e 28,1% preferem alimentos integrais. **CONCLUSÃO:** Observa-se que os pacientes apresentam consumo alimentar inadequado, o que dificulta o tratamento e controle do DM tipo 2. Desta forma, as orientações nutricionais devem ser mais bem elucidadas, de forma a conscientizar e promover reeducação nutricional neste grupo populacional.

**CARÊNCIA DE FERRO E SUA RELAÇÃO COM A ANEMIA EM PESSOAS IDOSAS**

**Autores:** ALVES APV, OLIVEIRA SD, MIRANDA AVS, CAVALCANTI LF, NERIS AR, JERÔNIMO PS, QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A anemia é uma condição em que a os níveis plasmáticos de hemoglobina se encontram muito reduzidos, repercutindo negativamente na qualidade de vida, além de aumentar a morbidade, principalmente em idosos. Embora a ausência de vários nutrientes contribuam para ocorrência de anemia, tais como folatos, proteínas, vitamina B12, ganha destaque a carência de ferro, sendo considerado o mais importante de todos. **OBJETIVOS:** Relacionar a carência de ferro como fator preponderante para a ocorrência de anemia em pessoas idosas. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de uma busca nas bases de dados Scielo e Google Acadêmico, com publicações internacionais e nacionais nos idiomas inglês e português, correspondentes aos anos de 2008 a 2015. Foram utilizadas as palavras-chave: Envelhecimento; anemia ferropriva; saúde do idoso. **RESULTADOS:** Estudos mostram que a deficiência de ferro é o principal causador de anemia em idosos e ocorre quando as reservas de ferro no organismo são insuficientes para manter a eritropoiese, levando a queda da concentração de hemoglobina a níveis abaixo do normal, o que leva ao diagnóstico de anemia ferropriva. A deficiência de ferro é bastante comum no idoso sendo

causada geralmente por gastrite induzida pelo uso de anti-inflamatórios não esteróides, úlceras gastrointestinais, câncer de cólon, divertículos ou angiodisplasia. Ficou evidenciado pelas pesquisas que a dieta ou absorção inadequadas de ferro são capazes de contribuir para a ocorrência de anemia. Outros fatores também interferem no consumo alimentar dos idosos, tais como problemas físicos, sociais e emocionais. **CONCLUSÃO:** É sabido que a anemia não pode ser negligenciada, sobretudo em idosos. Ficou ainda evidenciado que os alimentos constituem a melhor fonte de micronutrientes, entretanto, devido a inúmeros fatores, os idosos em geral não ingerem a quantidade adequada em sua dieta diária. Por isso, é muito importante que profissionais interfiram com vistas a reverter os quadros de anemia na população idosa, pois somente assim teremos uma terceira idade mais saudável.

#### **Trab. 250**

### **CAUSAS DA OBESIDADE INFANTIL: UMA REVISÃO DA LITERATURA CIENTÍFICA**

**Autores:** SILVA, MLS, DONATO, RP, RODRIGUES, CS, DINIZ, TG, LIMA, KQF, LUIZ, CCS, MARTINS, ACS

**Instituição:** FACISA - PB

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade deixou de ser predominante nos adultos, atualmente crianças e adolescentes também se encontram obesas ou apresentam alto índice de sobrepeso. Mudanças de hábitos onde o sedentarismo se torna evidente, alimentação desequilibrada, rica em açúcares, gorduras saturadas, alimentos industrializados e pobre no consumo de fibras solúveis e insolúveis são fatores determinantes para que a obesidade se inicie na infância. **OBJETIVOS:** Analisar na literatura científica os fatores que levam uma criança a desenvolver a obesidade, identificar as suas causas e os hábitos alimentares. Apresentar estudos e relatos para a prevenção da obesidade infantil, demonstrar através de dados descritos da literatura, a alimentação saudável e adequada na infância. **METODOLOGIA:** O método utilizado é uma pesquisa bibliográfica e descritiva, baseada em autores da área de nutrição, expressando da melhor maneira possível, uma revisão literária sobre obesidade infantil, sendo utilizado as bases de dados Scientific Electronic Library Online (SciELO). O método utilizado buscou explicitar o tema em estudo, e analisá-lo comparativamente ao contexto que se procurou evidenciar. **RESULTADOS E DISCUSSÕES:** Os estudos indicam uma transição nutricional, decorrente de alterações do estilo de vida de uma determinada sociedade. Evidenciou-se a prática de atividade física, associada a uma alimentação balanceada, com o acompanhamento dos pais, contribuindo para a homeostase celular e o sistema cardiovascular. Evidencia-se a positividade que a prática de exercício físico acompanhado de um nutricionista desempenha sobre as variáveis metabólicas associadas à obesidade infantil e reduz o índice de surgimento de futuras doenças que estão relacionadas ao sobrepeso. **CONCLUSÃO:** Evidencia-se através da literatura existente sobre o tema que a prevalência de sobrepeso vem aumentando no mundo todo e que, a obesidade infantil esta relacionada a vários fatores como: biológicos e ambiental, psicológicos e socioeconômicos, favorecendo precocemente ao desenvolvimento de doenças crônicas, no qual, deve ter uma atenção permanente em relação aos hábitos alimentares e a atividade física. A ingestão alimentar saudável fundamentada no consumo de fibras solúveis e insolúveis concebe varias alterações no modo de vida, sobretudo na infância.

#### **Trab. 251**

### **CÂNCER INFANTIL: MANIFESTAÇÃO DA DESNUTRIÇÃO E A IMPORTÂNCIA DA TERAPIA NUTRICIONAL**

**Autores:** MEDEIROS MRG, MELO MFFT, SOARES JKB, OLIVEIRA MJS, QUEIROZ, MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O câncer pode intervir no estado nutricional da criança ocasionando alterações metabólicas que podem provocar desnutrição. Vários mecanismos estão associados ao surgimento desta condição, aos quais podem estar presentes quando a doença é diagnosticada ou surgir no decorrer do tratamento, visto que o câncer em si, como também o tratamento, que integra cirurgia, quimioterapia e/ou radioterapia, induzem na criança efeitos agressivos, deixando-as extremamente vulneráveis a alterações fisiológicas negativas. **OBJETIVOS:** Explanar de acordo com a literatura,



os fatores desencadeantes da desnutrição em pacientes oncológicos pediátricos, salientando a importância da intervenção nutricional no tratamento. METODOLOGIA: Trata-se de uma revisão da literatura, realizada por meio de busca de artigos nacionais internacionais nas bases de dados SCIELO, LILACS e MEDLINE. RESULTADOS: Compreendeu-se que vários mecanismos estão associados ao surgimento da desnutrição no câncer, a qual já pode estar presente no diagnóstico ou surgir no decorrer do tratamento, devido aos efeitos agressivos que este induz à criança. A associação de fatores psicológicos, estresse da internação, náuseas, vômitos e a aplicação de múltiplas drogas contribuem para a redução da ingestão alimentar, causando alterações metabólicas e no gasto energético. O quadro clínico da criança com câncer se agrava quando é seguida de desnutrição, pois afeta a imunologia e aumenta as chances de infecção, prejudicando a resposta ao tratamento. O nutricionista é o responsável por garantir uma terapia nutricional de acordo com as necessidades individuais da criança em todo o curso da doença, incluindo o estágio inicial, a fim de evitar agravamentos. A intervenção nutricional reestabelece a eficácia da terapia anticâncer devido à recuperação do estado nutricional, em razão do fornecimento de energia e fluídos para manter a homeostasia, colaborando para maiores chances de cura. CONCLUSÃO: A desnutrição é, portanto, uma condição expressiva no contexto oncológico infantil, podendo interferir negativamente no progresso do tratamento, fazendo-se necessária, então, a inclusão da terapia nutricional como adjuvante neste processo.

### **Trab. 252**

#### **CÂNCER: IMPLICAÇÕES NUTRICIONAIS E IMPORTÂNCIA DO NUTRICIONISTA DA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DA PATOLOGIA**

**Autores:** ROCHA SS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O câncer tem se consolidado como um problema de saúde pública em todo o mundo. A American Cancer Society (ACS) estima que mais de 1 milhão de novos casos são diagnosticados a cada ano, sendo hoje a segunda causa de morte por patologia nos países desenvolvidos, perdendo apenas para as doenças cardiovasculares. A importância e necessidade de uma equipe multidisciplinar no acompanhamento de um paciente oncológico, é essencial na redução da morbi-mortalidade no câncer, e o nutricionista, torna-se essencial para estimular uma alimentação adequada, frente aos diversos sintomas apresentados, a fim de prevenir perda de peso, diminuição da imunidade e outras complicações comuns em pacientes oncológicos. **OBJETIVOS:** Revisar a literatura quanto às implicações nutricionais decorrentes do câncer e a importância do nutricionista na prevenção e tratamento da patologia. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão de artigos publicados nos últimos 15 anos, indexados nas bases eletrônicas SciELO, PubMed e Periódicos Capes. **RESULTADOS:** Um estudo realizado pela equipe de Nutrição avaliou 108 pacientes internados no Programa de Internação Domiciliar (PIDI), no período de fevereiro de 2006 a fevereiro de 2008. A prevalência de caquexia na internação foi de 46%, e dos 65 pacientes caquéticos estudados, que correspondem a 60% da amostra, 55,4% eram do sexo masculino, com média de idade de 59 anos e média de IMC de 21 Kg/m<sup>2</sup>. Os sintomas mais relatados entre os pacientes, relacionados à doença e ao tratamento, foram anorexia (100%), xerostomia e saciedade precoce (ambas 84,6%) e dor (66,2%). **CONCLUSÃO:** No diagnóstico clínico da desnutrição, é essencial a avaliação do estado nutricional do paciente, visto que a caquexia secundária ao câncer apresenta menor resposta à intervenção terapêutica, períodos de internação mais prolongados, diminuição do estado imunológico, piora da qualidade de vida e maior morbidade e mortalidade, quando comparados aos pacientes com câncer e eutróficos. Dessa forma, se faz necessária a inclusão de um profissional nutricionista junto aos pacientes oncológicos, por serem profissionais habilitados e capacitados para realizar de forma específica a avaliação nutricional e determinar qual a melhor conduta dietoterápica para obter melhor resposta ao tratamento, bem como otimização e/ou manutenção do estado nutricional.

### **Trab. 253**

#### **CHÁ VERDE: UMA ANÁLISE BASEADA EM EVIDÊNCIAS**

**Autores:** MENESES RB, BAGANO PFC, CARVALHO NNC

**Instituição:** HOSPITAL GERAL ERNESTO SIMÕES FILHO

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Extratos de chá verde (*Camellia sinensis* L.), tem sido amplamente utilizados enquanto alimento funcional. É um alimento usualmente composto de catequinas, polifenóis, flavanólios, flavonóides, ácidos fenólicos e cafeínas, com efeito antioxidante e termogênico. Dentre os alimentos funcionais, a infusão de chá verde é a segunda bebida mais consumida no mundo, perdendo apenas para água. Sua composição e efeitos dependem de inúmeras variáveis como fermentação durante processamento, estação, clima, tipo, idade da planta e taxa de extração de fervura. Diante de suas inúmeras propriedades, o chá verde vem sendo largamente estudado quanto aos seus benefícios e riscos. **METODOLOGIA:** Foi realizada revisão sistemática nas bases de dados: Scielo, Pubmed, BIREME e Cochrane com os descritores: green tea, catechines, weight loss, obesity, cancer, hepatotoxicity. Foram selecionados apenas artigos dos últimos 5 anos, após leitura do resumo dos estudos, foram selecionados 45 artigos. **RESULTADOS:** Os estudos demonstraram que o consumo regular de chá verde numa dose de 250 mg/dia (equivalente a no máximo 4 xícaras de café por dia) pode reduzir o risco de câncer, por conta de suas propriedades antioxidantes (em especial próstata, bexiga e pulmão). A associação entre o surgimento de câncer e ingestão de chá verde demonstram resultados conflitantes que não excluem os fatores de confusão. O chá verde não demonstrou correlação estatisticamente significativa com perda de peso em indivíduos obesos. A correlação entre chá verde e hepatotoxicidade só foi demonstrada quando se ultrapassa o limite de segurança e ingestão diário. Houve correlação positiva entre a ingestão de chá verde e redução de LDL colesterol e redução da pressão arterial sistólica. **CONCLUSÃO:** Em geral, ingerir chá verde em quantidade moderada demonstrou-se seguro e apresenta resultados benéficos, especialmente na melhora do perfil lipídico e redução do risco de doença arterial coronariana.

**Trab. 254****CHIA (SALVIA HISPÂNICA L.) BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE HUMANA: UMA REVISÃO SOBRE ENSAIOS CLÍNICOS EM HUMANOS**

**Autores:** ROCHA YMA, REGIS WCB, SILVA LPE

**Instituição:** PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Chia (*Salvia hispanica* L.) é uma semente antiga utilizada pelos maias e astecas como alimento para aumentar a resistência física. Por ser uma fonte natural de fibras, proteínas, antioxidantes e ácidos graxos ômega-3, a semente têm sido objeto de investigação sendo-lhes reconhecido efeitos benéficos na saúde. Por seu alto conteúdo de fibra dietética e elevada capacidade de mucilagem, a mesma tem sido associada a características benéficas para o metabolismo humano, sendo um promissor coadjuvante no controle glicêmico e doenças crônicas. **OBJETIVO:** O objetivo deste estudo é descrever as principais características nutricionais da Chia assim como os principais estudos clínicos, com significativo nível de evidência, que comprovem a recomendação do seu uso em humanos. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Foi realizada uma revisão bibliográfica através do banco de dados PUBMED para obtenção de artigos baseados em ensaios clínicos randomizados que utilizassem a Chia. Em seguida foram realizadas buscas em literatura cinza (não indexada). Dos 64 artigos indexados encontrados na busca geral por Chia 25 foram pré-selecionados por apresentarem características de ensaios clínicos. Posteriormente foram selecionados 11 que apresentavam melhor qualidade experimental em humanos (ensaios clínicos randomizados). Adicionalmente foram desenvolvidos dois produtos a base de Chia e sucessivamente avaliados através de análise sensorial por 31 indivíduos. **RESULTADOS:** O consumo de Chia em doses e períodos distintos exerceu efeitos sobre o sistema metabólico, com redução significativa da pressão arterial sistólica, colesterol total, triglicérides, picos de glicose sanguínea pós-prandial e proteína C reativa (PCR), houve ainda aumento significativo no ALA, no ácido eicosapentaenóico e de HDL. O controle glicêmico foi efetivo em todos os indivíduos de ambos os estudos. A semente modulou o apetite de forma a promover maior sensação sacietógena, reduzindo o peso e a circunferência abdominal. **CONCLUSÃO:** A Chia evidenciou ter efeitos positivos sobre o controle glicêmico, demonstrando ser um potencial de uso na dieta de forma a ajudar em distintos fatores associados às principais patologias que afetam a saúde humana na atualidade.

## CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA E PERFIL SANGUÍNEO EM ESCOLARES

**Autores:** REUTER EM, RECKZIEGEL MB, REUTER CP, BURGOS MS, MELLO ED

**Instituição:** UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL E UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** A circunferência da cintura (CC) é um preditor de risco cardiovascular (RCVS) e está associada aos níveis de lipídios e glicídios séricos. Tal medida, em crianças e adolescentes, pode ser útil na identificação daqueles com maior probabilidade de apresentarem eventos cardiovasculares na idade adulta. Dessa forma, o objetivo foi comparar os níveis de marcadores sanguíneos, de acordo com o RCVS, avaliado pela CC. **MÉTODO:** Estudo avaliou escolares de 7 a 17 anos de um município do sul do Brasil, que participaram de avaliação em dois períodos temporais: 2011-2012 (P1) e 2014-2015 (P2). A CC foi aferida e categorizada conforme Fernandez e dicotomizadas em baixo e alto risco. Os marcadores sanguíneos avaliados foram a glicose (GLI), colesterol total (CT), HDL-c (high density lipoprotein cholesterol), LDL-c (low density lipoprotein cholesterol) e triglicerídeos (TG), sendo apresentados os dados numéricos. Foi testada a normalidade para dados contínuos – teste de Shapiro Wilk. Na comparação entre as categorias de RCVS (baixo versus alto risco), foi utilizado o teste U de Mann-Whitney, sendo analisado tal aspecto nos dois períodos (P1 e P2). Para significância, foi considerado  $p < 0,05$ . **RESULTADOS:** Amostra composta por 469 escolares, e apresentou alto RCVS em 22% em P1 e 24% em P2. Não houve diferença para os estratos de RCVS quanto ao sexo (P1  $p = 0,298$ ; P2  $p = 0,886$ ) nem para idade em P1 ( $p = 0,110$ ). Entretanto houve diferença entre os grupos para média de idade em P2 (baixo risco: 12,8 anos e alto risco: 12,1 anos;  $p = 0,006$ ). Em P1 foi observado que os níveis de CT e TG foram superiores para escolares com alto risco ( $p = 0,036$  e  $p < 0,001$ , respectivamente) e inferiores para HDL ( $p = 0,035$ ), sendo o mesmo comportamento observado em P2 para TG ( $p = 0,001$ ) e HDL ( $p < 0,001$ ). GLI e o LDL não apresentaram diferenças entre os dois grupos de risco em ambos períodos temporais. **CONCLUSÃO:** A CC está relacionada com alterações metabólicas, como valores alterados de CT, TG e HDL. Sendo de fácil aferição, pode ser utilizado de forma rotineira na avaliação de escolares.

## CIRURGIA BARIÁTRICA EM MULHERES COM OBESIDADE GRAU III AUMENTA A EXPRESSÃO GÊNICA DE PLA2G4A

**Autores:** NATALIA YUMI NORONHA, MARCELA AUGUSTA DE SOUZA PINHEL, BRUNO AFFONSO PARENTI DE OLIVEIRA, CAROLINA NICOLETTI FERREIRA, CRISTIANA CORTES OLIVEIRA, WILSON SALGADO JUNIOR, WILSON ARAUJO SILVA JUNIOR, CARLA BARBOSA NONINO

**Instituição:** UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

### Resumo:

**Introdução/Objetivos** A obesidade é uma doença complexa que apresenta muitos fatores relacionados com sua etiologia e progressão. O estudo da expressão gênica pode revelar diversos padrões relacionados a doenças e apontar novos alvos para o desenvolvimento de terapias. No âmbito da obesidade as fosfolipases apresentam papel importante no metabolismo de lipídeos e também na modulação da resposta imunológica. A fosfolipase citosólica PLA2G4A é considerada um mediador inflamatório importante na quimiotaxia de leucócitos e sua ativação é relacionada com a progressão de doenças inflamatórias como aterosclerose e diabetes. O objetivo do presente estudo foi avaliar a expressão gênica de PLA2G4A antes e após a realização de cirurgia bariátrica em mulheres com obesidade. **Métodos e Procedimentos** Mulheres com obesidade grau III (Grupo 1 – G1) e eutróficas (Grupo 2 – G2) foram recrutadas. O sangue periférico foi coletado em tubos com EDTA e as voluntárias estavam em jejum. O grupo G1 passou por dois momentos de coleta antes e após a cirurgia bariátrica pela técnica de derivação gástrica em Y de Roux, o grupo G2 foi submetido apenas a um tempo de coleta. O RNA foi extraído pelo método fenol-clorofórmio e as análises de expressão gênica foram realizadas em triplicata por RT-qPCR utilizando o aparelho 7500 Fast real time PCR System, sondas TaqMan e Master Mix da Applied Biosystems. A quantificação relativa da expressão foi calculada utilizando o método de  $2\Delta\Delta Ct$ , GAPDH e  $\beta$ -actina foram utilizados como

genes de referência e o grupo controle (G2) como calibrador. As análises estatísticas foram feitas utilizando o software SPSS e foi aplicado o teste de Wilcoxon, foram considerados significativos valores de  $p < 0,05$ . A pesquisa e o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foram aprovados pelo Comitê de Ética em Pesquisa do HCFMRP-USP (CAAE 15614813.0.0000.5440). Resultados Foram avaliadas 10 mulheres com obesidade grau III (Idade=38,05±8,65 anos) antes (IMC=41,0±6,90) e após 6 meses da cirurgia bariátrica (IMC=30,75±6,5,09;  $p=0,028$ ) e 9 mulheres eutróficas (Idade=32,3±8,9 anos; IMC=21,7±2,1). O gene PLA2G4A foi mais expresso após 6 meses do procedimento cirúrgico ( $2\Delta\Delta Ct=1,9\pm 1,03$ ) do que antes da cirurgia bariátrica ( $2\Delta\Delta Ct=1,37 \pm 0,92$ ,  $p=0,047$ ). **CONCLUSÃO:** Houve aumento da expressão gênica de PLA2G4A após a perda de peso induzida pela cirurgia bariátrica, dessa forma futuras investigações acerca desse gene devem ser conduzidas a fim de esclarecer mecanismos envolvidos.

#### **Trab. 257**

### **CITRUS AURANTIUM EO TRATAMENTO DA OBESIDADE**

**Autores:** TALITA MARIA SILVA FERNANDES, FRANCO, FABIANA, BOLDRINI, LUCIANO, COSTA NOGUEIRA, BRENO AUGUSTO, CERUTTI NOVAES, BETINA, BRIGGS FERNANDES, JULIA, SOUZA DE AVELAR, PAULA, DE MELO, WEDER MILLIAN

**Instituição:** EMESCAM

#### **Resumo:**

Citrus Aurantium e o Tratamento da Obesidade: uma revisão integrativa Fabiana Campos Franco 1 Talita M. Silva Fernandes; Luciano B. Onejorge; Breno Augusto C. Nogueira; Bettina Cerutti Novaes; Julia Briggs Fernandes; Paula Souza de Avelar 2 **RESUMO:** O estudo é uma revisão da literatura integrativa sobre o uso do Citrus aurantium no tratamento da obesidade com objetivo de identificar quais os benefícios do uso do Citrus aurantium no tratamento da obesidade. Foi realizado um levantamento bibliográfico em três bases de dados (Google Acadêmico, PubMed e MEDLINE), utilizando os descritores "obesidade", "citrus aurantium", "redução de peso", "fitoterápicos", "obesity", "weight reduction". Os critérios utilizados para seleção da amostra foram: artigos publicados em inglês e português, no período de 2006 a 2016, independente do método de pesquisa. Os critérios de exclusão foram artigos com menor quantidade de informação, informações duplicadas ou não relevantes. Foram encontrados 134 artigos utilizando-se as bases de dados descritas. Em detrimento da grande quantidade de artigos encontrados, fez-se necessário a redução da amostra para este estudo. Desta forma, a escolha foi baseada na temática que envolve este estudo, ou seja, foram selecionados os estudos que tratassem especificamente do Citrus aurantium e obesidade. Dentre os artigos selecionados, um total de 8 referiam-se ao uso do Citrus aurantium no tratamento direto da obesidade. Os demais referiam-se as características botânicas da planta e suas indicações terapêuticas de forma resumida. Levando-se em consideração todas as informações desta revisão, a maior parte dos autores concluiu que o suplemento discutido possui potentes mecanismos de ação que contribuem para o tratamento da obesidade, principalmente quando associado à uma alimentação hipocalórica e nutritiva. **Palavras-chave:** Obesidade. Citrus aurantium. Redução de peso. Fitoterápicos. 1 Doutora. Emescam/Estácio de Sá. E-mail: fabianacfranco@gmail.com. 2 Pós-Graduandos em Nutrologia. Emescam. Vitória/ES.

#### **Trab. 258**

### **COMBINAÇÃO DE DIETOTERAPIA E FÁRMACOS NO TRATAMENTO DA OBESIDADE A LONGO PRAZO**

**Autores:** LINHARES KM, DA SILVA KV, MAGALHÃES TCFG, SOARES JKB, BERTOZZO CCMS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade é uma doença crônica caracterizada pelo acúmulo de gorduras e que pode acarretar em diversas outras doenças crônicas não transmissíveis, e seu tratamento pode estar associado à combinação de uma dieta balanceada, prática de atividade física, além de tratamento farmacológico a curto prazo, tendo em vista que, a longo prazo, traz riscos à saúde do indivíduo. **OBJETIVO:** Apresentar os riscos de um tratamento farmacológico a longo prazo no combate da obesidade. **METODOLOGIA:** Foram analisados artigos dos últimos 5 anos, em bases de dados

como Scielo, LILACS e Google Acadêmico, usando como descritores: “fármacos para obesidade”, “dietoterapia”, “obesidade”. RESULTADOS: As medidas não farmacológicas são as mais utilizadas, incluindo dietoterapia, prática de atividade física e terapias comportamentais como mudanças dos hábitos, mas em casos mais avançados de obesidade e onde a dietoterapia não tenha sido eficaz, faz-se o uso da terapia medicamentosa, sendo utilizados femproporex, anfepramona, manzidol, subtramina e orlistate, sendo o femproporex e a anfepramona supressores de apetite que possuem estrutura similar à anfetamina, que atualmente estão proibidos pela ANVISA, devido aos seus inúmeros efeitos colaterais que podem ser prejudiciais à saúde dos indivíduos obesos. Dentre tais efeitos, podem-se destacar: aumento da pressão arterial, aumento da frequência cardíaca, artrite e anorexia. Tendo em vista o uso desses fármacos a longo prazo, indivíduos com obesidade podem desenvolver co-morbidades, tais como as citadas acima, dificultando o tratamento contra a obesidade e impossibilitando o indivíduo de atingir seu objetivo final que consiste na perda de peso. Tais medicamentos auxiliam na perda de peso nos primeiros meses de uso, trazendo satisfação e aumentando da sensação de bem-estar do paciente, fazendo com que o mesmo continue a tomar os medicamentos, trazendo mais riscos e chances de desenvolver novas patologias. Em contrapartida, a perda de peso é revertida após a exclusão do fármaco no tratamento anti-obesidade. CONCLUSÃO: Desse modo, conclui-se que o tratamento para a obesidade deve ser fundamentado na combinação de uma dieta balanceada, prática de atividade física e tratamento farmacológico a curto prazo, quando necessário, tendo em vista que o tratamento farmacológico a longo prazo traz riscos à saúde, devido aos seus inúmeros efeitos colaterais que podem ser prejudiciais à saúde dos indivíduos obesos e desenvolver co-morbidades.

#### **Trab. 259**

### **COMBINAÇÃO DO EXERCÍCIO FÍSICO E DIETA LOW CARB A CURTO PRAZO NO TRATAMENTO DA DIABETES TIPO 2**

**Autores:** SILVA KV, COSTA ACS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O Diabetes Mellitus (DM) é uma doença endócrina caracterizada por um grupo de distúrbios metabólicos, incluindo elevada glicemia de jejum e elevação das concentrações da glicose sanguínea pós-prandial. Devido a uma menor sensibilidade insulínica em seus tecidos alvo ou reduzida secreção de insulina. Existem 4 classificações de DM: tipo 1, tipo 2, gestacional e secundário a outras patologias. O Diabetes Mellitus tipo 2 é associado a fenótipos como o sedentarismo e a obesidade, e esses fenótipos interagem com alguns genes que podem ser responsáveis por uma maior susceptibilidade a essa patologia. Pessoas adultas acima dos 40 anos são mais acometidas por DM2, que pode vir acompanhado de obesidade, hipertensão arterial sistêmica (HAS), dislipidemia, e disfunção endotelial. O controle pode ser feito por meio da associação de uma dieta alimentar adequada de baixo índice glicêmico, prática de exercício físico e uso de medicamentos hipoglicemiantes. **OBJETIVO:** Demonstrar o efeito da dieta Low Carb a curto prazo no tratamento da diabetes tipo 2. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos nas bases de dados eletrônicas Scielo e LILACS dos últimos 8 anos. **RESULTADOS:** Estudos mostraram que uma dieta de teor baixo de carboidrato utilizada a curto prazo e associada a atividade física, apresenta mudanças significativas no peso do indivíduo. Tendo em vista, que há uma elevação nas concentrações de adiponectina, hormônio estimulador de perda de peso, além de mostrar alterações em seus parâmetros bioquímicos, com um elevado aumento do colesterol HDL, uma considerável diminuição dos níveis de triglicerídeos, o que favorece para diminuição de risco de doenças cardiovasculares, além de apresentar diminuição da hemoglobina glicada e redução dos medicamentos hipoglicemiantes. Todos esses resultados foram obtidos a curto prazo, não há estudos que comprovem a eficácia da mesma, a longo prazo. **CONCLUSÃO:** Diante dos estudos, nota-se a eficácia da dieta baixa em carboidratos, com a redução dos níveis glicêmicos e para perda de peso, se associado com atividades físicas, porém, é necessário maior aprofundamento quanto aos seus resultados a longo prazo por parte dos profissionais. Por enquanto, o uso da mesma se faz a curto prazo e quanto se obtêm os resultados desejáveis, é importante manter a alimentação adequada e a rotina de exercícios, tendo em vista que contribuem não só para a diabetes e obesidade, quanto prevenção de outras doenças crônicas não transmissíveis.

## Trab. 260

### **COMBINAÇÃO DO EXERCÍCIO FÍSICO E DIETA LOW CARB A CURTO PRAZO NO TRATAMENTO DA DIABETES TIPO 2.**

**Autores:** SILVA KV, BIDÔ RCA, PEREIRA DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O Diabetes Mellitus (DM) é uma doença endócrina caracterizada por um grupo de desordens metabólicas, incluindo elevada glicemia de jejum e elevação das concentrações da glicose sanguínea pós-prandial, devido a uma menor sensibilidade insulínica em seus tecidos alvo ou reduzida secreção de insulina. Existem 4 classificações de DM: tipo 1, tipo 2, gestacional e secundário a outras patologias. O Diabetes Mellitus tipo 2 é associado a fenótipos como o sedentarismo e a obesidade, e esses fenótipos interagem com alguns genes que podem ser responsáveis por uma maior susceptibilidade a essa patologia. Pessoas adultas acima dos 40 anos são mais acometidas por DM2, que pode vir acompanhado de obesidade, hipertensão arterial sistêmica (HAS), dislipidemia, e disfunção endotelial. O controle pode ser feito por meio da associação de uma dieta alimentar adequada de baixo índice glicêmico, prática de exercício físico e uso de medicamentos hipoglicemiantes. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão de literatura buscando evidenciar o efeito da dieta Low Carb a curto prazo no tratamento da diabetes tipo 2. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos científicos no idioma português/inglês, nas bases de dados eletrônicas do ScienceDirect, Scielo e Pubmed, dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** Estudos mostraram que uma dieta de teor baixo de carboidrato utilizada a curto prazo e associada a atividade física, irá apresentar mudanças significativas no peso do indivíduo, tendo em vista, que há uma elevação nas concentrações de adiponectina, hormônio estimulador de perda de peso, além de mostrar alterações em seus parâmetros bioquímicos, com um elevado aumento do colesterol HDL, uma considerável diminuição dos níveis de triglicerídeos, o que favorece para diminuição de risco de doenças cardiovasculares, além de apresentar diminuição da hemoglobina glicada e redução dos medicamentos hipoglicemiantes. Todos esses resultados foram obtidos a curto prazo, não há estudos que comprovem a eficácia da mesma, se utilizada a longo prazo. **CONCLUSÃO:** Diante dos resultados obtidos, nota-se a eficácia da dieta baixa em carboidratos na redução dos níveis glicêmicos e para perda de peso, se associado com atividades físicas, porém, é necessário maior aprofundamento quanto aos seus resultados a longo prazo.

## Trab. 261

### **COMPARAÇÃO DA DIETA DO PALEOLÍTICO E DA DIETA HIPOCALÓRICA SOBRE A INGESTÃO DE MICRONUTRIENTES POR INDIVÍDUOS OBESOS.**

**Autores:** ALMEIDA LC, SAMPAIO HAC, PARENTE NA, BRITO FO, PORTO MISO, CACAU LT, ARRUDA SPM

**Instituição:** UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ -UECE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade tem se tornado um problema de saúde pública mundial. Alguns estudos mostram que certos micronutrientes estão envolvidos em processos metabólicos importantes de gênese ou controle do excesso de peso. Tal fato demonstra a necessidade de uma ingestão dietética adequada como fator de proteção para o desenvolvimento da obesidade e outras DCNT. Recentemente, o debate sobre qual dieta é mais adequada para tratamento de sobrepeso e obesidade tem crescido e dietas com baixo teor de carboidrato têm se tornado muito populares. **OBJETIVO:** Comparar a quantidade de vitaminas A e E consumida por pacientes obesos tratados com a dieta do Paleolítico (DP) e a dieta Controle (DC). **METODOLOGIA:** Estudo realizado com 16 indivíduos obesos participantes de um ensaio clínico para o tratamento da obesidade, atendidos pelo SUS no núcleo de Atenção Médica Integrada (NAMI), em Fortaleza no ano de 2017. Os participantes foram divididos em dois grupos, sendo um grupo submetido à dieta do paleolítico e o outro grupo submetido à dieta hipocalórica durante três meses. A dieta do paleolítico (DP) foi estruturada a partir de uma revisão sistemática com seguimento ad libitum, composta por alimentos naturais, como carnes, peixes, frutas, vegetais e nozes e excluindo alimentos industrializados, cereais, leguminosas, laticínios, sal e óleos vegetais refinados. A DC foi elaborada segundo a Diretriz Americana para o Controle do Sobrepeso e Obesidade

em Adultos (2013), com uma dieta de 1200 kcal para mulheres e 1500 kcal para homens. A ingestão de vitaminas foi avaliada através de recordatórios alimentares de 24h realizados na primeira e oitava semanas de intervenção. Comparou-se as dietas a partir do primeiro recordatório sem seguimento às dietas com o seguimento da DP e da DC. Para a análise estatísticas dos dados, foram utilizados os testes Shapiro-Wilk, U de Mann-Whitney e Wilcoxon, com  $p < 0.05$  como nível de significância. RESULTADOS: De acordo com os testes estatísticos, não houve significância nos resultados obtidos para DP e DC, o que pode ser atribuído à amostra pequena. Entretanto, foi possível observar aumento do consumo intragrupo verificando, assim, aumento do consumo de micronutrientes, se comparado ao período anterior ao tratamento. CONCLUSÃO: O consumo de micronutrientes não sofreu influência dos tipos de dietas utilizadas, o que pode ser atribuído à inclusão de uma amostra pequena, sugerindo um aumento na amostra para melhor avaliação dos dados.

### **Trab. 262**

#### **COMPARAÇÃO DE CURVAS DE CRESCIMENTO DE RECEM NASCIDOS PRETERMO. RESULTADOS PARCIAIS**

**Autores:** ROCHA VAF, LINO GMAB, ROCHA VF, OLIVEIRA JN, ALMEIDA CAN, MEDEIROS HHS, SOUZA CSB

**Instituição:** PUC GOIÁS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A prematuridade é a principal causa de mortalidade neonatal em todo o mundo e está associada a comprometimento do desenvolvimento neuropsicomotor e à ocorrência de doenças crônico-degenerativas como por exemplo, a síndrome metabólica na idade adulta. 1-4 O avanço tecnológico tem garantido a maior sobrevivência dos recém-nascidos pré-termo (RNPT), no entanto, a morbidade continua elevada. 5 O monitoramento do crescimento é importante indicador da saúde global em Pediatria, especialmente para os RNPT. As curvas de monitoramento do crescimento podem incluir medidas conforme o padrão de crescimento ideal de fetos saudáveis de mesma idade gestacional ou valores de referência que descrevam como estas variáveis se apresentam no RNPT. A desvantagem das curvas que representam o crescimento ideal é serem de aplicação limitada no período de perda de peso fisiológica (que ocorre nas primeiras duas semanas de vida) e não representarem o crescimento conforme observado em RNPT e recém-nascidos com retardo do crescimento intrauterino (RCIU) ou ainda quando os dados de somatometria fetal obtidos por ultrassonografia (USG) não forem precisos. 6 As curvas com valores de referência se baseiam em dados obtidos do crescimento pós-natal, ou seja, como efetivamente crescem os recém-nascidos, incluindo os RNPT e os que apresentem CIUR. Não representam um padrão de referência do crescimento ideal e estão sujeitas a influências de fatores nutricionais e de comorbidades associadas. 6 Curvas ideais seriam aquelas em que os valores de referência se aproximassem o máximo possível dos padrões de crescimento de conceitos de gestações de baixo risco de mesma idade gestacional da população a que o indivíduo pertence, considerando a perda de peso fisiológica que ocorre nas primeiras duas semanas após o nascimento e os agravos à saúde que influenciam o desenvolvimento dos recém-nascidos, detectando precocemente as alterações nutricionais. A curva desenvolvida por F. C. Battaglia e L. O. Lubchenco em 1967 é amplamente usada em serviços de assistência perinatal no Brasil, sendo aplicável a recém-nascidos com mais de 28 semanas de idade gestacional. Classifica os recém-nascidos em nove grupos, três, segundo a idade gestacional (pré-termo: nascidos com menos de 38 semanas; a termo: entre 38 e 42 semanas; e pós-termo: a partir de 42 semanas de gestação), conforme classificação do Committee on the Fetus and Newborn da American Academy of Pediatrics). Cada grupo é subdividido em três subgrupos.

### **Trab. 263**

#### **COMPARAÇÃO DE DOIS MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL: NUTRITIONAL RISK SCREENING-2002 E DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL ESTABELECIDO ATRAVÉS DE PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS E BIOQUÍMICOS EM PACIENTES ADULTOS E IDOSOS HOSPITALIZADOS.**

**Autores:** SILVA, BA, CARVALHO, ACS, CABRAL, M, AMORIM, ROB, CERBINO, R, SANT ANNA, MLS, SOARES, LR, BARRETO, APM

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - CAMPUS MACAÉ

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Nas últimas décadas a alta prevalência de desnutrição em pacientes hospitalizados tem sido documentada e diversos estudos correlacionam sua presença ao aumento na frequência de complicações clínicas e mortalidade, impactando no maior tempo de hospitalização e nos custos. Assim, a identificação da desnutrição constitui um importante objetivo de atenção ao tratamento global do paciente hospitalizado. Torna-se fundamental realizar a avaliação do estado nutricional (AEN), que pode ser precedida pela identificação do risco nutricional, a fim de identificá-lo precocemente e intervir nutricionalmente. **OBJETIVOS:** Comparar o resultado do método de triagem Nutritional Risk Screening (NRS-2002) com o diagnóstico nutricional (DN) estabelecido através de parâmetros antropométricos e bioquímico. **METODOLOGIA:** Estudo transversal com a avaliação de 46 pacientes maiores de 18 anos, de ambos os sexos, hospitalizados nas clínicas médica e cirúrgica de um hospital público no Município de Macaé/ RJ (período: fevereiro a julho de 2017). A prevalência de desnutrição foi avaliada segundo o NRS-2002 e pelo DN com base nos compartimentos corporais (reserva de gordura pela dobra cutânea tricipital/ DCT; reserva muscular pela circunferência muscular do braço/ CMB e competência imune pela linfocitometria/ CLT), adotando a classificação proposta por Blackburn, 1977; Frisancho, 1990. No DN considerou-se desnutrição, a presença de pelo menos 2 compartimentos inadequados. Foi realizado o teste qui quadrado para avaliar se ocorreu relação entre o DN e o NRS-2002. O nível de significância adotado foi  $p < 0,05$ . **RESULTADOS:** A amostra foi composta por 21 (45,6%) homens e 25 (54,4%) mulheres, com média de  $46,9 \pm 16,7$  anos e  $7,9 \pm 7,7$  dias de internação. 33% apresentavam diagnóstico de infecção ou sepse e somente 20,7% não referiram intercorrências clínicas. A prevalência de desnutrição segundo o DN foi de 47,5% e pelo NRS-2002 foi de 78,2%, sem relação entre ambos diagnósticos (valor qui-quadrado 3,58;  $p = 0,056$ ). **CONCLUSÃO:** Existem diversos métodos para AEN, porém não há um método sem críticas. Estudos preliminares foram capazes em demonstrar a relação entre o DN e o NRS-2002 em público semelhante, porém no presente estudo observou-se somente uma tendência de relação, talvez justificada pelo baixo número amostral. Os resultados comprovaram a necessidade do DN pela antropometria e bioquímica até o 3º dia de hospitalização e o uso do NRS-2002, até o momento, de forma complementar.

**Trab. 264****COMPARAÇÃO ENTRE O ANTIGO E O NOVO MANUAL DE CONTAGEM DE CARBOIDRATOS DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES: O QUE MUDOU?**

**Autores:** SILVA JYP, MIRANDA AVS, SILVA AAP, SOARES JKB, SOUZA MA, BIDÔ RCA, DONATO NR, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Diabetes Mellitus é uma doença multifatorial causada por defeitos genéticos ou fatores ambientais, que tem em comum, alterações na produção de insulina de forma total ou parcial, prejudicando a absorção de glicose pelas células. A insulino terapia é uma das formas que se tem para tratar o diabetes e evitar agravos à saúde do indivíduo, porém, essa conduta deve ser feita com cautela e na quantidade adequada para as necessidades. Diante disso surgiu a contagem de carboidratos, um método eficaz para controlar a glicemia de diabético; é um método "simples" e que permite a flexibilização das escolhas alimentares dos pacientes. A Sociedade Brasileira de Diabetes criou em 2003 o manual de contagem de carboidratos para auxiliar nesse método, sendo o mesmo atualizado no ano de 2016. **OBJETIVO:** Diante do exposto, objetivou-se realizar a comparação entre manual de contagem de carboidratos do ano de 2003 com a sua atualização de 2016. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo descritivo-comparativo entre os manuais de contagem de carboidrato para pessoas com diabetes, com ênfase na linguagem e formatação do mesmo. **RESULTADOS:** O manual de contagem de carboidratos do ano de 2003 apresenta-se como um instrumento de linguagem e informações de caráter muito técnico, apresentando muito texto e poucas ilustrações, além de ser de difícil compreensão para algumas pessoas, principalmente os portadores de diabetes. Já com sua atualização no ano de 2016, o mesmo apresentou-se mais dinâmico e interativo, com seus diversos recursos visuais como seu jogo de cores e diversos ícones e imagens, que chamam a atenção de todos os públicos, além disso, apresentou uma linguagem mais clara e com diversos exemplos que podem ser compreendidos pelos diferentes tipos de público. **CONCLUSÃO:** Portanto, nota-se o quão importante foi a atualização do manual de contagem carboidratos, propiciando uma visualização e linguagem mais clara, objetiva e divertida para seus diferentes tipos de público, desde portadores dessa doença quanto os profissionais responsáveis pelo tratamento.



## **COMPARATIVO DE SUPLEMENTOS DE COLÁGENO HIDROLISADO**

**Autores:** SAMANTHA SCHWARZROCK SILVA, CAYO VINICIUS DE MORAES MENDES, CAROLINA KREBS DE SOUZA, MERCEDES GABRIELA RATTO REITER

**Instituição:** UNIVERSIDADE DE BLUMENAU

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Caracterizado pela ampla diversidade biológica e força de tensão, o colágeno tem sua síntese influenciada pela ingestão de precursores que, hidrolisados, apresentam maior biodisponibilidade devido às cadeias peptídicas reduzidas. A suplementação oral com colágeno hidrolisado (Gli-Pro-Hip) é relacionada ao aumento da elasticidade e resistência cutânea e osteocartilagínea, agindo sob a diminuição dos sinais de envelhecimento. Diversas empresas estão envolvidas em seu comércio, apresentando variados preços e quantidades de colágeno, além de fatores adjuvantes fundamentais para sua correta absorção e síntese no organismo. A Vit C, Vit B6 e o Zinco, segundo a literatura, relacionam-se à fotoproteção, antioxidantes e de estímulo à multiplicação celular. Combatendo os sinais de envelhecimento naturais, porém de velocidade modulável, da pele e seus anexos. **OBJETIVO:** Pesquisar o produto que apresente a maior quantidade de colágeno e melhores características envolvidas em sua proposta de ação. **METODOLOGIA:** Realizou-se comparativo entre rótulos de produtos comercializados conforme concentração de colágeno e fatores coadjuvantes por porção. **RESULTADOS:** Por porção ingerida a quantidade de colágeno, o produto Naära (NÄ) apresentou o número mais significativo com 12g de proteína por porção, seguindo por ordem decrescente as marcas Colagentek-Vitafor(CKV), Sanavita(SN) e Performance(PF), com 9g por porção, Maxi Nutri(MN) com 8,1g, Snella(SL) com 2,5g e Equaliv(EQ) com 2,4g de proteínas por porção. No quesito quantidade de vitamina C por porção, as marcas CKV, EQ, SN, PF e MN, apresentaram o valor de 45mg, em seguida a marca NÄ que contém 31mg e SL com 13,5mg por porção. No quesito quantidade de vitamina B6 por porção, as marcas CKV e EQ apresentaram maior concentração, com 1,3mg por porção, em seguida NÄ apresenta 0,90mg por porção, SL com 0,20mg e PF com 0,09mg, as marcas SN e MN não apresentaram essa vitamina em sua composição. No quesito quantidade de zinco por porção, as marcas NÄ, EQ e SN apresentaram 7,0mg, enquanto SL apresentou 1,0mg e Performance 0,49g, as marcas CKV e MN não apresentaram esse componente em sua composição. **CONCLUSÃO:** A partir da análise dos rótulos e da ação esperada dos componentes da fórmula do colágeno hidrolisado, conclui-se que o produto NÄ é o que melhor se adequa à sua proposta de ação, tanto pela presença de todos os fatores em análise, quanto pela fundamental maior quantidade de colágeno hidrolisado por porção.

## **COMPLICAÇÕES ADVINDAS DA DOENÇA CELÍACA**

**Autores:** MENEZES JS, ALVES, TWB, PONTES, EDS, ANDRADE JÚNIOR, FP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Doença Celíaca, se caracteriza por ser uma doença auto-imune que afeta o intestino delgado. Os pacientes acometidos tornam-se sensíveis ao glúten, sendo portanto necessário que hajam diversas modificações alimentares que permitam a manutenção nutricional e contribuam para a preservação da qualidade de vida dos acometidos. Levando-se em consideração a seriedade desta patologia e seus possíveis riscos a vida dos acometidos, o presente estudo teve como objetivo fazer um levantamento bibliográfico acerca das principais complicações clínicas decorrentes da doença celíaca. **METODOLOGIA:** Tratou-se de uma revisão bibliográfica utilizando artigos publicados durante os últimos 5 anos, cujos delimitadores (palavras-chaves) foram os seguintes termos isolados e combinados: 1) Doença Celíaca; 2) Co-morbidades; 3) Complicações. **RESULTADOS:** A doença celíaca contribui para a atrofia de células da mucosa do intestino delgado, fazendo com que haja a diminuição da área superficial de absorção, ocasionando em desnutrição, perda de peso, distensão abdominal, diarreia e esteatorreia. Ademais, a má absorção pode ocasionar na diminuição da biodisponibilidade de micronutrientes importantes como o ferro, ácido fólico, cálcio e algumas vitaminas, contribuindo para o desenvolvimento de co-morbidade, como anemia ferropriva, anemia

megaloblástica e osteoporose. Complicações cardiovasculares são relatadas em criança e adolescentes que apresentam doença celíaca, enquanto que em mulheres, acredita-se que haja alguma relação entre esta patologia e a infertilidade. Questões psicológicas ainda podem ser atreladas, uma vez que, muitos que possuem a doença ficam constrangidos e apresentam dificuldades no convívio social, o que pode contribuir para o desenvolvimento de doenças psicológicas. **CONCLUSÃO:** Devido as possíveis complicações e a difícil inserção social dos portadores de Doença Celíaca, é necessário que hajam estratégias que permitam maior segurança alimentar a estes portadores, sobretudo em restaurantes e em outros serviços de alimentação, uma vez que, a quantidade de acometidos vem crescendo nos últimos anos.

#### **Trab. 267**

### **COMPLICAÇÕES ASSOCIADAS A OBESIDADE NO PÚBLICO INFANTIL**

**Autores:** ABRANTES IFR, ANDRADE JÚNIOR FPM, SALES HLD, ARAÚJO MGG, SILVA JYP, PONTES EDS, PONCIANO CS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade infantil vem aumentando de forma significativa, tornando-se um problema cada vez maior, já que está associada a várias complicações que podem ocorrer tanto na infância como na fase adulta. O tratamento nutricional para a obesidade na infância encontra muitas barreiras, já que este público é muito influenciado pela mídia, como também não entendem os danos que esta doença pode causar. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre as complicações associadas a obesidade que estão presentes no público infantil. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas Pubmed, Scielo e Periódicos CAPES, no idioma inglês e português, correspondente ao período de 5 anos, utilizando-se os seguintes descritores: Obesidade infantil, doenças crônicas não transmissíveis; qualidade de vida; excesso de peso; crianças. **RESULTADOS:** A obesidade na infância está relacionada a várias complicações, como também a uma maior taxa de mortalidade. Esta doença é fator de risco para dislipidemia, promovendo aumento de colesterol, triglicerídeos e redução da fração HDL colesterol. O aumento do colesterol sérico está associado com maior risco para doença coronariana. O aumento de peso de forma exagerada também triplica o risco de desenvolvimento de diabetes mellitus. Estudo mostrou que a intensificação do tratamento insulínico no DM1 associado ao aumento da prevalência de sobrepeso e/ou obesidade com aumento da gordura visceral e dislipidemia nestes pacientes, poderia estar contribuindo para um maior risco de desenvolvimento de complicações macrovasculares. Pesquisa encontrou elevada prevalência de perfis lipídicos ruins (29,7%) em crianças e adolescentes com sobrepeso/obesidade, sem história familiar de doença arterial coronariana identificada, sugerindo que a prevenção deve começar durante a infância. **CONCLUSÃO:** O ganho de peso exagerado na fase da infância pode contribuir para o desenvolvimento da obesidade e conseqüentemente para o surgimento de doenças crônicas como, dislipidemias, doenças cardiovasculares e diabetes. Por este motivo é imprescindível a adoção de hábitos saudáveis ainda nesta fase, visando a diminuição destes problemas.

#### **Trab. 268**

### **COMPONENTES NUTRICIONAIS E FUNCIONAIS DA SERIGUELA (SPONDIAS PURPUREA L.) E SEUS BENEFÍCIOS PARA O PERFIL LIPÍDICO: UMA REVISÃO**

**Autores:** SILVA, JYP, PONTES, EDS, PONCIANO, CS, ARAUJO, MGG, ANDRADE JUNIOR, FP, ABRANTES, IFR, SALES, HLD, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As alterações do perfil lipídico estão relacionadas com graves prejuízos a saúde da população, como riscos para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, resistência insulínica, esteatose hepática dentre outras. A terapia medicamentosa é amplamente utilizada pela população para controlar os níveis alterados dos lipídeos sanguíneos, no entanto essa prática acarreta efeitos colaterais indesejados para seus usuários. Tem-se buscado alternativas para controlar esses níveis, sem que para isso acarretem em tais efeitos. A presença de determinados compostos presentes

em frutos e subprodutos apresentam efeitos hipocolesterolêmico. Dentro desse contexto, destaca-se a seriguela, um fruto proveniente da serigueira (*Spondias purpurea* L.). OBJETIVO: Diante do exposto, objetivou-se revisar a literatura científica a cerca dos componentes nutricionais e funcionais da seriguela e seus benefícios para o perfil lipídico. METODOLOGIA: O presente estudo trata-se de uma revisão da literatura científica clássica e atual, com análise qualitativa da mesma. Para o levantamento bibliográfico utilizaram-se as bases de dados SciELO e Periódicos CAPES. A busca dos artigos foi realizada utilizando os descritores "Spondias purpurea", "nutrients" (nutrientes) e "lipid profile" (perfil lipídico), tanto no idioma inglês quanto português, com o auxílio dos operadores booleanos "AND" e "OR", combinados. RESULTADOS: Em estudos de base físico-químico do fruto encontraram teores significativos de carboidratos, fibras e minerais, tais como, cálcio, potássio, fósforo e ferro, além de ser rica em vitamina A, C e E, e compostos fenólicos, que apresentam função antioxidante e anti-inflamatória. Estudos apontam que frutos com teores consideráveis de tais compostos exercem efeitos benéficos para a saúde do indivíduo por promover neutralização dos radicais livres, inibir a oxidação de LDL, fator relacionado aterosclerose e demais complicações cardiovasculares, além de promover o aumento de HDL e redução do colesterol total e triglicérides, contribuindo inclusive para o controle do peso corporal. CONCLUSÃO: A seriguela é um fruto rico em termos nutricionais e funcionais que exercem benefícios para o perfil lipídico, porém, estudos com sua utilização são escassos, tanto em humanos quanto animais, sugerindo a necessidade de maior exploração.

#### Trab. 269

### COMPONENTES NUTRICIONAIS E UTILIZAÇÃO DA VAGEM DE ALGAROBA (*PROSOPIS JULIFLORA*) PARA FINS ALIMENTÍCIOS: UMA REVISÃO

**Autores:** SILVA, JYP, PONTES, EDS, PONCIANO, CS, ARAUJO, MGG, ABRANTES, IFR, ANDRADE JÚNIOR, FP, SALES, HLD, DONATO, NR

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** A algaroba é uma vagem proveniente da algarobeira (*Prosopis juliflora*), uma árvore bastante comum da região Nordeste do Brasil, principalmente na Caatinga, devido sua fácil adaptabilidade ao clima semiárido. Apresenta duas safras anuais que fornecem inúmeros frutos que podem ser utilizadas para a produção de ração animal em épocas de seca. Embora seja amplamente difundida pela região e utilizada para alimentação animal, ainda é pouco estudada sobre seus componentes e sua possível utilização para formulação de produtos. OBJETIVO: Diante do exposto, objetivou-se revisar a literatura científica a respeito dos componentes nutricionais e utilização da vagem de algaroba para fins alimentícios. METODOLOGIA: Trata-se de uma revisão com análise qualitativa da literatura científica, atual e clássica. Para tanto o levante bibliográfico foi realizado utilizando as bases de dados SciELO, LILACS e Periódicos CAPES. Para a busca dos periódicos foram utilizados os seguintes descritores, "Prosopis juliflora", "alimentação", "nutrientes". RESULTADOS: De acordo com estudos de avaliação físico-química, nota-se a presença considerável de carboidrato, proteínas, fibras e minerais em seu fruto, constituindo uma importante fonte alimentar para o desenvolvimento de animais, a exemplo de bovinos, ovinos e caprinos, bem como para humanos. A algaroba pode ser utilizada para a fabricação de farinha, sendo considerada como uma alternativa para a substituição da tradicional farinha de trigo, podendo ser de forma parcial ou total, no desenvolvimento de produtos de panificação, a exemplo de pães, biscoitos, bolos, entre outros. Nos poucos estudos encontrados sobre avaliação sensorial de tais produtos com a farinha de algaroba, notaram uma aceitação sensorial satisfatória. CONCLUSÃO: Portanto, devido sua composição nutricional as vagens da algaroba podem ser consideradas como uma fonte de matéria-prima importante para a elaboração de uma vasta gama de produtos alimentícios, desde que para tanto sejam realizados mais estudos, devido à escassez de dados na literatura científica desta espécie pouco explorada do semiárido nordestino.

#### Trab. 270

### COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE BOLOS DESENVOLVIDOS COM FARINHAS DE COPRODUTOS DE ALBEDO, BAGAÇO E CASCA DE LARANJA

**Autores:** VOLPINI-RAPINA L.F., CONTI-SILVA AC., COSTA-SINGH T.

**Instituição:** UNIVERSIDADE ESTADUAL JULIO DE MESQUITA FILHO - UNESP SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

**Resumo:**

Juntamente com o aumento da população brasileira, a demanda por alimentos nutritivos cresce mundialmente e pode ser explicada pelo desejo dos consumidores em melhorar sua qualidade de vida. O aproveitamento de coprodutos vegetais na elaboração de produtos alimentícios pode contribuir para o aumento dos teores de fibras na dieta, além de reduzir os desperdícios. Farinhas ricas em fibra estão sendo utilizadas na elaboração de produtos de panificação, sendo que o bolo vem adquirindo crescente importância no que se refere ao consumo e comercialização no Brasil. Assim, o objetivo deste trabalho foi analisar a composição centesimal de bolos de laranja adicionados de farinha de albedo, bagaço e casca de laranja. Foram desenvolvidos bolos com substituição parcial da farinha de trigo pelas farinhas de albedo (10%), bagaço (15%) e casca de laranja (7,5%). As porcentagens de substituições foram selecionadas através de pré-testes, nos quais valores superiores de adição das farinhas foram inadequados, pois os bolos apresentaram gosto amargo acentuado. Os bolos foram analisados quanto à umidade por evaporação a 105°C, proteína por micro-Kjeldhal (fator de conversão 6,25), lipídeos através do método de extração por Soxhlet utilizando éter de petróleo, cinzas através de incineração em mufla a 550°C e fibra alimentar pelo método enzimático-gravimétrico. Os carboidratos disponíveis foram calculados por diferença. Os bolos com farinha de bagaço e com farinha de albedo apresentaram significativamente maiores teores de fibras solúveis e insolúveis, respectivamente, indicando que a origem do coproduto de laranja resulta em diferença no tipo de fibra. O teor de lipídios foi significativamente maior nos bolos feitos com albedo e com casca de laranja. Os conteúdos de proteína e cinzas foram iguais estatisticamente entre os bolos, além de todos os bolos terem apresentado semelhança nos teores de carboidratos disponíveis. O maior teor de lipídios dos bolos com farinhas de albedo e casca contribuiu para maiores valores calóricos, contra o menor valor calórico do bolo com farinha de bagaço. Conclui-se que a incorporação de diferentes coprodutos de laranja em bolos é viável devido à sua contribuição para o aumento do teor de fibras alimentares do produto.

**Trab. 271**

**COMPOSIÇÃO DE FONTES PROTEICAS PROVENIENTES DE VERTEBRADOS DESCRITAS EM TABELAS DE ALIMENTOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS**

**Autores:** SOUZA, AH , REGIS, WCB

**Instituição:** PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** a função das tabelas de alimentos é fornecer informações sobre os nutrientes importantes à saúde da população. Os nutrientes essenciais têm sido definidos como substâncias químicas encontradas nos alimentos, que não podem, de modo algum, serem sintetizados em quantidades suficientes pelo organismo humano. Os aminoácidos essenciais presentes nas proteínas são exemplos destes nutrientes e os alimentos de origem animal fornecem quantidade significativa dos mesmos. **OBJETIVO:** Comparar tabelas de composição de alimentos nacionais e internacionais em relação aos diferentes tipos de fontes proteicas provenientes de vertebrados. **MÉTODOS:** Foram analisados 7 tabelas de composição de alimentos sendo 3 brasileiras: TACO, IBGE e Tabela Sônia Tucunduva, e 4 internacionais: África, Índia, USDA e Espanha. As tabelas foram comparadas em relação à variedade de fontes alimentares provenientes de animais vertebrados e a regionalização em relação à 100g do produto cru. **RESULTADOS:** A codorna apresentou 21,76g de proteína correspondendo ao maior valor entre as aves analisadas e com baixo teor lipídico (4,53g) além de altos níveis de Vitamina A (17RE), Vitamina C (7,2mg), Vitamina B6 (0,53mg), Vitamina B12 (0,47mcg), Cálcio (13,0mg), Ferro (4,51mg), Fósforo (307,0mg) e Zinco (2,7mg) e níveis mais baixos de Sódio (51,0mg). O pato foi a ave com maior valor calórico (135,81kcal) e teor lipídico (11,45g e 33,85mg de colesterol) e com o menor valor protéico (7,66g). O Cordeiro apresentou o maior valor calórico (282kcal) e menor valor proteico e alto valor lipídico e de colesterol, (23,41g e 73mg). Já a cabra apresentou 109kcal, 20,6g de proteínas; 2,31g de lipídios, 57mg de colesterol, e valores significativos de alguns micronutrientes essenciais mostrando-se uma boa fonte protéica em substituição à carne de boi. A rã foi o animal com menor valor calórico analisado (73,62kcal) e se mostrou uma boa fonte protéica (16,54g) e de baixo teor de lipídio (0,3g). **CONCLUSÃO** As tabelas internacionais refletem melhor a regionalização o que facilita o planejamento e intervenções adequadas na promoção da saúde. As tabelas brasileiras ainda não referências a animais como

carneiro, cabra e bode, que são alimentos comumente consumidos nas regiões Norte e Nordeste brasileiros o que deixa claro a urgência estudos para completar as tabelas brasileiras visando o reflexo das fontes animais comumente consumidos no país e consequente melhoria na qualidade da assistência nutricional prestada.

#### **Trab. 272**

### **COMPOSTOS NATURAIS NO COMBATE AO CANCER DE PROSTATA**

**Autores:** CESAR RS.

**Instituição:** CNNUTRO 2017

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Um novo estudo apurou que os compostos de casca de maçã, uva e de açafraão da terra são eficazes na prevenção e combate do câncer de próstata. O estudo conduzido por uma equipe de investigadores do Departamento de Ciências da nutrição, na Universidade do Texas, em Austin, EUA ,apurou que aqueles compostos naturais têm a capacidade de efetivamente exterminar as células cancerígenas retirando - lhes a fonte de nutrição. **METODOLOGIA:** Foram testados 142 compostos naturais com uma técnica de rastreio nova , com o intuito de inidentificar os mais eficazes para travar o crescimento das células cancerígenas da próstata. Os compostos foram testados em humanos e camundongos, individualmente ou combinados com outros compostos. **RESULTADOS:** identificou - se três compostos como os mais eficazes para desacelerar o crescimento daquele tipo de câncer: ácido ursólico, que se encontra na casca da maçã, resveratrol que se encontra nas uvas pretas e frutos vermelhos e curcuma, um composto presente no açafraão da terra. Apurou - se ainda que a combinação dos três compostos anteriores fazia impedir a absorção de glutamina (aminoácido necessário para o crescimento das células cancerígenas) pelas células de câncer da próstata, evitando o crescimento de tumores. **CONCLUSÃO:** Devido ao fato de a curcuma , ácido ursólico e o resveratrol serem compostos naturais, os mesmo nao causam qualquer toxicidade quando administrados sob orientação. Considera - se, portanto, que estes achados são promissores como uma estratégia natural para prevenir e tratar o câncer de próstata, sendo necessária apenas a proporção adequada no consumo alimentar.

#### **Trab. 273**

### **CONDUTAS DA TERAPIA NUTRICIONAL APÓS O TRANSPLANTE INTESTINAL: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** DE SOUSA BM, SPAZIANI AO, FROTA RS, GONÇALVES KC, CARDOSO GP, SCALOPPE TM, SILVA FILHO MF, TALIARI JDS

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O transplante de intestino foi realizado pela primeira vez em 1960, mas os resultados eram negativos devido a complicações técnicas e rejeição. Em 1991, a taxa de sobrevida de pacientes que fizeram transplante intestinal isolado ou combinado era de 1 a 3 anos, mas em 2005 e 2007 a sobrevida atingiu 80%-90%, provavelmente devido a avanços dos imunossuppressores, refinamento nas técnicas cirúrgicas, cuidados no pós-operatório e compreensão da imunologia. As principais indicações para o transplante são intestino curto, complicações da nutrição parenteral, doença de Crohn, trombose mesentérica, traumas, insuficiência intestinal, doenças genéticas, neoplasias e degeneração maligna. Os resultados do transplante intestinal vêm progredindo, mas ainda não há condutas definidas para terapia nutricional. Considerando isso, esse trabalho visa revisar a literatura recente acerca das condutas para terapia nutricional após o transplante intestinal. **METODOLOGIA:** Tal trabalho trata-se de uma revisão bibliográfica realizada a partir de levantamento dados nas bases Scielo e Pubmed, nas quais foram selecionados 20 estudos por meio dos descritores: terapia nutricional e transplante intestinal. **RESULTADOS:** O início da terapia nutricional em pacientes submetidos ao transplante intestinal deve ser por meio da nutrição parenteral total mantida até a motilidade intestinal normalizar. A sonda nasogástrica deve ser utilizada no pós-operatório imediato. Há autores que indicam dieta enteral polimérica no quinto dia de pós-operatório e ainda há indicações de dieta elementar e semielementar no final da primeira semana após o transplante. A evolução para

dieta polimérica ocorre de acordo com as possibilidades do paciente. A dieta oral normalmente é iniciada durante a primeira e segunda semana, mas deve ser pobre em gorduras, fibras insolúveis e carboidratos simples devido a prejuízos na absorção. Quando a dieta enteral ou oral é capaz de suprir 50% das necessidades nutricionais, recomenda-se a suspensão da parenteral. **CONCLUSÕES:** O transplante proporciona completa reabilitação e recuperação da qualidade de vida do paciente, porém, em casos de intolerância da dieta enteral e/ou oral, mantém-se a nutrição parenteral. A terapia nutricional é essencial em todo pós-transplante, assim como a avaliação da absorção intestinal e dos parâmetros bioquímicos.

#### **Trab. 274**

### **CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO DA CIDADE DE CATANDUVA EM RELAÇÃO AOS RÓTULOS DE ALIMENTOS.**

**Autores:** MANFRIN SCP, MACHADO JD

**Instituição:** INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE CATANDUVA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** a fim de combater o aumento dos casos de excesso de peso, o Ministério da Saúde definiu a rotulagem nutricional obrigatória para auxiliar o consumidor na compra dos alimentos. A rotulagem nutricional estabelece um elo de comunicação entre produtos e consumidores, principalmente quando se trata da rotulagem de alimentos. Considera-se, que a leitura dos rótulos represente uma boa maneira de se informar sobre o que se está consumindo e assim poder escolher alimentos mais saudáveis. Sendo assim a clareza das informações dos rótulos podem contribuir para escolhas mais criteriosas e conscientes a respeito do alimento. **OBJETIVO:** avaliar o comportamento do consumidor em relação à leitura e a confiabilidade nas informações contidas na rotulagem de produtos alimentícios. **METODOLOGIA:** a pesquisa foi desenvolvida em supermercados da cidade de Catanduva, SP, onde foi aplicado um questionário aos consumidores escolhidos aleatoriamente, de ambos os sexos com idade igual ou superior a 18 anos na cidade de Catanduva, São Paulo. **RESULTADOS:** verificou-se que 38% dos entrevistados costumam fazer a leitura os rótulos dos alimentos. A predominância da leitura ocorreu entre o gênero feminino (58%) e com idade média entre 35 e 50 anos, tendo ensino médio como maior porcentagem de escolaridade (50%). Foi verificado que 94% dos entrevistados compreendem pouco ou não compreendem as informações contidas no rótulo. **CONCLUSÃO:** Houve associação significativa entre hábito de leitura e influência na compra dos produtos, o que mostra a importância da rotulagem como um instrumento no ato da compra, uma vez que representa um elo de comunicação entre o consumidor e o produto; além disso, se o rótulo é bem compreendido, permite escolhas alimentares mais criteriosas. **Palavras-chaves:** Rotulagem de alimentos, Informação nutricional, Comportamento do consumidor, Leitura de rótulos, Critérios de compra.

#### **Trab. 275**

### **CONHECIMENTO E ADEÇÃO SOBRE A TERAPÊUTICA NUTRICIONAL EM DIALÍTICOS HIPERFOSFATÊMICOS**

**Autores:** TRAJANO JA, PATRÍCIO AMD, MACHADO CM, ALENCAR EMR, DE SOUSA FGA, MORAIS LGA, BEZERRA PS, BORGES KM

**Instituição:** FACULDADE DE JUAZEIRO DO NORTE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Pacientes com Doença Renal Crônica (DRC) podem apresentar um aumento patológico dos níveis séricos de fósforo, o que está relacionado ao aumento de índices de morbimortalidade entre hemodialíticos. A hiperfosfatemia gera consequências como hiperparatireoidismo secundário, calcificações metastáticas, osteíte fibrosa cística e inclusive progressão da DRC. O excesso de hormônio da paratireoide secundário à DRC leva a dor, osteopenia, aumento do risco de fraturas e anemia. O controle adequado do fósforo sérico nesses pacientes depende principalmente da boa adesão à dieta e ao quelante. Não é orientada a redução de proteínas da dieta em portadores de DRC hemodialíticos, no entanto produtos alimentícios que tenham fósforo como aditivo devem ser evitados e alimentos com menor razão fósforo/proteína preferidos. **OBJETIVO:** O intuito do presente estudo

é avaliar o conhecimento e a adesão sobre a terapêutica nutricional em dialíticos hiperfosfatêmicos. MÉTODOS: Trata-se de um estudo transversal realizado entre fevereiro e abril de 2017 em uma unidade de hemodiálise com 18 participantes hiperfosfatêmicos. Foi aplicado um questionário semiestruturado abordando perfil socioeconômico, dados referentes ao tratamento, conhecimento sobre hiperfosfatemia e adesão à terapêutica nutricional na hiperfosfatemia. Para a análise dos dados, utilizou-se o software Excel 2013. RESULTADOS: A maior parte da amostra constituiu-se por homens (77,8%), sendo a idade média de 45 anos. Quanto ao tempo de hemodiálise, 55% realizam-na há mais de 5 anos. Observou-se que 89% dos pacientes admitem que exercício físico, dieta, uso de quelante e sessões de diálise fazem a diferença no controle da fosfatemia, 50% acreditam que leite e derivados são alimentos ricos em fósforo, 44% lembraram de carnes e embutidos e 33% citaram frutas como capazes de elevar o fósforo sérico. Quanto ao controle da fosfatemia, 33% afirmam que o mesmo está adequado apenas porque não foi prescrito quelante, e 22% reconheceram que seu fósforo sérico não está controlado, pois não cuidam da alimentação. CONCLUSÃO: Assim conclui-se que os pacientes conhecem a terapia nutricional na hiperfosfatemia, entretanto têm baixa adesão à mesma. Nota-se ainda uma confusão entre alimentos ricos em fósforo e alimentos ricos em potássio. Sugere-se que seja feito um acompanhamento com os pacientes e suas famílias, buscando solucionar adversidades que impliquem na baixa adesão à dieta.

#### **Trab. 276**

### **CONHECIMENTO QUE OS PACIENTES COM DIABETES MELLITUS POSSUEM SOBRE UMA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA PARA SUA CONDIÇÃO PATOLÓGICA**

**Autores:** CONHECIMENTO QUE OS PACIENTES COM DIABETES MELLITUS POSSUEM SOBRE UMA ALIMENTAÇÃO, CAROLINE MEDEIROS MACHADO, JANYELLE GOMES LINO, YONNARA DO AMARAL BOTELHO, KARINA MORAIS BORGES, FRANCISCA GECILVÂNIA ALVES DE SOUZA, JANICE ALVES TRAJANO, ANA MYKAELE DANTAS PATRÍCIO

**Instituição:** FACULDADE DE JUAZEIRO DO NORTE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O diabetes mellitus é um transtorno metabólico que se caracteriza por hiperglicemia e distúrbios no metabolismo de carboidratos, proteínas e gorduras, os quais resultam de defeitos da secreção e/ou da ação da insulina. É uma doença crônica não transmissível de grande relevância para a saúde pública e para a sociedade. Para que haja obtenção do controle glicêmico a dieta deve ser equilibrada e orientada. **OBJETIVO:** Analisar o conhecimento sobre a alimentação dos pacientes com diabetes. Foi um estudo quantitativo, caracterizado como uma pesquisa de campo descritiva, realizada na cidade de Santana do Cariri com a população com diabetes tipo II entre adultos e idosos, de ambos os sexos, assistida e cadastrada na equipe da Estratégia de Saúde da Família. **RESULTADOS:** Os dados obtidos demonstraram a prevalência em indivíduos do sexo feminino, o nível de escolaridade mostrou correlação entre a atitude e o conhecimento da pessoa com DM, evidenciando predominância de diagnóstico de diabetes entre indivíduos com baixa escolaridade. Devido ao fato do diabetes ser uma doença marcada pelo aparecimento de complicações crônicas, foram analisadas doenças associadas, demonstrando que a hipertensão foi a de maior prevalência, seguida pela dislipidemia, que foi verificado também na história familiar. Verificou-se que o profissional que mais presta orientação nutricional ao paciente é o médico e não o nutricionista, revelando a utilização insuficiente de serviços de nutrição. **CONCLUSÃO:** Apresentaram atitudes positivas quanto ao consumo de fruta e adoçantes e pouco conhecimento sobre escolhas alimentares, revelando que não possuem respaldo suficiente para isso. Palavras chave: Alimentação. Diabetes mellitus tipo 2. Conhecimento.

#### **Trab. 277**

### **CONHECIMENTO SOBRE INTOLERÂNCIA A LACTOSE ENTRE OS NUTRICIONISTAS: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** ABRANTES IFR, ANDRADE JÚNIOR FPM, SALES HLD, ARAÚJO MGG, SILVA JYP, PONTES EDS, PONCIANO CS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A lactose é um carboidrato encontrado exclusivamente no leite. É sintetizado nas glândulas mamárias e hidrolisado em glicose e galactose pela enzima lactase no intestino delgado. A presença de manifestações clínicas gastrointestinais decorrentes da má absorção da lactose é denominada intolerância à lactose (IL). O nutricionista é o profissional capacitado no tratamento nutricional da IL. **OBJETIVOS:** O objetivo deste estudo foi avaliar o conhecimento dos nutricionistas sobre intolerância a lactose e seu manejo nutricional com relação a doença. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, para isso a busca foi feita nas bases de dados SCIELO e LILACS, utilizando-se as palavras chaves: intolerância a lactose, nutricionista, má absorção. Foram selecionadas dez publicações internacionais e nacionais, no período de 2005 a 2016. **RESULTADOS:** Pesquisa mostrou que alimentos sem lactose ou que possuam pouca quantidade da mesma produz remissão dos sintomas dos indivíduos com IL, influenciando positivamente a qualidade de vida desses pacientes. O nutricionista é um profissional importante no manejo dessa intolerância alimentar. Porém a maioria dos participantes afirmaram não calcular a ingestão de cálcio dos pacientes acometidos pela doença, segundo os estudos, menos da metade dos pesquisados souberam qual é a ingestão diária recomendada desse mineral. A redução na ingestão de produtos lácteos restringe concomitantemente a ingestão de cálcio, mas felizmente diversos produtos enriquecidos com esse nutriente estão disponíveis à população e são substitutos indicados por diversos autores. No entanto, poucos profissionais citaram esses produtos como alternativas alimentares, alguns relataram utilizar apenas suplemento como fonte complementar de cálcio. **CONCLUSÃO:** A falta de conhecimento sobre o tema por parte dos profissionais ainda é algo muito presente, principalmente quando se refere ao tratamento com diminuição da lactose e o consumo adequado de cálcio.

**Trab. 278****CONSCIENTIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E ATIVIDADE FÍSICA COM IDOSAS EM ZONA RURAL DO MUNICÍPIO DE CUITÉ-PB: RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** BARBOSA GS, NASCIMENTO NF, CUNHA SMRAS, CARDOSO VVBP, COSTA CP, SALES AKL, SOARES, JKB, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O envelhecimento do corpo é complexo e irreversível, acontecem alterações em todos os âmbitos, econômicas e fisiológicas podem afetar a qualidade e a quantidade de alimentos ingeridos e, com isso, afetar a condição nutricional dos idosos, sendo o excesso de peso a alteração mais frequente. Uma boa alimentação é aquela rica em nutrientes que dão energia, promovem o crescimento e mantém o corpo saudável, já o exercício físico como toda atividade física planejada, estruturada e repetitiva que tem como objetivo a melhoria e a manutenção de um ou mais componentes da aptidão física. **OBJETIVO:** Relatar a experiência de um projeto de extensão sobre a alimentação saudável e atividade física como melhoria na qualidade de vida do idoso. **METODOLOGIA:** Trata-se de um trabalho descritivo, do tipo relato de experiência, realizado pela parceria entre a 4ª Gerência Regional de Saúde e a Universidade Federal de Campina Grande campus, Cuité-PB, durante o período de Projeto de Extensão. As ações foram realizadas no CRAS-Bujará zona rural de Cuité-PB, 15 idosas da comunidade rural do Bujará. Para a execução da prática foi realizado uma Palestra interativa com as idosas sobre a Alimentação Saudável, entrando em pautas como reaproveitamento integral dos alimentos, alimentos industrializados, e a quantidade de sal e açúcar presentes nos alimentos. Ao final foi aberto roda de conversa e como atividade física foi realizado alongamentos, danças típicas da região. **RESULTADOS:** A atividade desenvolvida houve uma interação das idosas, em que foi demonstrado que os objetivos inicialmente propostos foram satisfatoriamente atingidos, mostraram-se cientes das escolhas alimentares e sabiam diferenciar o alimento saudável e não saudável, além dos riscos que o consumo excessivo dos alimentos "não" saudáveis alimentos pode causar a saúde. Mostraram assimilar adequadamente os conteúdos e conversas propostas, sendo agentes deste processo e não meros ouvintes. Elas ainda relataram que após os alongamentos e dança se sentiam muito bem e sem dores prontas para possíveis próximos encontros. **CONCLUSÃO:** Sugere-se que esse tipo de intervenção nutricional deva ser feita continuamente, Neste tipo de intervenção recomenda-se que a educação alimentar juntamente a prática de atividade física prazerosa seja constante, como base para melhora da saúde e, conseqüentemente, da qualidade de vida dos idosos.



## **CONSCIENTIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM AMBIENTE ESCOLAR: RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** BARBOSA GS, NASCIMENTO NF, CUNHA SMRAS, CARDOSO VVBP, COSTA CP, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Uma boa alimentação é aquela rica em nutrientes que dão energia, promovem o crescimento e mantêm o corpo saudável. As escolas se tornam pontos importantes na disseminação de informação e conscientização a respeito da alimentação saudável, e promotora de educação alimentar, voltando o olhar para práticas eficazes de alimentos por meio de atividades sustentáveis. **OBJETIVO:** Tem por objetivo descrever uma ação em formato de relato de experiência, promover a conscientização dos adolescentes sobre a importância da alimentação saudável no âmbito escolar. **METODOLOGIA:** Trata-se de um trabalho descritivo, do tipo relato de experiência, realizado através de uma parceria entre a Escola Cidadã Integral Técnica Jornalista José Itamar da Rocha Cândido, a 4ª Gerência Regional de Saúde e a Universidade Federal de Campina Grande campus, Cuité-PB, durante o período de estágio supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva. Para a execução da prática, foi realizada uma Palestra interativa com os 42 alunos da Escola Cidadã Integral Técnica Jornalista José Itamar da Rocha Cândido- Cuité-PB com uma turma de 1º ano do ensino médio. Discutiu-se sobre a Alimentação Saudável, entrando em pauta como sustentabilidade, diferença entre vontade e fome e escolhas alimentares possíveis indagações de como solucionar problemas como rotina e entender os alimentos e suas formas de agir no organismo. **RESULTADOS:** A atividade desenvolvida e interação dos alunos mostrou que os objetivos inicialmente propostos foram satisfatoriamente atingidos, os alunos mostraram-se cientes das escolhas alimentares e sabiam diferenciar o alimento saudável e não saudável, além dos riscos que o consumo excessivo dos alimentos “não” saudáveis alimentos pode causar a saúde. Os alunos, foram participativos, mostrando assimilar adequadamente os conteúdos propostos, sendo agentes deste processo e não meros ouvintes. A participação ativa dos alunos lhes propiciou o desenvolvimento de competências, capacidade de concentração, raciocínio e construção de argumentos. **CONCLUSÃO:** Portanto considera-se, que esta proposta de intervenção pedagógica tornou-se extremamente importante, tanto para professores quanto alunos, alcançando resultados de aprendizagem mais satisfatórios e baixa porcentagem de evasão.

## **CONSEQUÊNCIAS DA INADEQUAÇÃO NUTRICIONAL EM ATLETAS ADOLESCENTES DE DIVERSAS MODALIDADES**

**Autores:** ARAUJO, MGG, SALES, HLD, PONTES, EDS, SILVA, JYP, PONCIANO, CS, ABRANTES, IFR, ANDRADE JÚNIOR, FP, PEREIRA, DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A adolescência é considerada um período crítico do desenvolvimento, onde os hábitos alimentares sofrem várias influências. Por ser uma fase caracterizada por crescimento e desenvolvimento intenso, a probabilidade do surgimento de deficiências nutricionais se torna mais efetiva. A prática de atividade física durante essa fase proporciona melhora na qualidade de vida, modulando a saúde física e mental. Por outro lado, adolescentes atletas, possuem gasto energético mais elevado e necessidades nutricionais diferenciadas e um desequilíbrio em relação ao binômio gasto/necessidade, estes indivíduos tornam-se susceptíveis a carências nutricionais. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão da literatura buscando compreender os impactos da inadequação nutricional em adolescentes atletas praticantes de diversas modalidades esportivas. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura científica atual. O levantamento bibliográfico foi realizado por meio das bases eletrônicas SciELO, LILACS e ScienceDirect, tendo como descritores: atletas adolescentes; nutritional intake; adolescent athletes. Foram selecionados artigos publicados nos últimos 5 anos no idioma inglês e português. **RESULTADOS:** Os hábitos alimentares de atletas adolescentes variam de acordo com o gênero, idade e modalidade esportiva. O fator dietético é muito importante e deve suprir as necessidades diárias do indivíduo, a fim de prevenir consequências como: baixa estatura, puberdade tardia e aumento da suscetibilidade à fadiga e lesões. Porém, a alta ingestão pode

resultar em sobrepeso e obesidade, prejudicando não só o desenvolvimento corporal, bem como a performance do atleta. Os macronutrientes se fazem importantes devido suas inúmeras funções. Destacam-se os carboidratos como principal fonte de energia, as proteínas envolvidas na formação dos músculos e no reparo muscular; além dos lipídios que estão envolvidos no processo hormonal e na absorção de gorduras lipossolúveis. Importa ressaltar que os micronutrientes também tem sua importância. Estudos tem correlacionados déficits de zinco, cálcio, magnésio, vitamina B12, vitamina E e ferro com alterações no crescimento, maturação sexual, função imunológica e formação de massa óssea, aumentando a susceptibilidade de ocorrência de fraturas e osteoporose. **CONCLUSÃO:** Reforça-se a importância da adequação nutricional nesta fase, a fim de prevenir distúrbios patológicos decorrentes das carências nutricionais e consequente diminuição do rendimento do atleta.

#### **Trab. 281**

### **CONSUMO ALIMENTAR E NÍVEIS SÉRICOS DE VITAMINA D EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES OBESOS**

**Autores:** GODOI, SS, UED, FV, WEFFORT VRS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade tem sido sugerida como fator de risco para deficiência de vitamina D devido à elevada adiposidade corporal, má alimentação e sedentarismo, com baixa exposição à luz solar. **OBJETIVO:** Analisar o consumo alimentar e os níveis séricos de 25-hidroxivitamina-D em crianças e adolescentes obesos. **MÉTODOS:** Estudo transversal, descritivo, realizado com indivíduos obesos entre 5 e 19 anos de idade. O instrumento para coleta de dados consistiu na aplicação de um questionário, contendo questões sobre a prática de atividade física e frequência, tempo de exposição solar, tempo de permanência em frente a equipamentos eletrônicos e utilização de protetor solar. Informações sobre a alimentação foram coletadas através de registro alimentar de 3 dias. **RESULTADOS:** Participaram da pesquisa 17 indivíduos, sendo 6 crianças e 11 adolescentes. Analisando-se a etnia, 70,6% declararam-se brancos e 29,4% negros. Em relação ao período de exposição solar, seja durante a prática de atividade física ou em momentos de lazer, 76,5% se expõe por mais de 30 minutos ao dia, por 5 dias ou mais durante a semana, no horário antes das 10 horas ou após as 16 horas. Dentre estes, apenas 11,8% fazem uso de protetor solar fator 30, aplicando-o nos braços e rosto. O tempo destinado à utilização de aparelhos eletrônicos foi de aproximadamente 6,8 horas diárias. A média da concentração sérica de 25-hidroxivitamina-D foi de 31,6 µg/dL, valor considerado adequado. Apenas uma criança apresentou deficiência (abaixo de 20 µg/dL). Quanto aos valores de ingestão de vitamina D, a média de 1,83µg/dia ficou bem abaixo das recomendações da RDA (DRIs, 2011) de 15µg/dia, independente da faixa etária e sexo. **CONCLUSÕES:** A média dos níveis séricos de vitamina D de crianças e adolescentes obesos encontra-se dentro da faixa de recomendação, provavelmente devido ao tempo de exposição solar adequado. O consumo alimentar, por sua vez, apresentou-se deficiente.

#### **Trab. 282**

### **CONSUMO DE ALIMENTOS CARIOGÊNICOS E SUA RELAÇÃO COM A CÁRIE DENTÁRIA: UMA REVISÃO INTEGRATIVA**

**Autores:** MARTINS, ACS, NASCIMENTO, NF , SILVA AR , SILVA JYP, SOUZA, MA , SOARES, JKB, OLIVEIRA MEG , MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os bons hábitos alimentares são construídos ao longo da vida, no entanto, os hábitos alimentares saudáveis estão associados a uma manutenção da saúde, bem como, numa melhor qualidade de vida e auxilia na prevenção de várias doenças crônicas. A cárie dentária é considerada uma doença crônica multifatorial, que ocasiona desmineralização das estruturas dentárias. **OBJETIVO:** O presente trabalho teve como objetivo avaliar a associação entre o consumo de alimentos cariogênicos e o desenvolvimento da cárie dentária. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma pesquisa descritiva, realizada por meio de sondagem bibliográfica em revistas e bases eletrônicas indexadas nas bases de dados: Google Acadêmico, Sciencedirect, Scielo, Lilacs e Periódicos Capes. Para tanto, foi sistematizada a escolha de 20 (vinte) artigos, no período de 2012 a 2016. **RESULTADOS:** Os estudos evidenciam uma

relação entre a alimentação e o surgimento de cárie dentária, quando numa dieta habitual possuem elevado consumo de alimentos ricos em açúcares simples. Ainda complementam, que alguns efeitos advindos da nutrição podem alterar o desenvolvimento dos dentes, da saliva, bem como, uma maior prevalência de cárie dentária, uma vez que tanto a quantidade/frequência de açúcares ingeridos, estão envolvidos na sua etiologia. **CONCLUSÃO:** Desta forma, conclui-se que uma alimentação saudável exerce um importante papel na determinação da saúde bucal, e pode, assim, auxiliar na preservação da saúde do indivíduo ao longo da vida.

### **Trab. 283**

#### **CONSUMO DE AMÊNDOA DE MACAÍBA (ACROCOMIA INTUMESCENS DRUDE) CAUSA AUMENTO DE MEDIDAS MURINOMÉTRICA EM RATOS WISTAR**

**Autores:** SILVA, JYP, SILVA RC , PONCIANO, CS, SOUZA, MA, SOARES, JKB, BERTOZZO, CCMP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O bioma da caatinga apresenta grande diversidade de árvores frutíferas, dentre as quais se destacam a macaíba, *Acrocomia intumescens* Drude, palmeira cujo os frutos são consumidos na forma in natura, preparo de produtos alimentícios como bolos e sorvetes, além de ser usada na extração de óleos. O fruto da macaíba é composto por duas partes comestíveis, correspondentes a polpa e a amêndoa. A amêndoa possui um elevado teor de gorduras saturadas, mas também é composta por compostos fenólicos, além de aminoácidos essenciais. Todavia, são escassos dados na literatura científica que mostrem os efeitos da mesma sobre parâmetros físicos tanto em humanos quanto em animais. **OBJETIVO:** Objetivou-se com o presente estudo avaliar os efeitos da suplementação da amêndoa de macaíba sobre os parâmetros físicos em ratos Wistar adultos dislipidêmicos. **METODOLOGIA:** Utilizou-se 38 ratos, os quais foram distribuídos em 4 grupos, sendo estes o GC (Grupo Controle) (n = 10), o GCD (Grupo Controle Dislipidêmico) (n = 9), o GA (Grupo Amêndoa) (n = 9) e o GAD (Grupo Amêndoa Dislipidêmico) (n = 10). Durante 14 dias iniciais da pesquisa, os animais foram submetidos a indução de dislipidemia utilizando uma emulsão com alto teor de gordura (administrada via gavagem), após este período os animais dos grupos, previamente determinados, receberam amêndoa de macaíba por um período de 28 dias (via gavagem). Ao término do experimento, os animais foram anestesiados e eutanasiados, sendo aferidas as medidas físicas. Os dados foram submetidos a análise de variância one-way, seguido de teste de Tukey, com  $p < 0,05$ . **RESULTADOS:** Com base nos dados obtidos constatou-se aumento nas circunferências torácicas e abdominal, comprimento naso-anal nos animais que receberam a amêndoa. Não houve alteração no IMC. **CONCLUSÃO:** Concluímos assim que a amêndoa de macaíba promove aumentos de medidas murinométricas em ratos.

### **Trab. 284**

#### **CONSUMO DE DIETA HIGH-CARB É ASSOCIADO A ALTERAÇÕES METABÓLICAS, REMODELAMENTO VENTRICULAR ESQUERDO E DISFUNÇÃO CARDÍACA EM RATOS WISTAR**

**Autores:** KITAWRA KAH, FERRON AJT, MORETO F, FRANCISQUETI FV, GHIRALDELI L, BAZAN SGZ, CORRÊA CR, FERREIRA ALA

**Instituição:** FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JULIO DE MESQUITA FILHO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Recentemente, a inadequação alimentar com um alto consumo de carboidratos tem sido apontada como um dos fatores determinantes no desenvolvimento de distúrbios cardiometabólicos. **Objetivo:** Verificar o efeito de 20 semanas de tratamento com dieta rica em carboidratos sobre parâmetros cardiometabólicos de ratos. **METODOLOGIA:** Ratos Wistar machos foram divididos em dois grupos: Controle (C, n=20) que recebeu dieta padrão; e Carboidrato (CHO, n=20) que recebeu dieta rica em carboidratos. Peso corporal semanal, análise bioquímica (glicose, triglicerídeos (TG) e insulina), pressão arterial sistólica (PAS) e ecocardiograma foram realizados na 20ª semana de experimento. Teste t de Student e Mann-Whitney foram utilizados para analisar diferença entre os grupos ( $p < 0,05$ ). **RESULTADOS:** Após 20 semanas de tratamento, o grupo CHO não apresentou valores (média±DP) significativamente maiores de massa corporal (CHO:491,3±66,8; C:480±50g), porém apresentou

maiores valores de HOMA-IR (CHO:50,7±11,2; C:21,3±9,6), PAS (CHO:139±7; C:127±6mmHg), além de valores (mediana[25%-75%]) maiores de TG (CHO:150[100-169]; C:78,2[66-90]mg/dL). A dieta CHO foi também associada a alterações de remodelamento cardíaco, disfunção sistólica e diastólica do ventrículo esquerdo (VE), refletidas pelo aumento significativo da massa estimada do VE (CHO:1,07±0,12; C:0,7±0,17), da espessura relativa do VE (CHO:0,58±0,06; C:0,44±0,04) e da espessura diastólica da parede posterior (PP) do VE (CHO:1,54±0,11; C:1,95±0,12); redução do diâmetro diastólico do VE (CHO:6,79±0,56; C:7,11±0,60), da fração de ejeção (CHO:0,88±0,03; C:0,92±0,02), aumento do tempo de desaceleração da onda E mitral (CHO:49,9±9,1; C:45,4±6,9), redução da porcentagem de encurtamento endocárdico (CHO:52,63±5,82; C:57,63±3,74) e aumento do tempo de relaxamento isovolumétrico ajustado pela frequência cardíaca (CHO:54,54±14,02; C:47,9±7,19). CONCLUSÃO: O consumo de dieta rica em carboidratos foi determinante na manifestação de anormalidades metabólicas, hipertensão arterial, hipertrofia ventricular esquerda e maior disfunção cardíaca (sistólica e diastólica).

#### **Trab. 285**

### **CONSUMO DE EDULCORANTES E SUA FUNCIONALIDADE**

**Autores:** PONCIANO, CS, ABRANTES, IFR, ARAÚJO, MGG, PONTES, EDS, ANDRADE JUNIOR, FP, SILVA, JYP, SALES, HLD, OLIVEIRA, MJS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Edulcorantes são substâncias de baixo valor energético que podem substituir açúcares na formulação de produtos alimentícios, mantendo suas características de sabor doce. Além disso, tais produtos apresentam uma redução de calorias quando comparados a produtos convencionais. São formulados para uso em dietas com restrição de sacarose, frutose e glicose, podendo ser classificados como substâncias naturais que normalmente são extraídas de vegetais e frutas, e artificiais que são produzidas em laboratório. Também são caracterizados como nutritivos quando fornecem textura e energia aos alimentos ou não nutritivos quando não possuem calorias, mas tem alto teor de doçura. **OBJETIVO:** Relatar pesquisas que buscam esclarecer o conceito e aplicação de edulcorantes. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de dados nas bases eletrônicas do Scielo e Google Acadêmico tendo como descritores adotados: "aditivos" e "edulcorantes". Para tanto, foram selecionados artigos no idioma português dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** Esses compostos possuem alto potencial tecnológico, podem se associar a diversos alimentos e agir com coesão com outros edulcorantes permitindo assim a potencialização dos mesmos na substituição ou diminuição de alguns carboidratos, como a sacarose presente em alguns alimentos. Além disso, podem sofrer modificações de acordo com a temperatura a que são expostos, devido à quebra das pontes de hidrogênio nos açúcares quando submetidos a altas temperaturas. Porém, apesar de fornecer benefícios para consumidores com dietas restritas, traz consigo uma alarmante preocupação, pois em alguns estudos seu efeito a longo prazo resultou no aumento do apetite e ganho de peso. **CONCLUSÃO:** É necessária a regulação e o equilíbrio no uso de edulcorantes, buscando sempre analisar a necessidade do consumo e a procedência do produto, conhecendo também suas características e suas possíveis reações, dando preferência aos de origem natural, atentando sempre para prevenção dos possíveis riscos do seu consumo em longo prazo.

#### **Trab. 286**

### **CONSUMO DE FIBRAS DIETÉTICAS NA PREVENÇÃO DAS DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS NA POPULAÇÃO IDOSA: UMA BREVE**

**Autores:** DANTAS FA, ALVES APV, ROCHA SS, CAVALCANTI LF, NERIS AR, OLIVEIRA SD, QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Devido à transição epidemiológica e com o crescente aumento da população idosa nas últimas décadas, tem-se dado ênfase na nutrição como medida profilática para as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). As mudanças que ocorrem durante essa fase da vida, acarretam

alterações do apetite, paladar e olfato, o que torna o alimento menos atrativo, reduzindo a ingestão de importantes componentes alimentares. A ingestão de fibras é importante para manutenção de um padrão alimentar saudável, perfil lipídico estável, peso adequado e pressão arterial normalizada, dentre outras. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre como o consumo de fibras dietéticas pode ajudar na prevenção das DCNT na população idosa. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de busca de dados nas bases eletrônicas Scielo, Periódicos CAPES e LILACS correspondente ao período de 2006 a 2016. Para a busca dos artigos, foram utilizadas as palavras-chave, idoso, fibras dietéticas, prevenção. **RESULTADOS:** Estudos correlacionam a maior ingestão de fibras com uma menor incidência de diversas doenças como diabetes, aterosclerose, doenças cardiovasculares, obesidade, síndrome metabólica. Vários estudos mostram uma associação entre a presença de obesidade ou aumento de peso a uma menor ingestão de fibras. Em um estudo realizado com 500 indivíduos com risco de desenvolvimento de diabetes, observou-se uma associação inversa entre o consumo de fibras e os índices de resistência à insulina. A ingestão de fibras também reduziu o risco de morte por doenças cardiovasculares, infecciosas e respiratórias. **CONCLUSÃO:** Dessa forma conclui-se que o consumo inadequado desse nutriente, principalmente na fase idosa, pode acarretar em diversos problemas de saúde, por isso é fundamental a ingestão adequada desses nutrientes para manutenção e prevenção de doenças.

#### **Trab. 287**

### **CONSUMO DE GORDURA SATURADA E SEUS EFEITOS NO PERFIL LIPÍDICO: UMA REVISÃO**

**Autores:** SILVA, JYP, PONTES, EDS, PONCIANO, CS, ARAUJO, MGG, ABRANTES, IFR, ANDRADE JÚNIOR, FP, SALES, HLD, DONATO, NR

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A gordura saturada proveniente de fonte animal (manteiga, banha de porco) ou vegetal (óleo de coco e de palma), é necessária para diversas funções em nosso organismo, porém, seu excesso repercute em diversas alterações metabólicas, entre elas, a do perfil lipídico. **OBJETIVO:** Logo, objetivou-se revisar a literatura sobre o consumo de gordura saturada em excesso e seus efeitos no perfil lipídico. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura científica. O levantamento bibliográfico foi realizado utilizando as bases de dados SciELO, LILACS e Portal Periódicos CAPES. Para a busca dos artigos foram utilizados os descritores, "gordura saturada", "perfil lipídico", e "colesterol". **RESULTADOS:** Estudos apontam que a gordura saturada em excesso, seja de fonte animal ou vegetal, causa alterações no mRNA de receptores hepáticos de LDL, reduzindo assim sua expressão e captação, sendo esse efeito justificado pela modificação na fluidez da membrana. Tais alterações ocasionam elevação dos níveis séricos de colesterol sanguíneo (colesterol total e LDL) e acúmulo de gordura no fígado e nas vísceras. Essa deposição ocasiona aumento do peso corporal e das dobras cutâneas e circunferências antropométricas, tanto em estudos como humanos quanto em animais. **CONCLUSÃO:** Nota-se que a gordura saturada causa agravos à saúde, tornando o indivíduo susceptível ao aparecimento de doenças cardiovasculares, obesidade e dislipidemia. Deve-se haver controle quanto ao seu consumo, evitando assim complicações futuras.

#### **Trab. 288**

### **CONSUMO DE ÔMEGA 3 NA GESTAÇÃO E ALERGIA NO INÍCIO DA VIDA: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** MOURA, RL, SILVA, EB, MELO, FALT, BIDÔ, RCA, SILVA, SC, SILVA, RCFS, MARTINS, ACS, FRAZAO, MF

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A adequada nutrição materna tem sido reconhecida pela sua importância, tanto para a saúde perinatal quanto para a saúde infantil a longo prazo. O sistema imunológico humano é formado ainda na fase intrauterina e se consolida nos meses iniciais após o nascimento. Estudos apontam que o desenvolvimento do sistema imunológico pode ser influenciado por fatores nutricionais, demonstrando uma relação entre a ingestão de diferentes ácidos graxos essenciais e as alergias. Há algumas evidências de que uma maior ingestão de peixes gordurosos (PG), fontes de ômega 3 (w-

3), por mulheres grávidas está associado a um menor risco de doença alérgica na sua prole durante a infância. Este trabalho objetivou-se investigar as evidências científicas que apontassem relação de associação do consumo peixes, fontes de w-3 durante a gestação e o risco de doenças alérgicas na infância. **METODOLOGIA:** O presente estudo foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica em periódicos internacionais indexados nas bases de dados do Periódicos CAPES e PubMed e publicados no período de 2000 a 2012. Foram utilizados os descritores: Ácidos Graxos Essenciais, Gestação, Alergias, Infância. **RESULTADOS/CONCLUSÃO:** No ano de 2011 uma revisão sistemática apontou a ingestão de peixes, eixes gordurosos e w-3 durante a gestação e o risco reduzido de alergias na prole. Dos peixes gordurosos, o salmão foi utilizado em um estudo onde um grupo de grávidas manteve sua ingestão habitual e outro grupo incluiu salmão duas vezes por semana até a 19ª semana gestacional. Os níveis de EPA e DHA (da série w-3) foram maiores na fosfatidilcolina do plasma do cordão umbilical do grupo salmão em comparação com o grupo controle. Ouve também algumas diferenças nas respostas das células imunes do sangue do cordão umbilical com menor produção de PGE2 pró alérgica pelo sangue do cordão umbilical do grupo salmão. Outro estudo comprovou que o conteúdo de DHA foi maior após o 28º dia pós nascimento mesmo após exclusão do consumo. Aumento do consumo de EPA e DHA resulta em maior incorporação destes nos fosfolípidos das membranas celulares do sistema imunológico ocasionando uma elevada proporção destes ácidos gordurosos.

#### **Trab. 289**

### **CONSUMO DE PRODUTOS DIET E SEUS MALEFÍCIOS A SAÚDE DE PACIENTES PORTADORES DE DIABETES: UMA REVISÃO**

**Autores:** SILVA, JYP, PONTES, EDS, PONCIANO, CS, ARAUJO, MGG, ABRANTES, IFR, ANDRADE JÚNIOR, FP, SALES, HLD, DONATO, NR

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Diabetes Mellitus é uma doença causada pela não produção de insula pelo pâncreas, podendo ser por defeitos genéticos ou relacionados ao estilo de vida do indivíduo. Os indivíduos portadores dessa doença devem ter cautela quanto a sua alimentação para evitar complicações que possam vir a prejudicar sua qualidade de vida. Diante da necessidade desse publico surgiram os produtos diet, que apresentam em sua composição isenção de algum nutriente específico, porém seu consumo deve ser feito de forma consciente para evitar que possam ser prejudiciais quando consumidos sem orientação. **OBJETIVO:** Logo, objetivou-se revisar a literatura malefícios associados ao consumo de produtos diet, em pacientes diabéticos. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura científica com análise qualitativa. O levantamento bibliográfico foi realizado utilizando as bases de dados SciELO, LILACS e Periódicos CAPES. Para a busca dos artigos foram utilizados os descritores, "diet", "diabetes", e "complicações". **RESULTADOS:** Com o intuito de melhorar as características sensoriais dos produtos diet, existem produtos dietéticos que substituem o açúcar por lipídios, causando aumento da densidade calórica. Para portadores de diabetes que possam vir a consumir tais produtos, estes devem ter cautela com essas alterações, tendo em vista que são mais susceptíveis ao aparecimento de doenças cardiovasculares, como acidente vascular encefálico, doenças coronarianas, aterosclerose, dentre outras, sendo estas condições agravadas pelo consumo de gordura excessiva. Além da gordura, pode-se haver a presença de teores elevados de sódio, que em paciente diabéticos com presença de alterações renais e da pressão arterial, pode agravar ainda mais a saúde dos mesmos. **CONCLUSÃO:** É de grande importância que o consumidor de produtos diet tenha cuidado e senso crítico no momento da compra, pois embora esse gênero alimentício esteja associado à melhoria da qualidade de vida, quando consumido sem orientação pode trazer inúmeras complicações.

#### **Trab. 290**

### **CONSUMO DE SHAKES COMERCIAIS PARA PERDA DE PESO E RISCO HEPATOTÓXICO: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

**Autores:** CAMPOS RS, PEREIRA MTL, SILVA, ISS, SILVA, MCC, QUEIROZ, MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Com o aumento da ocorrência de obesidade em todo o mundo, a preocupação com a imagem corporal tem sido mais valorizada do que a própria saúde, levando os indivíduos à procura do emagrecimento fácil e rápido. Neste sentido, produtos industrializados utilizados para substituir uma ou mais refeições diárias, com baixo teor energético e em nutrientes, vem tomando espaço como substituto de refeições. **OBJETIVO:** Analisar, a partir de uma revisão da literatura, a associação entre o consumo de shakes comerciais para perda de peso e hepatotoxicidade. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas Pubmed, Scielo, Google Acadêmico e Periódicos CAPES, correspondente aos últimos 10 anos, utilizando-se os seguintes descritores: "Emagrecimento", "dietas da moda", "imagem corporal" e "hepatotoxicidade". **RESULTADOS:** A hepatite tóxica é considerada uma reação adversa que pode ser causada pelo uso indiscriminado de produtos tipo shakes para perda de peso, devido a quantidade de ingredientes hepatotóxicos geralmente presente nestes produtos, como os próprios ingredientes à base de plantas. Como muitas vezes os rótulos dos produtos não descrevem a composição exata, é difícil descobrir qual de seus componentes pode ser o responsável pelo efeito adverso. Estudos mostram a associação entre shakes comerciais e a ocorrência de insuficiência hepática, ao todo foram encontrados 22 casos. Esta relação entre a doença e o consumo de shakes foi comprovada quando as funções hepáticas foram normalizadas após cessação do consumo do produto. Dos pacientes estudados, pode-se observar complicações de alguns casos, onde ocorreu falência hepática fulminante, o que requereu transplante de fígado, e levou um paciente à óbito. **CONCLUSÃO:** É essencial alertar ao público das possíveis consequências da substituição de refeições por shakes, já que é tão evidente a relação entre o consumo destes produtos e os riscos hepáticos. Deve-se priorizar sempre uma alimentação adequada em qualidade e quantidade para melhor resultados na perda de peso e conseqüentemente na melhora da saúde.

**Trab. 291****CONSUMO DE SOJA E SEUS BENEFÍCIOS À SAÚDE: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** SILVA LS, MONTEIRO FB, MORAIS JL, MIRANDA AVS, BRASIL LFB, NERIS AR, OLIVEIRA SD, JERÔNIMO PS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE UFCG-CES

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A soja pertence à família das leguminosas, é a única fonte proteica de origem vegetal a possuir todos os aminoácidos essenciais e vem se destacando como um alimento funcional, pois, além de exercer sua função normal de nutrição, contém substâncias capazes de modular as respostas metabólicas, resultando em maior proteção e estímulo à saúde, além de promover bem-estar aos indivíduos. O grão da soja é abundantemente oleaginoso, prevalecendo os ácidos graxos poliinsaturados ômega 3 e o ômega 6. Além de ser boa fonte de vitaminas, minerais e fibras, a soja é rica em fitoesteróis na forma de isoflavonas, e por possuir diversos compostos bioativos, suas propriedades estão sendo amplamente estudadas, pois se relacionam com a prevenção e redução dos riscos de desenvolvimento de doenças crônicas como diabetes, hipercolesterolemia, hipertensão arterial, cânceres, entre outros. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura acerca dos principais benefícios da soja na saúde humana. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas, Scielo, Google Acadêmico e PubMed, no idioma inglês e português, correspondente ao período de 10 anos, utilizando-se as palavras-chaves: soja, propriedades e isoflavonas, onde foram selecionadas 10 publicações. **RESULTADOS:** Observou-se que as isoflavonas presente nos grãos de soja se relacionam quimicamente com os hormônios esteroides do corpo, podendo servir como alternativa para a reposição hormonal em mulheres na menopausa, já que apresenta atividade estrogênica. Além disso, apresentam papel considerável na prevenção e terapia na osteoporose e nos cânceres de cólon, mama e próstata. A soja como fonte de proteína dietética, tem apresentado efeitos antiobesidade e hipocolesterolêmicos, possui vitaminas antioxidantes, protegendo contra a ação dos radicais livres e apresenta função cardioprotetora. Suas fibras insolúveis atuam normalizando a mobilidade intestinal e as solúveis são efetivas no controle do diabetes tipo II e na redução dos níveis sanguíneos de LDL-colesterol. **CONCLUSÃO:** Conclui-se, portanto, que consumo da soja e seus derivados, promovem benefícios no que se refere às atividades biológicas, como a atividade antioxidante, associado a presença de compostos bioativos como as isoflavonas, que atua na prevenção de diversas doenças, dentre outras atividades fisiológicas, sendo inúmeros os efeitos benéficos atingidos por uma dieta onde a soja esteja presente.

**CONSUMO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES POR PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA: UMA REVISÃO**

**Autores:** RAMOS JA, DUTRA VS, SILVA JYP, NÓBREGA JPM, SOARES JKB, JERÔNIMO HMA, OLIVEIRA MEG, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os suplementos alimentares são produtos que possuem um ou mais ingredientes dietéticos, e que tem como função principal aumentar a qualidade e o valor nutricional da dieta. Os ingredientes dietéticos têm como objetivo suprir as necessidades nutricionais do indivíduo que não consegue obter os nutrientes em quantidades adequadas pela dieta. O ingrediente dietético pode ser um, ou uma associação de substâncias, à saber: vitamina, mineral, erva, aminoácido, concentrado, etc. **OBJETIVO:** O estudo objetivou demonstrar através de uma revisão bibliográfica sobre o consumo de suplementos alimentares por praticantes de atividade física. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma pesquisa descritiva, realizada pela sondagem bibliográfica em revistas e bases eletrônicas como: Google Acadêmico e Scielo. Assim sendo, foi sistematizada a escolha de artigos científicos, entre os períodos de 2007 a 2016. Utilizando-se os descritores: "suplementação" "consumo de suplementos" e "praticantes de atividade física". **RESULTADOS:** Foi observado na maior parte dos artigos que a prevalência da utilização de suplementos alimentares são maiores em indivíduos que frequentam academia, e do sexo masculino. E o maior predomínio de utilização é realizado por jovens e adultos jovens. Os principais suplementos usados foram: whey protein, creatina e termogênicos. Foi observado que o uso desses produtos foi recomendado principalmente por indicação de instrutor de academia, seguido de nutricionista e amigos. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que o uso dos suplementos vem se tornando comum atualmente entre praticantes de atividade física e que se preocupam cada vez mais com o corpo ideal determinado pela sociedade. O consumo de maneira inadequada pode se tornar problema de saúde pública, devido a recomendação inadequada por indivíduos não especializados.

**CONTAÇÃO DE HISTÓRIA COMO ESTRATÉGIA PARA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA PREVENÇÃO DA OBESIDADE INFANTIL ENTRE CRIANÇAS USUÁRIAS DO CREAS CUITÉ-PB: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** SILVA, RS, MARTINS ACS, SILVA, AR, ABREU, M. L, MORAIS, JL

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade infantil tem se tornado cada vez mais prevalente e possui causas complexas e multifatoriais, envolvendo principalmente o estilo de vida, como o excesso no consumo alimentar. A educação alimentar e nutricional é uma importante ferramenta para a promoção de um estilo de vida mais saudável, onde a contação de histórias surge nesse contexto como um auxílio à prática pedagógica para crianças. Diante disso, percebeu-se a necessidade de desenvolver uma prática de contação de história com crianças usuárias do Centro de Referência Especializado de Assistência Social – CREAS, na cidade de Cuité-PB. **OBJETIVO:** Com base nesta perspectiva, este trabalho tem como objetivo relatar a experiência da prática de contação de histórias realizada no CREAS Cuité. **METODOLOGIA:** A prática foi realizada por estagiárias de Nutrição em Saúde Coletiva da Universidade Federal de Campina Grande campus Cuité, com o tema "A História das Frutas". Inicialmente, as crianças se sentaram sobre um tapete em forma de meia lua, de frente para um livro de papelão utilizado como material ilustrativo. Em seguida, deu-se início a contação da história que falava sobre uma variedade de frutas e seus benefícios para saúde, bem como sobre a importância da adoção de hábitos alimentares saudáveis na prevenção ou tratamento da obesidade. Por fim, houve um momento de discussão sobre os pontos principais aprendidos na história. **RESULTADOS:** Houve a participação de 4 crianças que se mostraram sempre atentas e interagiram com a história, falando o que sabiam sobre as frutas que estavam sendo mencionadas e levantando questionamentos quando surgiam dúvidas, tornando a atividade mais dinâmica. Percebeu-se que as mesmas



compreenderam a importância das frutas na alimentação, assim como a redução do consumo de produtos industrializados, ricos em açúcares e gorduras saturadas, considerados de alto risco para o desenvolvimento de obesidade. Além disso, a prática promoveu o fortalecimento de vínculos com o grupo, facilitando o desenvolvimento das ações posteriores. **CONCLUSÃO:** A partir da atividade desenvolvida, foi possível perceber que a contagem de história é uma importante estratégia para a educação alimentar e nutricional com o público infantil, visto que desperta o interesse e promove um aprendizado de forma mais leve e dinâmica. O resultado final foi satisfatório no que se refere à promoção de hábitos alimentares saudáveis, reafirmando a importância do desenvolvimento de mais ações como esta.

#### **Trab. 294**

### **CONTAGEM DE CARBOIDRATOS COMO ESTRATÉGIA DE AUMENTO DE QUALIDADE DE VIDA EM DIABÉTICOS TIPO 1**

**Autores:** ARAUJO, MGG, SALES, HLD, PONTES, EDS, SILVA, GYP, PONCIANO, CS, ABRANTES, IFR, ANDRADE JÚNIOR, FP, MELO, TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O diabetes mellitus (DM) é considerado um grande problema de saúde pública, devido sua alta prevalência e morbimortalidade, a terapia do DM tipo 1 consiste no uso de insulina, dieta balanceada e prática de atividade física. Entretanto, a contagem de carboidratos surge como uma estratégia de auxílio na prevenção da descompensação glicêmica, por aliar a quantidade de unidades de insulina necessária para facilitar a absorção da glicose na célula à dieta, contribuindo a longo prazo com o aumento da qualidade de vida do paciente diabético, por evitar picos glicêmicos, prevenindo complicações maiores. **OBJETIVO:** Levantar informações que busquem explicar o impacto da adesão à contagem de carboidratos na qualidade de vida do diabético. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura científica. O levantamento bibliográfico foi realizado por meio das bases eletrônicas SciELO, LILACS e Science Direct, tendo como descritores adotados: "contagem de carboidratos", "qualidade de vida", "diabetes mellitus tipo 1" e "carbohydrate counting". Foram selecionados seis artigos publicados nos últimos cinco anos disponíveis nas línguas portuguesa e inglesa. **RESULTADOS:** Os estudos indicaram que o objetivo primordial da contagem de carboidratos é proporcionar a flexibilidade na ingestão alimentar, tornando o paciente diabético apto a calcular as quantidades de unidades de insulinas necessárias para manter sua glicemia pós-prandial em normalidade, modulando positivamente a qualidade de vida, por permitir menores restrições dietéticas, visto que a exacerbada restrição dietética dificulta a adesão à dieta, facilitando alterações indesejáveis na glicemia. Ademais, ao aderir à contagem de carboidratos o paciente terá a liberdade de definir sua quantidade de refeições diárias, fazendo com que seu plano alimentar fique de acordo com suas individualidades. **CONCLUSÃO:** Reforça-se a importância de apresentar aos pacientes diabéticos tipo 1 a técnica de contagem de carboidratos, visto que é pouco exercida pela população diabética, objetivando-se o acesso aos benefícios que a ferramenta pode proporcionar, como o aumento da sua qualidade de vida por intermédio da diminuição das complicações relacionadas à não adesão ao tratamento dietético, incluindo as complicações macrovasculares e microvasculares.

#### **Trab. 295**

### **CONTEÚDO DE BETA-SITOSTEROL, ESTIGMASTEROL E CAMPESTEROL EM ÓLEOS VEGETAIS DE PRÍMULA E LINHAÇA**

**Autores:** SILVA SA, SAMPAIO GR, TORRES EAFS

**Instituição:** FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os fitoesteróis são componentes naturais de vegetais encontrados nas formas livre e esterificada, que possuem funções biológicas similares ao colesterol. No entanto, são menos absorvidos que o colesterol e contribuem para a diminuição da absorção deste no organismo, reduzindo assim o risco de doenças cardiovasculares (Martins et al., 2013; Srigley & Haile, 2015).

Este trabalho teve como objetivo avaliar o conteúdo de três fitoesteróis comumente encontrados nos óleos vegetais: beta-sitosterol, estigmasterol e campesterol. METODOLOGIA: Foram avaliados 12 óleos vegetais (3 de prímula e 9 de linhaça), de diferentes marcas, apresentados em cápsulas gelatinosas ou em frascos de vidro, adquiridos em lojas de produtos naturais e farmácias da cidade de São Paulo. A metodologia fundamentou-se no método de Saldanha et al. (2006), com modificações. Os padrões e amostras comerciais foram analisados, em duplicata, em cromatógrafo a gás com detector de ionização de chama e injetor split, modelo GC-2010, marca Shimadzu. A quantificação foi realizada por padronização interna utilizando 5 $\alpha$ -colestano como padrão interno. A concentração foi expressa em mg fitoesteróis/kg de óleo. A identidade dos óleos foi confirmada pela análise cromatográfica do perfil de ácidos graxos, e comparação com a literatura (Firestone, 2005). RESULTADOS E CONCLUSÃO: Os limites de detecção e quantificação foram, respectivamente, de 10 e 30 mg/kg. Os valores encontrados para a soma dos três fitoesteróis avaliados variaram de 1854,9 a 3072,6 mg/kg para óleos de linhaça e de 5742,3 a 6169,7 mg/kg para óleos de prímula. O beta-sitosterol foi o composto encontrado em maiores concentrações entre os avaliados: nos óleos de linhaça os valores variaram de 1211,3 a 2012,9 mg/kg e nos óleos de prímula, de 5183,4 a 5604,6 mg/kg. Os resultados médios para campesterol foram de 627,2 e 531,4 mg/kg, respectivamente para óleos de linhaça e prímula. Os menores teores foram encontrados para o estigmasterol e foram de 43,2 mg/kg nos óleos de prímula e 175,0 mg/kg nos de linhaça. Os resultados encontrados neste trabalho foram compatíveis com os apresentados por Szterk et al. (2010) nos óleos de prímula e por Tanska et al. (2016) nos óleos de linhaça. Considerando que dados na literatura sobre o conteúdo de fitoesteróis em óleos vegetais de fontes não convencionais são escassos, é importante a avaliação dos teores e levantamento de resultados em amostras comerciais. (Projeto FAPESP 2014/12604-0).

## Trab. 296

### CONTROLE DOS SINTOMAS A PARTIR DA DIETOTERAPIA EM PACIENTES ONCOLÓGICOS

**Autores:** PINTO MLM, MONTEIRO FB, MATOS INB, LIMA JS, SANTOS RJS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** O câncer é considerado, ainda, uma das doenças que mais matam no mundo, além de afetar o psicológico, também causa algumas alterações metabólicas, as quais acabam piorando o quadro clínico do paciente oncológico. Sabe-se que a relação entre a nutrição e a imunidade é de extrema importância, tendo um grande destaque para o uso de nutrientes específicos na restauração e manutenção da resposta imune, em que, alguns destes nutrientes, agem como forma de prevenção de deficiências orgânicas e como agente terapêutico, sendo essenciais para a dietoterapia dos indivíduos portadores dessa patologia. **OBJETIVO:** Objetivou-se com esta revisão destacar as estratégias nutricionais existentes no tratamento de pacientes com câncer. **MATERIAL E MÉTODOS:** Para tanto, foi realizada uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas Pubmed, Scielo, Google Acadêmico e Periódicos CAPES. Foram escolhidos artigos nacionais e internacionais dos últimos 5 anos. Utilizou-se os seguintes descritores: "Dietoterapia no Câncer", "Pacientes Oncológicos" e "Cuidados Paliativos no Cancêr". **RESULTADOS:** A dietoterapia em pacientes oncológicos objetiva o fornecimento de calorias, proteínas e micronutrientes para melhorar o estado nutricional do paciente e sua resposta imunológica. É comum na literatura o uso de termos como "imunonutrição", e as várias formas como estes nutrientes atuam na melhora clínica de pacientes oncológicos. Dentre os vários imunonutrientes, destacam-se a arginina, glutamina e o Ácido Eicosapentanoico (EPA). A L-arginina parece estar relacionada ao aumento de ganho de massa magra, bem como com a diminuição do tempo de hospitalização de pacientes no pós-operatório de intervenções cirúrgicas do câncer. A literatura aponta, com relação a glutamina, seu potencial de redução dos efeitos tóxicos causados pela radioterapia e quimioterapia, preservando a musculatura esquelética, devido o aumento da síntese proteica e diminuição da proteólise muscular. O EPA age reduzindo a produção de citocinas pró-inflamatórias e o fator indutor de proteólise, gerando no final uma melhora no apetite e ganho de massa magra, revertendo o quadro de desnutrição. **CONCLUSÃO:** A nutrição é muito importante para a prevenção e tratamento de muitas doenças, inclusive o câncer. Dentre os nutrientes mais importantes para o tratamento desta patologia foram encontrados a arginina, glutamina e EPA.

## Trab. 297

### **CORRELAÇÃO DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS DE ESTIMATIVA MUSCULAR, COM DUAS FÓRMULAS DE PREDIÇÃO DE MASSA MAGRA EM PACIENTES ADULTOS E IDOSOS HOSPITALIZADOS.**

**Autores:** CARVALHO, ACS, OLIVEIRA, KM, SILVA, TF), ÁVILA, BO, FERREIRA, CCD, SANT ANNA, MLS, SOARES, LR, BARRETO, APM

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - CAMPUS MACAÉ

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As ligações entre o quantitativo muscular, função muscular, suas causas e efeitos e o impacto na sobrevida e qualidade de vida, aumentaram a consciência da importância da avaliação e monitoramento das diferentes dimensões da saúde músculo-esquelética na prática clínica. A grande dificuldade é apontar a melhor forma de avaliar a massa muscular (MM) pelas características fisiopatológicas inerentes às doenças, pelo emprego equivocado das nomenclaturas relacionadas a esse tema e pela carência de estudos que tenham validado fórmulas para aplicação clínica. A determinação das técnicas mais adequadas deve levar em conta o custo, a disponibilidade de equipamentos e pessoal capacitado e a facilidade de uso. **OBJETIVO:** Avaliar a correlação de medidas antropométricas de estimativa muscular, com 2 fórmulas de predição de massa magra. **METODOLOGIA:** Estudo transversal com 46 pacientes maiores de 18 anos, de ambos os sexos, hospitalizados nas clínicas médica e cirúrgica de um hospital público no Município de Macaé/ RJ (fevereiro-julho 2017). As medidas antropométricas de estimativa muscular mensuradas foram: 1) circunferência muscular do braço (CMB); 2) área muscular do braço corrigida (AMBc); 3) circunferência da panturrilha (CP); 4) circunferência muscular da coxa (CMC); 5) músculo adutor do polegar (MAP), seguindo procedimentos operacionais e pontos de corte adequados. Utilizou-se a equação proposta por Baumgartner et al., 1998 para a determinação da massa muscular esquelética apendicular (MMEA) e a equação proposta por Lee et al., 2000, para a determinação da massa muscular esquelética (MME). Para comparação das diferentes estimativas com a MMEA e a MME utilizou-se o coeficiente de correlação de Pearson. O nível de significância adotado foi  $p < 0,05$ . **RESULTADOS:** A amostra foi composta por 21 (45,6%) homens e 25 (54,4%) mulheres, com média de  $46,9 \pm 16,7$  anos e  $7,9 \pm 7,7$  dias de internação. 33% apresentavam diagnóstico de infecção ou sepse e somente 20,7% não referiram intercorrências clínicas. Evidenciou-se correlação significativa entre a MMEA e a AMBc (0,505;  $p < 0,001$ ), MME e CMB (0,316;  $p = 0,03$ ), MME e AMBc (0,532;  $p < 0,001$ ) e correlação significativa e negativa entre a MME e o MAP ( $- 0,405$ ;  $p = 0,006$ ). **CONCLUSÃO:** As medidas antropométricas tradicionalmente utilizadas na prática clínica (AMBc e CMB) mostraram-se adequadas na estimativa muscular de pacientes adultos e idosos hospitalizados, sendo boas alternativas na ausência de equipamentos específicos.

## Trab. 298

### **CORRELAÇÃO DO PERFIL BIOQUÍMICO SEGUNDO TEMPO DE TRATAMENTO COM ANTIRRETROVIRAL, DIAGNÓSTICO DO HIV E RISCO PARA SÍNDROME METABÓLICA ASSOCIADO À OBESIDADE CENTRAL EM PVHA.**

**Autores:** SANTOS, KF, FERREIRA, JPS, DOS SANTOS, APM, SANT ANNA, ML, CARDOSO, TLR, CASTRO, ST, BARRETO, APM, SOARES, LR

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - CAMPUS MACAÉ

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Devido aumento número de medicamentos disponíveis, a duração do tratamento e consequentemente o envelhecimento de pessoas vivendo com o HIV/AIDS (PVHA) contribuíram substancialmente para elevar a prevalência de Síndrome Metabólica (SM) neste grupo, variando de 11,2% até 45,4%, tornando-os assim com alto risco para doenças cardiovasculares. Este estudo objetivou correlacionar o perfil bioquímico segundo tempo de tratamento com antirretroviral (TTO), diagnóstico do HIV (THIV) e avaliar o risco de SM associado à obesidade central em PVHA no Município de Macaé-RJ. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo do tipo transversal, descritivo, quantitativo, com adultos de ambos sexos; submetidos à TARV em segmento ambulatorial no SAE/DST/HIV, no período de julho à dezembro de 2016, onde foi mensurado para as variáveis antropométricas: IAJMASSAGOR=índice ajustado de massa gorda; IAVISERAL=Índice de Adiposidade Visceral, segundo (Bergman, 2011). No perfil bioquímico avaliou-se lipidograma e frações; glicemia.

As medidas foram analisadas pelo teste qui-quadrado e pelo coeficiente de correlação de Pearson, executados nos programas SPSS e adotado o nível de significância  $\alpha = 5\%$ . RESULTADOS: Amostra com 56 PVHA; onde (n=34) 60,72% do sexo masculino e (n=22) 39,28% feminino; média idade (40,01  $\pm$  11,83 anos); THIV e de TTO, respectivamente, (9,4  $\pm$  5,01 anos) e (7,5 $\pm$ 5,58 anos). O perfil bioquímico mostrou correlação positiva quanto ao TTO ( $p=0,014$ ) e THIV ( $p=0,008$ ) para glicemia nesta população, indicando que os níveis de glicose tendem a se elevar com o passar do tempo de infecção com o vírus e uso dos antirretrovirais. A antropometria revelou pelo IAVISCERAL, associação positiva para obesidade central e risco de SM em ambos os sexos com valores acima da referência (feminino=3,493 $\pm$ 4,98 /masculino=7,584 $\pm$ 5,71),  $p=0,276$ . O IMGORDA ajustado apresentou valores acima da média para o sexo feminino (6,96 $\pm$ 2,59) e masculino (5,51 $\pm$ 2,12),  $p=0,247$ , revelando acúmulo de gordura mesmo nos indivíduos com IMC normal. CONCLUSÃO: Houve evidências que o TTO com antirretrovirais e de infecção pelo HIV possuem influência nas comorbidades não-AIDS na população deste estudo, com tendência ao aumento de gordura central, SM e alteração glicêmica, com isso podendo aumentar o de risco cardiovascular nestes indivíduos.

### Trab. 299

#### **CORRELAÇÃO ENTRE A PONTUAÇÃO NO INQUÉRITO NACIONAL DE DISBIOSE INTESTINAL E DESFECHOS DE INTERNAMENTO**

**Autores:** STOLT ES, CAMPOS ACL, ZENDIM LA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A microbiota intestinal em um indivíduo saudável favorece micróbios em relação de comensalismo e restringe recursos a potenciais patógenos. Alterações em sua composição e/ou em sua abundância podem predispor o indivíduo a estados pró-inflamatórios, doenças metabólicas e disfunções do sistema nervoso central e caracterizam uma condição clínica denominada disbiose intestinal, para a qual não há métodos diagnósticos padronizados dispostos à prática hospitalar até o momento. A fim de verificar a sua validade como ferramenta diagnóstica, foi aplicado o formulário Inquérito Nacional de Disbiose adaptado – INDIS adaptado – a pacientes internados no Hospital de Clínicas da Universidade Federal do Paraná e foi verificada a relação entre as pontuações obtidas por esses pacientes e seus desfechos de internamento. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma análise retrospectiva dos prontuários de 96 pacientes respondedores ao INDIS adaptado entre os meses de fevereiro e março de 2016. Durante o período de internamento, foram coletadas informações referentes a complicações infecciosas e não-infecciosas, uso de antibioticoterapia e sua duração, tempo de internamento, realização de cirurgia e óbito. Todos os dados obtidos foram posteriormente comparados à pontuação no formulário em estudo. O nível de significância estatística adotado foi de 5%. **RESULTADOS:** Uma análise univariada revelou associação estatisticamente significativa entre a pontuação nesse formulário e o uso de antibióticos ( $p=0.001$ ). Houve também associação entre o grau de risco de disbiose intestinal e o tempo de antibioticoterapia através de testes post-hoc, com a categoria de baixo risco (0 a 4 pontos) diferindo significativamente da categoria de alto risco (11 a 16 pontos) ( $p=0.033$ ). A categoria de médio risco (5 a 10 pontos) diferiu significativamente das categorias de alto risco (11 a 16 pontos) e de muito alto risco (17 a 22 pontos) ( $p=0.002$ ). Sob o teste rho de Spearman, a pontuação dos pacientes mostrou-se associada de forma leve à idade ( $\rho=0.267$ ) e ao tempo de internamento ( $\rho=0.219$ ) e de forma moderada ao tempo de antibioticoterapia ( $\rho=0.546$ ). **CONCLUSÃO:** A pontuação no formulário INDIS adaptado apresenta associação com o tipo (ausente, profilática, em monoterapia ou em politerapia) e a duração de antibioticoterapia e com o tempo de internamento. Assim, essa pontuação demonstrou possuir valor preditivo relevante quanto ao desfecho clínico, embora novos estudos sobre esse tema sejam necessários.

### Trab. 300

#### **CORRELAÇÃO ENTRE O CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS**

**Autores:** SILVA RG, DIAS LPF, SANTOS MR, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Atualmente o crescimento da população idosa ocorre de forma acelerada no Brasil. Sabe-se que a alimentação adequada de forma qualitativa e quantitativa, um bom estado nutricional e a prática regular de atividade física estão completamente relacionados a um envelhecimento saudável, resultando no aumento da expectativa de vida com qualidade, podendo dessa forma atuar como fator de prevenção e controle de diversas patologias. Mas é importante destacar que, com envelhecimento aparecem mudanças fisiológicas e psicológicas que proporcionam mudanças que podem alterar a ingestão alimentar e, como consequência, levar à desnutrição ou obesidade. O consumo exacerbado de gorduras e açúcares nessa faixa etária, principalmente por fatores fisiológicos que interferem nos parâmetros sensoriais, acabam provocando excesso de peso e risco para doenças, principalmente doenças crônicas não transmissíveis. **OBJETIVO:** o objetivo desse trabalho foi uma revisão bibliográfica para observar a relação de consumo alimentar e estado nutricional em idosos na atualidade. **METODOLOGIA:** refere-se a uma revisão bibliográfica realizada por meio de pesquisa em artigos de bases de dados eletrônicos Scielo e Google Acadêmico, correspondente ao período de 2012 a 2017. Os detectores utilizados foram "consumo alimentar de idosos", "estado nutricional de idosos e consumo alimentar" e "idosos na atualidade". **RESULTADOS:** observou-se que o idoso atualmente vem ganhando mais espaço na sociedade, mas que ainda é preocupante o estado nutricional dos mesmos, visto que a alimentação rica em açúcares, gorduras e sal ainda predomina nessa população, resultando em desenvolvimento de patologias. **CONCLUSÃO:** diante do exposto, conclui-se que alimentação dos idosos interfere de forma direta na sua expectativa de vida, o estado nutricional está diretamente ligado com os hábitos alimentares. A avaliação dos padrões de consumo alimentar de idosos é fundamental para mostrar a importância de educação nutricional direcionada para esse público que cada vez mais vem crescendo em nosso país.

**Trab. 301****CORRELAÇÃO ENTRE O CONTEÚDO DE GORDURA NO COLOSTRO E O IMC MATERNO**

**Autores:** LUIZA TAVARES CARNEIRO SANTIAGO, NATÁLIA ALVES DE FREITAS, JOSÉ DONIZETI DE MEIRA JÚNIOR, CILMERY SUEMI KUROKAWA, LÍGIA MARIA SUPPO DE SOUZA RUGOLO

**Instituição:** FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - FMB - UNESP

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O aleitamento materno é considerado padrão ouro na alimentação de recém-nascidos sejam eles prematuros ou a termo. O conteúdo de gordura do leite materno difere conforme as condições geográficas, os hábitos alimentares e o estado nutricional das mães, a idade gestacional e pós-natal, o período do dia, e o tempo de mamada. Entretanto, a quantidade de lipídeos no colostro é pouco investigada e sua correlação com o estado nutricional materno não está estabelecida. **OBJETIVO:** Avaliar se o conteúdo de gordura no colostro correlaciona-se com o Índice de Massa Corporal (IMC) materno. **MÉTODOS:** Estudo transversal com mães de recém-nascidos pré-termo e de termo, nascidos em centro terciário em 2015-2016. Critério de inclusão: gestação única, sem diabetes, corioamnionite e mastite, sem uso de drogas ilícitas e álcool, ausência de malformação ou infecção congênita fetal. Foram constituídos 4 grupos conforme a idade gestacional e o crescimento fetal: pré-termo pequeno para a idade gestacional (n=33); pré-termo adequado (n=60); termo pequeno (n=59) e termo adequado para a idade gestacional (controle, n=73). O colostro foi coletado por extração manual entre 24-72h pós-parto. Foram analisadas variáveis maternas, gestacionais e de nascimento. Os desfechos foram o conteúdo de gordura no colostro, avaliado pelo método do crematócrito, e a correlação do crematócrito com o IMC materno. Na comparação entre grupos foram utilizados os testes qui-quadrado ou Exato de Fisher, ANOVA e regressão linear multivariada. **RESULTADOS:** A idade gestacional média foi de 34 semanas nos neonatos pré-termo e 39 semanas nos de termo. O crematócrito não diferiu entre os grupos, com valores médios de 3,3 a 4% e o valor energético estimado foi de 52 a 56 kcal/dL. Crematócrito >4% foi mais frequente no grupo termo pequeno para idade gestacional. Apenas no grupo de recém-nascidos pré-termo pequenos para a idade gestacional houve correlação entre crematócrito e índice de massa corporal materno (r=0,62 p= <0,001). **CONCLUSÕES:** A prematuridade e o inadequado crescimento fetal isoladamente não influenciam no conteúdo de gordura do colostro, mas a presença concomitante desses 2 agravos caracteriza uma situação de maior vulnerabilidade na qual o conteúdo de gordura do colostro torna-se nitidamente correlacionado ao IMC materno.

## Trab. 302

### **CORRELAÇÃO ENTRE ZINCO E DEMAIS MICRONUTRIENTES NA OBESIDADE INFANTIL**

**Autores:** SILVA HA, BARROS RJR, LOREDO PS

**Instituição:** UNIFENAS

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A infância é um estágio crítico no ciclo da vida de um indivíduo, e é necessária uma nutrição adequada para um bom crescimento e desenvolvimento. O zinco é um micronutriente importante para diversos processos fisiológicos, incluindo defesa contra infecções, desenvolvimento do sistema nervoso, metabolismo de ácido nucleicos e carboidratos, produção de enzimas e hormônios dentre outros. A deficiência de zinco é responsável por 4% da morbidade e mortalidade infantil global. Assim como alguns micronutrientes, o zinco não é armazenado pelo organismo sendo necessária uma ingestão diária, todavia crianças que não dispõem de acesso a uma dieta equilibrada podem desenvolver uma série de doenças acarretadas pela falta deste mineral, sendo necessária suplementação com zinco. **METODOLOGIA:** Aqui, analisou-se de forma abrangente algumas revisões sistemáticas publicadas (Até outubro de 2016) sobre crianças de 5 a 12 anos, cujo houveram a necessidade de intervenções nutricionais, principalmente no que tange a suplementação com zinco. Foram incluídos outros micronutrientes também (Ferro, ácido fólico, cálcio, vitamina D, vitamina A, iodo) afim de verificar a correlação entre a suplementação com zinco e a absorção desses principalmente no manejo e prevenção da obesidade e diabetes infantil. **RESULTADOS:** Foram identificadas um total 25 revisões sistemáticas das quais apenas 8 foram realizadas somente em crianças. O presente trabalho de revisão sugere que o zinco associado a outros micronutrientes pode contribuir de forma representativa para melhorar a absorção destes ajudando na prevenção e manutenção de algumas patologias como a obesidade. Embora os estudos em crianças com alguns micronutrientes sejam escassos, é notável que a interação molecular entre o zinco e estes pode se tornar uma ferramenta complementar no tratamento não medicamentoso da obesidade infantil e outras doenças associadas. **CONCLUSÃO:** Desta forma, esta revisão ressalta a importância da suplementação com zinco para crianças chamando a atenção para que sejam criadas intervenções nutricionais para o tratamento e prevenção da obesidade infantil.

## Trab. 303

### **CONSTIPAÇÃO INTESTINAL E IMPACTO EMOCIONAL NA FASE INFANTIL**

**Autores:** DANTAS, DLS, ARAÚJO, JM, OLIVEIRA, MJS, BIDÔ, RCA, LIRA, CCS, ARAUJO, SGS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A constipação intestinal é um problema presente em todas as faixas etárias, e não obstante na fase infantil. Tal fase é tida como crítica, havendo alta vulnerabilidade ao desenvolvimento de diversos tipos de patologias. Ela pode provocar um grande desconforto, agindo negativamente na qualidade de vida, bem como causar alterações fisiológicas e emocionais principalmente em crianças. **OBJETIVOS:** Explanar por meio da literatura a influência da constipação intestinal nos aspectos emocionais da criança. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura, na qual foram selecionados artigos nacionais e internacionais dos últimos cinco anos por meio das bases de dados LILACS, SCIELO, MEDLINE e PUBMED. **RESULTADOS:** A constipação está atrelada aos transtornos das alterações dinâmicas de evacuações, defecações dolorosas e escape fecal, tais sintomas acarretam consequentes alterações emocionais nas crianças, entre elas pode-se citar maior grau de ansiedade provocando uma autoimagem negativa e o afastamento do convívio social, tal fato se manifesta principalmente em ambiente escolar. Estudos revelam que essas desordens corroboram com o baixo consumo de fibras na dieta, e que a inserção de fibras na alimentação, assim como o consumo adequado de água e o monitoramento dos pais é de suma importância para a melhoria dos sintomas intestinais peculiares da constipação, essas atitudes tem impacto positivo no estado emocional das crianças. **CONCLUSÃO:** A constipação intestinal relaciona-se com o aparecimento de alterações emocionais em decorrência dos incômodos que ela provoca. De posse dessas informações mudanças nos hábitos alimentares pela inclusão de fibras na alimentação infantil são de importância primordial para melhoria do estado emocional nessa fase, melhorando assim o convívio social principalmente na escola.

## Trab. 304

### **CUIDADOS DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA PARA PRESERVAÇÃO, MANUTENÇÃO DA SAÚDE E QUALIDADE DE VIDA DE IDOSOS**

**Autores:** LIMA JS, MONTEIRO FB, MATOS INB, CAVALCANTI LF, SANTOS RJS, SILVA SF, PINTO MLM, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Como consequência da redução das taxas de fecundidade, de mortalidade e o crescimento da expectativa de vida, a população de idosos vem crescendo mais rapidamente do que qualquer outra faixa etária nos últimos anos, em quase todos os países. Concomitante a esse crescimento, estimativas mostram que mais da metade dos idosos brasileiros possuem excesso de peso e cerca de 80% tem pelo menos uma doença crônica não transmissível. Uma dieta inadequada aumenta o risco de desenvolvimento dessas doenças e representa uma parcela significativa das causas de incapacidade e morte prematura, por isso a importância de um profissional capacitado e que consiga entender as necessidades nutricionais do indivíduo desde muito antes da vida adulta, para que possa desfrutar de uma vida idosa de máxima qualidade. **OBJETIVO:** Identificar e avaliar a importância do profissional nutricionista como agente de promoção da saúde e qualidade de vida de idosos. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas, Pubmed, Scielo, Google acadêmico e Periódicos CAPES, no período de 2012 a 2016, utilizando os seguintes descritores: "nutricionistas" e "saúde do idoso". **RESULTADOS:** A nutrição é um fenômeno pluridimensional, que envolve o corpo, os sentidos, o intelecto, o afeto, a sociabilidade e as relações sociais. A avaliação da prática alimentar cotidiana não se limita aos alimentos apropriados em si mesmos, mas aos seus usos, crenças e modos de consumo. Nesse contexto, fica claro a importância do nutricionista no cuidado do idoso, visto que é o profissional que busca entender o ser e o alimento em sua totalidade, com estratégias de preservação e manutenção que perfazem a vida adulta e garantem uma velhice ativa e de qualidade. **CONCLUSÃO:** O nutricionista é o profissional capacitado e com respaldo científico para realizar intervenções que promovam uma alimentação de qualidade não só na fase idosa ou quando a doença já está instalada, mas desde muito jovem, durante a fase de preservação e manutenção da saúde.

## Trab. 305

### **CUIDADOS NUTRICIONAIS PARENTERAIS EM PACIENTES CRÍTICOS**

**Autores:** GONÇALVES JAO, SOUSA RM, LIRA DN, QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A unidade de Terapia Intensiva (UTI) é um local destinado ao cuidado do paciente crítico. Nos últimos tempos, o uso de dispositivos nestes pacientes aumentou significativamente como, por exemplo, o uso do Acesso Venoso Central (AVC), utilizado com a finalidade de infundir diversos "medicamentos e nutrientes". Assim a terapia nutricional ou terapia parenteral/endovenosa prolongada (NPT) é fornecida através do AVC, considerada fundamental ao cuidado do paciente crítico que geralmente apresentam alterações metabólicas, hormonais e hemodinâmicas que exige uma nutrição adequada ao seu estado. **OBJETIVO:** Verificar na literatura os benefícios sobre Terapia por Nutrição Parenteral prolongada em pacientes que se encontram em UTI. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão integrativa a qual consiste na construção de uma análise da literatura, onde as coletas foram realizadas por meio de artigos nas bases de dados LILACS, SCIELO e DIALNET. Sendo critérios de inclusão para seleção dos textos: artigos publicados nos últimos doze anos entre 2005 a 2017, em língua portuguesa, utilizando indexadores: Nutrição parenteral; Unidade de Terapia Intensiva; Desnutrição. **RESULTADOS:** Mesmo com o avanço da terapia nutricional parenteral nos últimos tempos, os clientes em estado crítico ainda apresentam problemas de desnutrição, para isso é importante que uma equipe multiprofissional estude os casos críticos dos clientes para melhores resultados. Aliado a isso se faz necessário avaliações do estado nutricional e, por serem pacientes que apresentam enfermidades diversas, devem haver planos terapêuticos diferenciados para cada caso, sendo também de grande importância o acompanhamento da bioquímica e imunologia, contribuindo

com informações valiosas e determinantes na escolha da terapia nutricional adequada, visto que estudos mostram que a morbimortalidade esta interligada com déficit nutricional destes clientes em UTI e negligência aos cuidados nutricionais. **CONCLUSÃO:** Observa-se que a literatura ainda não oferta um número de pesquisa significativa sobre a nutrição parenteral prolongada e cuidados nutricionais com o paciente crítico, sendo relevante investir em mais estudos. Também importante frisar que uma equipe multiprofissional qualificada é fundamental para o cuidado com o paciente em estado nutricional desfavorável.

### **Trab. 306**

#### **DEFICIÊNCIA DE VITAMINA D E SUA RELAÇÃO COM A DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO ALCOÓLICA E SÍNDROME METABÓLICA EM INDIVÍDUOS COM OBESIDADE CLASSE III**

**Autores:** CORDEIRO A., SOUZA LLPT, PEREIRA SE, SABOYA CJ, RAMALHO A.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO / UFRJ

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade cresceu nas últimas décadas e alterações metabólicas são comuns nesses indivíduos, como a Síndrome Metabólica(SM), que tem como manifestação hepática a Doença Hepática Gordurosa Não Alcoólica (DHGNA). Deficiências nutricionais são frequentes nos indivíduos com obesidade, destacando-se a Vitamina D, que se encontra reduzida por possíveis mecanismos como: sequestro do tecido adiposo e/ou prejuízo no metabolismo da vitamina D pela presença de gordura no fígado. Este estudo avaliou a relação entre o estado nutricional de vitamina D com SM e DHGNA. **METODOLOGIA:** Estudo descritivo transversal com indivíduos de ambos os gêneros (20-59 anos), índice de massa corpora I (IMC)  $\geq 40$  kg/m<sup>2</sup>. Avaliados peso, estatura, IMC, circunferência da cintura (CC) e índice de circularidade (IC); além da pressão arterial sistêmica, glicose em jejum, insulina, HOMA-IR, colesterol total, HDL-colesterol, triglicerídeos (TG), fosfatase alcalina (FA), aspartato aminotransferase (AST), alanina aminotransferase (ALT), gama-glutamil transpeptidase (GGT) e vitamina D [25(OH)D]. O ponto de corte para deficiência de 25 (OH) D foi  $\leq 20$  ng/ml. Diagnóstico para DHGNA foi por biópsia hepática e SM foi de acordo com NCEP/ATP III. **RESULTADOS:** Dos 50 indivíduos, 86% eram mulheres, média de idade de  $43.0 \pm 10.5$  anos. Média de IMC e IC foi  $44.1 \pm 3.8$  kg/m<sup>2</sup> e  $8.2 \pm 1.4$ , respectivamente. De acordo com as concentrações séricas de 25 (OH) D a média foi de  $22.9 \pm 17.2$  ng/mL, tendo 42% deficientes e 48% insuficientes. O diagnóstico de DHGNA foi confirmado em 100% dos indivíduos, sendo 62% com esteatose e 34% com esteatohepatite sem fibrose e 4% com fibrose. Analisado os estágios da doença hepática, foi observado diferença significativa nas concentrações de 25 (OH) D e aqueles com esteatohepatite com fibrose apresentaram a menor média de 25 (OH)D ( $10.2 \pm 2.8$  ng/ml;  $p < 0.001$ ). Média de FA foi observada mais elevada na insuficiência de vitamina D ( $81.2 \pm 26.1$  U/L), GGT, ALT and AST foram mais altas na deficiência ( $39.2 \pm 25.7$ ;  $29.1 \pm 17.5$ ;  $28.1 \pm 22.8$  U/L) respectivamente, sem significância estatística. O diagnóstico de SM foi confirmado em 74% e foi observado a média mais baixa de concentração de vitamina D em pacientes com SM ( $18.2 \pm 4.3$  ng/mL;  $p = 0.039$ ). Dentre os componentes da SM, CC e TG apresentaram correlação negativa significativa com concentração sérica de 25 (OH) D,  $r = -0.645/p = 0.021$  e  $r = -0.583/p = 0.036$ , respectivamente. **CONCLUSÃO:** O percentual de deficiência da vitamina D foi elevada, associada com o diagnóstico de SM, presença da DHGN e ao maior agravamento da doença hepática.

### **Trab. 307**

#### **DEFICIÊNCIA MARGINAL DE MAGNÉSIO E DESEMPENHO NA ATIVIDADE FÍSICA**

**Autores:** FIGUEIREDO L, REGIS WCB

**Instituição:** PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O magnésio (Mg) desempenha um papel significativo na contração muscular. Pesquisas com atletas de ponta revelam que a ingestão de magnésio está abaixo das recomendações. Esta redução pode estar ligada ao efluxo de Mg das células, seguido da proteólise além de mudanças hormonais associadas com exercícios extenuantes. Nestes há uma redistribuição do Mg corporal para locais de maior atividade muscular e um aumento de sua excreção ou secreção por fluidos corporais.



Essa condição provoca aumento da perda de Mg levando à deficiência. OBJETIVOS: Revisar a literatura sobre os efeitos da suplementação de Mg na atividade física de atletas profissionais. MATERIAIS E MÉTODOS: Indicar instrumentos e estratégia básica de busca. Foram encontrados 67 artigos para a elaboração da revisão. RESULTADOS E DISCUSSÃO: Há evidências de que as perdas de Mg pós exercício são superiores em atletas treinados do que em indivíduos sedentários. As recomendações diárias (RDA) de Mg são definidas para a população em geral sem definição específica para atletas. Assim, estima-se um aumento na ingestão de Mg entre 10 e 20% para essa classe. Nessa perspectiva, atletas com restrição alimentar e/ou em processo de perda de peso severos apresentam maior déficit de Mg. Entretanto, doses elevadas do mineral podem causar distúrbios gastrintestinais como náuseas, vômitos e diarreia sendo recomendada a ingestão máxima de 350mg/dia na forma orgânica para uma melhor biodisponibilidade. Dessa forma, é importante que o atleta incorpore no cardápio alimentos ricos em Mg numa primeira tentativa de corrigir o déficit e, posteriormente, se necessário, corrigir com o aporte através da suplementação. Outras pesquisas apontam, ainda, que a deficiência marginal de Mg associada ao treinamento físico afeta as membranas celulares favorecendo um excesso na produção de radicais livres. CONCLUSÃO: A deficiência de Mg pode afetar o fornecimento de oxigênio e reduzir a capacidade do atleta de realizar e concluir exercícios, o que pode prejudicar sua performance de endurance. Ressalta-se que é necessário realizar estudos com grupos distintos de atletas, com níveis de treino e intensidade diferenciados para determinar o grau de depleção do mineral nos sistemas energéticos e os possíveis efeitos colaterais no estresse oxidativo e na função imune.

### **Trab. 308**

#### **DEPRESSÃO E SEUS IMPACTOS NA ALIMENTAÇÃO E ESTADO NUTRICIONAL: UM REVISÃO**

**Autores:** SILVA, JYP, PONTES, EDS, PONCIANO, CS, ARAUJO, MGG, ANDRADE JUNIOR, FP, ABRANTES, IFR, SALES, HLD, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A fase idosa faz parte do ciclo natural da vida, marcado por inúmeras alterações biológicas, psicológicas e sociais que tornam esse público vulnerável para o aparecimento de diversas complicações, dentre elas, a depressão. Essa doença é causada por situações perturbadoras e estressantes que prejudicam o modo como o indivíduo lida com a vida, fazendo-o perder a vontade de realizar atividades que lhe promoviam prazer e felicidade, como o hábito que alimentar-se. O indivíduo que apresenta um balanço energético negativo tende a repercutir diretamente em seu estado nutricional, podendo vir a agravar ainda mais sua qualidade de vida. **OBJETIVO:** Diante do exposto, objetivou-se revisar a literatura científica quanto à depressão e seus impactos na alimentação e no estado nutricional de idosos. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura científica, clássica e atual. Para o levantamento bibliográfico utilizaram-se as bases de dados LILACS, SciELO, Google Acadêmico e Portal Periódicos CAPES; utilizando os seguintes descritores "depression" (depressão), "elderly" (idoso) e "nutritional status" (estado nutricional), tanto no idioma inglês quanto português, com o auxílio dos operadores booleanos "AND" e "OR", combinados. **RESULTADOS:** Estudos demonstram que a perda do apetite é algo bastante comum em indivíduos idosos com depressão, podendo ser associada a medicações, presença de outras doenças, mas principalmente da perda de um ente querido, como do cônjuge. Outro ponto aliado à perda de apetite é pelas causas fisiológicas inerentes a esse ciclo da vida. Tudo isso contribui para o idoso com depressão apresentar perda de peso acentuada e prejuízo a sua saúde, promovendo aumento das internações hospitalares e seu tempo de permanência ao leito. **CONCLUSÃO:** Nota-se que a depressão vem a prejudicar os hábitos alimentares de idosos, causando prejuízos diretamente em seu estado nutricional e qualidade de vida. Ressalta-se a importância de uma equipe multiprofissional na linha de cuidado a saúde desses pacientes.

### **Trab. 309**

#### **DESCRIÇÃO DA QUALIDADE DE VIDA DE ESCOLARES COM EXCESSO DE PESO**

**Autores:** POLL, FA, MELLO, ED

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A avaliação da qualidade de vida relacionada à saúde (QVRS) em pediatria destacou-se, nos últimos anos, como uma importante ferramenta de identificação de crianças e adolescentes com maiores necessidades. Descrever a QVRS entre adolescentes com excesso de peso é útil para identificar estes níveis, bem como, pela existência de uma correlação positiva entre a qualidade de vida (QV) relacionada à obesidade e à adesão à terapia de controle de peso (Souza PM et al, 2017). **OBJETIVO:** Descrever o nível de QVRS entre crianças e adolescentes com excesso de peso de duas cidades do interior do Rio Grande do Sul. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo transversal, descritivo, de dados secundários, cuja amostra consistiu em 276 escolares, com excesso de peso, residentes de duas cidades, Cachoeira do Sul e Santa Cruz do Sul, do estado do Rio Grande do Sul. A fim de verificar a QVRS, foi aplicado o questionário genérico – Pediatric Quality of Life Inventory 4.0 (Klatchoian DA et al, 2008). A avaliação nutricional seguiu os preceitos da Organização Mundial da Saúde. Para análise estatística, foi utilizado o SPSS, versão 20.0, IBM®. Participaram do estudo os escolares em que os pais e/ou responsáveis receberam esclarecimentos quanto aos objetivos da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS:** Do total de 276 escolares, a média de idade da amostra foi de 12,8 ± 1,7 anos, no qual 59,4% (164) eram do gênero feminino. A mediana do escore total da QV foi de 78,3 (68,5-87,4). Os escolares relataram melhores desempenhos nos domínios “escore social” e “escore físico” e medianas mais baixas no “sumário psicossocial” e “escore emocional”. O domínio com menor escore em nosso estudo foi o escore emocional. **CONCLUSÃO:** Os escolares avaliados apresentavam alterações de QV. Klatchoian DA, Len CA, Terreri MTRA, Silva M, Itamoto C, Ciconelli RM, et al. Qualidade de vida de crianças e adolescentes de São Paulo: confiabilidade e validade da versão brasileira do questionário genérico Pediatric Quality of Life Inventory versão 4.0. *Jornal de Pediatria*. 2008;84(4):308-15. Sousa PM, Gaspar P, Fonseca H, Gaspar F. Association between treatment adherence and quality of life among overweight adolescents. *Cad Saude Publica*. 2017;33(1):e00171815.

**Trab. 310****DESCRIÇÃO POPULACIONAL DE PACIENTES COM DIABETES MELLITUS ATENDIDOS EM UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA EM CUIABÁ, MATO GROSSO**

**Autores:** ASSUNÇÃO, ETJ, OLIVEIRA, P, BOIÇA, LGO

**Instituição:** FACULDADE IPEMED DE CIENCIAS MEDICAS

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O diabetes mellitus (DM) representa um grupo de doenças caracterizado por hiperglicemia resultante de resistência e/ou secreção deficiente de insulina. As principais etiologias são o DM tipo 2, predominante, e o DM tipo 1. Constitui-se em um dos mais sérios problemas de saúde considerando o número de pessoas afetadas, mortalidade e custos envolvidos no controle e tratamento de suas complicações. Segundo estimativas da Federação Internacional de Diabetes, existem atualmente cerca de 387 milhões de diabéticos no planeta, o que se se elevará para 471 milhões até 2035. Os fatores de risco mais relevantes para o desenvolvimento do DM2 são: obesidade, história familiar de diabetes, raça/etnia (negros, hispânicos), idade (acima dos 45 anos), intolerância à glicose, hipertensão arterial, dislipidemia, DM gestacional e tabagismo. Destes, o mais importante é a obesidade. **METODOLOGIA:** Diante deste quadro, este artigo realizou a coleta de dados de 30 pacientes diabéticos atendidos na Unidade de Saúde da Família do Bairro Baú, Cuiabá, Mato Grosso, nos meses de outubro a dezembro de 2015, pretendendo chamar a atenção para a importância da necessidade do diagnóstico, acompanhamento e tratamento adequado desta condição. **RESULTADOS:** De acordo com os resultados encontrados, 89 dos pacientes da unidade são diabéticos representando 3% da população total, o que é considerado baixo em relação aos valores de 7,6 a 15% a nível mundial. A idade variou de 38 a 80 anos sendo que 70% se encontram acima dos 60 anos, considerados idosos, refletindo a alta prevalência do DM nessa população. Em relação ao sexo, 16 pacientes eram do sexo masculino e 14 do sexo feminino, mostrando uma prevalência praticamente igual. Quanto ao IMC, 87% apresentaram sobrepeso ou obesidade, o que apenas reforça a sua presença como o mais importante fator de risco no desenvolvimento do DM, além disso, 67% pacientes apresentaram valores alterados de circunferência abdominal e 47% poderiam ser diagnosticados com síndrome metabólica de acordo com os critérios propostos pelo ATP III, e de acordo com os valores de Hemoglobina glicada 43% estavam acima da meta de tratamento preconizada. **CONCLUSÃO:** Faz-se então necessário um maior incentivo à prevenção, rastreamento e diagnóstico precoce do DM, uma vez que somente um controle intensivo almejando as metas de tratamento, com mudanças nos hábitos de vida e enfoque na dieta, possibilitará alterar a realidade dos prognósticos desfavoráveis desta condição.

### Trab. 311

#### **DESENVOLVIMENTO DE MORANGO EM CALDA DIET: AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL**

**Autores:** WETZSTEIN, B. R., MARTINS, N. F., SOUZA, C. K., BERTOLI, S. L., REITE, M. G. R., LICODIEDOFF, S.

**Instituição:** UNIVERSIDADE DE BLUMENAU

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O morangueiro, pertence à Família Rosaceae, a fruta apresenta uma boa aceitação comercial, devido a aparência, sabor e aroma serem atrativos a grande parte do público. Porém, esta fruta é susceptível a grandes perdas, pela sua alta perecibilidade e curto tempo de vida de prateleira. O aperfeiçoamento de técnicas para conservação e aproveitamento desta matriz contribui para a comercialização e industrialização do produto. **OBJETIVO:** determinar as características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais do morango em calda, com quantidade mínima de edulcorante e conservante, visando o ponto de vista econômico e nutricional do produto. **METODOLOGIA:** as análises físico-químicas realizadas foram: pH, atividade de água, acidez e grau brix e, as análises microbiológicas realizadas foram coliformes totais e termotolerantes e bolores e leveduras. Para realizar a análise sensorial, 7 julgadores treinados participaram da análise, os quais receberam uma ficha de avaliação com a escala hedônica de 1 a 9, para avaliar o índice de aceitabilidade do produto. **RESULTADOS:** As análises microbiológicas obtiveram resultados satisfatórios, onde coliformes totais e termotolerantes apresentaram valores inferiores a 3 NMP/mL e bolores e leveduras menores que 100 UFC/g, com contagem mínima para ambos os casos. As amostras que obtiveram aceitação sensorial apreciável foram as que continham concentração mínima de frutose. Porém, a amostra que obteve a maior intenção de compra foi à amostra com concentração mínima de sacarose e a concentração máxima do conservante. Portanto, pode constatar que a quantidade de ácido cítrico não influenciou nas propriedades organolépticas do produto. Os resultados obtidos na análise físico-química demonstraram que as concentrações de ácido cítrico e frutose não foram estatisticamente significativas nas propriedades físico-químicas do produto. A média de pH das amostras foi 3,8, da atividade de água de 0,888 e dos sólidos solúveis 44,1 ° Brix. **CONCLUSÃO:** Os resultados indicam que a maior aceitação sensorial ocorreu para a formulação contendo a mínima concentração de frutose, ausente de ácido cítrico. A higienização durante o desenvolvimento do produto, bem como a qualidade dos tratamentos térmicos foram feitos corretamente, garantindo assim qualidade e a saúde do consumidor. Todos os valores estão de acordo com a legislação, permitindo a comercializar o produto.

### Trab. 312

#### **DESENVOLVIMENTO DE SPAGHETTI E MASSA DE LASANHA DE PALMITO PUPUNHA SEM GLÚTEN, SEM CASEÍNA E SEM LACTOSE**

**Autores:** MERCEDES GABRIELA RATTO REITER, ANA PAULA MORASTONI

**Instituição:** UNIVERSIDADE DE BLUMENAU

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O palmito da pupunha é uma hortaliça de alto apelo gastronômico. Possui sabor delicado e levemente adocicado, é de baixas calorias e não contém glúten. Elaborar substitutos de massas sem a utilização de trigo, lácteos e ovos atende uma grande demanda da população com intolerâncias e alergias alimentares. **OBJETIVO:** Desenvolver a partir de palmito de pupunha, spaghetti e lâminas para lasanha (em conserva), com baixo teor de sódio comparado às conservas tradicionais de palmito e também, facilitar o preparo no uso doméstico e comercial. **METODOLOGIA:** Foi desenvolvido para isto, um equipamento inovador na Palmasul Conservas, para industrialização do processo de fios tubulares e lâminas de pupunha em conserva, deixando-os pronto para consumo e mantendo as qualidades originais do produto. Para obter os fios e as lâminas, a pupunha é descascada e cortada em fios ou lâminas, envasada com salmoura e cozida. Apesar de macarrão e massa remeterem à trigo e ovo, estes são apenas de palmito pupunha. Foram testados 2 facas para o corte circular do spaghetti, de 1 e 3mm e para as lâminas foram testados 3 facas para testar espessura, de 1; 3 e 4 mm. Na redução de sódio, foram feitas análises laboratoriais para confirmação da conservação e o produto

não sofrer alterações. RESULTADOS: Mostraram que o corte de 3mm resulta em fios redondos e homogêneos e com 1mm se despedaçam. Para as lâminas, no teste de 1mm estas rachavam, as de 4 mm ficaram muito grossas, dificultando o corte. O de 3mm foi espessura adequada e homogênea. Quanto à redução de sódio, foi obtido uma diminuição de 35% comparando às conservas tradicionais. É envasado em embalagens de 300g e 1,8K. CONCLUSÃO: O spaghetti e as lâminas de pupunha além de atender o público alérgico e intolerante que necessitam de produtos especiais, está inserido na tendência de mercado, onde o consumidor busca uma alimentação saudável, light, sem glúten e sem lactose. Também atende essa busca em variar o cardápio e utilizar produtos versáteis e de fácil preparo, alinhado ao sabor além do valor nutricional. Contém fibras, vitamina B9 e poucas calorias (100g 29kcal). O sódio é reduzido mas é recomendado lava-lo antes do consumo. Em relação ao custo é 1/3 menor se comparado ao produto artesanal. O produto artesanal precisa ser armazenado em refrigeração e tem validade de 20 dias, já em conserva, em embalagens de vidro, tem validade de 2 anos, estabilidade e segurança microbiológica.

### **Trab. 313**

#### **DESENVOLVIMENTO DE UM PRODUTO ENRIQUECIDO COM VITAMINA D VISANDO O POTENCIAL DE ADJUVANTE NO TRATAMENTO DA ACNE**

**Autores:** AMANDA CRISTINA CAMILO SILVA, DEBORA CHAVES COSTA, WILIAM CESAR BENTO REGIS, MICHELE ROSA ANDRADE ALVES

**Instituição:** PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS

#### **Resumo:**

**INTRUDUÇÃO:** A ação da acne no sistema imunológico ocorre a partir do reconhecimento de estruturas do P.acne, que vai induzir a ativação dos receptores toll-like tipo-2, pró-inflamatórios, localizados na superfície dos monócitos perifoliculares chegando ao ápice com o início de um processo inflamatório via TH1, com produção de TNF- $\alpha$ ; interferon e interleucinas IL-6,8,12 e 1-IL-6; Os queratinócitos secretam IL-8, IL-10 e IL-1, que ampliam a resposta inflamatória. Foram identificados receptores de vitamina D em sebócitos humanos e modulação da produção de lipídios e citosinas pela vitamina D. O mecanismo de atuação da vitamina D vai acarretar na inibição das citosinas pró-inflamatória IL-1, IL-6, IL-8, IL-10, IL-12, TNF- $\alpha$ ; e IFN- $\gamma$ . Como a acne afeta um grande número de jovens e adultos torna-se relevante o desenvolvimento de novos produtos de qualidade, aceitabilidade e intenção de compras que auxiliem o aporte da vitamina D. **OBJETIVO:** o objetivo deste trabalho foi desenvolver uma formulação de uma barra de cereal enriquecida com fontes alternativas de vitamina D visando o aporte nutricional da mesma que atenda o público jovem e adulto acometido pela acne. **METODOLOGIA:** Foi desenvolvida uma barra de Cereais no Laboratório de Técnica Dietética da Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais com fontes alternativas de cogumelos e óleo de fígado de bacalhau como fonte de vitamina D. Foi realizada uma análise sensorial com escala hedônica de 7 pontos para avaliação de aparência, odor, sabor e textura além de um teste de intenção de compra para 91 avaliadores entre 19 e 30 anos de idade. **RESULTADOS E CONCLUSÕES:** Apesar da excentricidade dos ingredientes mais de 93% dos entrevistados gostaram do produto, variando entre os que gostaram ligeiramente (12%), gostaram muito (52%) e gostaram extremamente (30%). Apenas 4% dos entrevistados desgostaram do produto e 2% foram indiferentes. Ao analisar a intenção de compras 91% dos entrevistados sinalizaram positivamente sobre a aquisição do produto variando as respostas entre os que talvez possivelmente compraria (27%) e certamente compraria (64%). Ficaram na dúvida sobre a intenção de compra apenas 8% dos entrevistados e menos de 1% não comprariam o produto. Desta forma foi desenvolvido um produto com fontes de vitamina D não usuais que agradou positivamente um público alvo acometido pela acne.

### **Trab. 314**

#### **DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE DO ÍNDICE DE ACEITABILIDADE DE UM BOLO DE AVEIA E MAÇÃ OBTIDO A PARTIR DE FÉCULA DE MANDIOCA**

**Autores:** MARTINS ACS, SILVA JYP, PAULA MMN, SILVA JB, ALBUQUERQUE SM, SILVA AR, DOMINGOS LBS, OLIVEIRA MEG

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Diante do cenário atual da sociedade em que cada vez são mais prevalentes os índices de doenças crônicas não transmissíveis, tais como: obesidade, dislipidemias, hipertensão, diabetes, etc. Há uma crescente busca por alimentos que forneçam o aporte de nutrientes necessários para o funcionamento adequado do organismo, repercutindo na manutenção ou recuperação da saúde. Para tanto, se faz necessário avaliar sensorialmente tais produtos para averiguar se os mesmos seriam bem aceitos. **OBJETIVO:** Diante disso, o estudo tem por finalidade desenvolver e analisar o índice de aceitabilidade de um bolo de aveia e maçã obtido a partir de fécula de mandioca. **METODOLOGIA:** O produto em questão foi desenvolvido utilizando ingredientes obtidos em supermercados da cidade de Cuité/PB, a saber: fécula de mandioca, margarina, ovos, açúcar, aveia, leite, fermento e maçã. Após padronização da receita o produto foi elaborado. A análise sensorial aconteceu com alunos e funcionários da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), que mediante aceite em participar e pelas questões éticas em pesquisa com seres humanos, concederam sua participação com a assinatura de um termo de consentimento livre e esclarecido. Foram avaliados os atributos aparência, cor, aroma, sabor, textura e avaliação global do produto em uma escala hedônica estruturada em nove pontos em que os provadores atribuíam valores (variando de 1 "desgostei muitíssimo"; 5 "nem gostei/nem desgostei"; e 9 "gostei muitíssimo"). Para análise do índice de aceitabilidade foi adotada a expressão:  $IA\% = A \times B/100$ ; sendo "A" a nota média para o atributo do produto, e "B" a nota máxima dada a ele. Para o índice ser satisfatório o resultado tinha que ser igual ou maior que 70%. **RESULTADOS:** Recrutaram-se 50 provadores, sendo 87% do gênero feminino e apenas 13%, masculino. As notas do índice de aceitabilidade para cada um dos atributos foi de: 83,03% (aparência); 82,63% (cor); 84,24% (aroma); 79,39% (sabor); 73,33% (textura); e 81,41% para avaliação global, estando todos os atributos acima de 70%, demonstrando uma aceitabilidade satisfatória pelos provadores. **CONCLUSÃO:** Os resultados obtidos confirmam a potencialidade do uso da fécula de mandioca na elaboração de bolos, ofertando aos seus consumidores um produto saudável e que fornece um bom aporte de macro e micronutrientes, além de fibras, necessários ao organismo.

**Trab. 315****DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SORVETE DE ABACATE ISENTO DE PROTEÍNA DO LEITE DE VACA.**

**Autores:** VOLPINI-RAPINA, ALMEIDA-LOPES, AO.

Instituição: INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE CATANDUVA

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A alergia alimentar é a denominação que caracteriza manifestações clínicas envolvendo mecanismos imunológicos que podem ser decorrentes da ingestão, inalação ou contato com algum determinado alimento (BISFELD et al., 2009). Estudos referentes a novos produtos alimentícios, bem como, tratamentos do leite de vaca que possam minimizar a alergenicidade deste vem sendo realizados. A segurança no uso destes produtos alimentícios deve seguir o critério adotado para a utilização de fórmulas alergênicas, ou seja, devem ser tolerados por 90% das crianças que são alérgicas ao leite de vaca (MURARO, 2001). **OBJETIVO:** Desenvolver e avaliar sensorialmente sorvete de abacate desenvolvido com leite de côco e comparar com sorvete de leite de vaca integral e extrato de soja. **METODOLOGIA:** Foram elaborados três tipos de amostras de sorvetes, um contendo leite de vaca, outro com leite de soja, e outro com leite de coco. A avaliação foi realizada através de aceitação sensorial utilizando escala hedônica de 9 pontos realizada com 62 provadores não treinados sendo eles funcionários e estudantes do IMES de Catanduva, de ambos os sexos, com idade entre 18 e 60 anos. Foi realizado também o teste de intenção de compras através da escala de 5 pontos. Os dados coletados foram submetidos aos cálculos de média, desvio-padrão e Análise de Variância (ANOVA) e o teste T-deStudent ( $p \leq 0,05$ ). Foi também realizada a análise de correlação de Pearson ( $p \geq 0,7$ ), utilizando como ferramenta o programa PASW Statistics 18 (SPSS Inc.). Para o teste de intenção de compras, bem como as notas atribuídas pelos provadores foram representados graficamente na forma de distribuição de frequência de notas, utilizando o programa Microsoft Excel 2010. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com o parecer 66938. **RESULTADOS:** A amostra de sorvete desenvolvida com Leite de Soja, o atributo textura obteve maior média, (com 95%) e a menor média apresentada foi para o atributo sabor (63%). Já na amostra de sorvete com leite de côco, a maior média foi para a avaliação global (com 87%) e na amostra de sorvete com leite de soja e a menor média obtida foi para o atributo global (com 74%), o que indicou para ambos os produtos uma boa aceitação. **CONCLUSÃO:** O sorvete de abacate à base de leite de soja

obteve aceitação sensorial parecida com o sorvete de leite de vaca em todos os atributos analisados (cor, aroma, sabor, textura). Quando comparado ao sorvete de abacate à base de leite de coco, o mesmo obteve uma aceitação semelhantes amostras de sorvete de abacate com leite de vaca no atributos (cor, aroma e textura) havendo diferença estatisticamente com notas menor, no atributo sabor. A elaboração do sorvete de abacate à base de leite de coco necessita de modificação em sua formulação, para melhorar ainda mais a aceitação sensorial.

### Trab. 316

#### **DESENVOLVIMENTO INFANTIL: QUAL O BENEFÍCIO DOS CAROTENOIDES?**

**Autores:** FRAZAO, MF, MELO, FALT, SILVA, EB, MOURA, RL, PEREIRA, DE, ALVES, MC, BIDÔ, RCA, SOARES, JKB

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os carotenóides são pigmentos solúveis em gordura, sintetizados por plantas e alguns microorganismos. Já foram identificados centenas deles, porém são representados por seis grupos de compostos:  $\beta$  caroteno,  $\alpha$ -caroteno, licopeno e  $\beta$ -criptoxantina, assim como luteína e zeaxantina, todavia, cerca de 50 desses carotenóides podem ser adquiridos pela ingestão dietética a partir de alimentos de origem vegetal ou por suplementos dietéticos. Os efeitos funcionais dos carotenoides incluem as atividades antioxidantes, imunomoduladoras e anti-inflamatórias. Os carotenoides tem sido alvo de interesse científico onde um número crescente de estudos te investigado sobre as suas funções na saúde e desenvolvimento infantil. Este trabalho objetivou-se pesquisar os diversos benefícios dos carotenóides no desenvolvimento infantil. **METODOLOGIA:** O presente estudo foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica em periódicos internacionais indexados nas bases de dados do do PubMed e publicados no período de 2000 a 2017. Foram utilizados os indexadores Carotenóides, Desenvolvimento e Infância. **RESULTADOS:** Os benefícios mais importantes na fase inicial da vida são resultantes dos efeitos antioxidantes dos carotenóides no desenvolvimento visual e cognitivo. Eles, especificamente a luteína, são capturados pelo tecido nervoso e se distribuem em abundância no córtex frontal e occipital e hipocampo, concentrando-se especificamente nos nas membranas e axônios neuronais. No tecido neuronal, melhoram a permuta iônica e difusão de oxigênio a partir da fluidez da membrana, além de possuir propriedades neuroprotetoras. Estudos confirmaram que o conteúdo de carotenóides em recém-nascidos pré termo é menor do que nos nascidos a termo. Mães de bebês com três meses de vida, exclusivamente amamentados apresentaram teores de luteína e colesterol mais elevados no leite materno com associação positiva na melhora de funções cognitivas, cujo mecanismo proposto seria o transporte de luteína e DHA para o cérebro através das lipoproteínas de alta densidade. **CONCLUSÃO:** Como conclusão, a disponibilidade de luteína no período pré-natal apresenta comprovadamente, atividade antioxidante, de desenvolvimento na visão e do sistema nervoso, adquiridos através do leite humano, a partir da alimentação materna, porém pode ser crucial para o desenvolvimento cognitivo de lactentes que recebem apenas fórmulas infantis industrializadas, devido à ausência destes na maioria das mesmas.

### Trab. 317

#### **DESNUTRIÇÃO ENERGETICO PROTEICA EM CRIANÇAS COM CARDIOPATIA CONGÊNITA EM AMBULATÓRIO TERCIÁRIO DO HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU-UNESP**

**Autores:** DELFORNO, AF, CARRANO, TL, LOPES, JF, SANTIAGO, LTC, FREITAS, NA, MACHADO, NC, BONATTO, RC

**Instituição:** UNESP

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Cardiopatias congênitas (CC) estão diretamente ligadas à elevação do gasto energético e mau aproveitamento biológico dos nutrientes, principalmente devido à condição de insuficiência cardíaca, com comprometimento do crescimento e elevado risco nutricional. Em crianças menores de 5 anos no Brasil, o déficit ponderal estimado é de 1,9% e o déficit estatural estimado de 7%, segundo

a Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde (PNDS) do Ministério da Saúde. OBJETIVO: Avaliar o estado nutricional de crianças portadoras de CC atendidas em ambulatório terciário de Cardiologia Pediátrica do Hospital das Clínicas de Botucatu-UNESP (HC-FMB-UNESP). METODOLOGIA: Foram analisados os dados de consultas nutricionais de crianças portadoras de CC realizadas no período de fevereiro de 2013 a outubro de 2015. Os dados foram obtidos por meio da revisão das anotações dos prontuários arquivados online no sistema operacional do hospital e de ficha própria de avaliação nutricional. As variáveis obtidas foram: idade, peso, comprimento e IMC mediante classificação por escores Z de acordo com os critérios da Organização Mundial da Saúde de 2006. Após a consulta clínica, todas as crianças foram avaliadas pela equipe de nutricionistas com avaliação e orientação nutricional. RESULTADOS: Foram avaliadas 49 crianças com CC, sendo 57,1% (28) do sexo feminino, com idade variando entre 01 e 29 meses (mediana de 5,1 meses). A maioria das crianças avaliadas eram portadoras de CC acianóticas (44; 89,8%). De acordo com o estado nutricional, 13 (26,5%) foram classificados em estado de magreza de acordo com IMC/I (sendo 3 (6,1%) classificados como magreza acentuada), enquanto que 33 pacientes (67,3%) foram classificados como eutróficos. Vinte pacientes (40,8%) estavam com baixo peso para idade, sendo que 7 (14,2%) apresentam muito baixo peso para idade. Em relação ao comprimento, 14 (28,5%) encontravam-se com baixa estatura para idade. CONCLUSÃO: A partir da análise dos dados obtidos é observado que o número de crianças com CC tem maior risco de baixo peso, baixa estatura e desnutrição quando comparadas com dados da população geral de crianças menores de 5 anos. Este estudo ressalta a importância da participação do profissional nutricionista na equipe de seguimento multiprofissional no acompanhamento e tratamento de crianças portadoras de cardiopatias congênitas. Este seguimento deve ser iniciado precocemente para o diagnóstico e orientação nutricional desde as primeiras consultas.

### **Trab. 318**

## **DESNUTRIÇÃO INFANTIL E ENTRAVES PARA A RECUPERAÇÃO NUTRICIONAL- UMA ANÁLISE REFLEXIVA**

**Autores:** QUADROS SXN, COSTA, FA

**Instituição:** CERNUTRI

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Apesar da redução de casos de desnutrição infantil, um dos pontos que também merece atenção é a distribuição deles no país. A desnutrição se dá de formas diferenciadas entre estas regiões, intensificando as desigualdades entre as regiões Norte e Nordeste e Sul e Sudeste, entre os níveis socioeconômicos e entre estratos urbanos e rurais (BRASIL, 2004). **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo observacional, transversal descritivo, com abordagem qualitativa a respeito da problemática da desnutrição no Brasil e sobretudo na região Norte, com base na observação de medidas de ação de combate a desnutrição em um centro de recuperação nutricional em Boa Vista, Roraima, bem como fazendo uma reflexão sobre o tema com base na literatura. **RESULTADOS:** A desnutrição é uma triste e comum realidade na região amazônica e o atendimento a criança gravemente desnutrida é uma prática comum do pediatra ou médico assistente nessa região. Em Boa Vista, Roraima, frequentemente essas crianças são atendidas provenientes do interior do Estado, das comunidades indígenas e de países vizinhos (Guiana e Venezuela). Várias iniciativas do Ministério da Saúde na região Norte, já foram realizadas a fim de prestar serviços de atenção à saúde nutricional da criança por meio de um conjunto de ações, dentre as quais figurava inclusive a suplementação alimentar (GOULART, 2007). No Centro de Recuperação Nutricional municipal de Boa Vista, fornecia-se assistência às crianças e gestantes, com distúrbios nutricionais. Verificou-se o atendimento de nutrição, em regime ambulatorial e hospital-dia, nutriologia pediátrica para crianças com de 0 a 14 anos em risco nutricional (GALVÃO, 2014). Em regime de semi-internação, com crianças de 0 a 4 anos, em diversos graus, seja ele moderada, grave ou leve. Com o trabalho realizado por uma equipe multiprofissional e um atendimento humanizado, o centro de recuperação nutricional visa diminuir a incidência da desnutrição infantil na comunidade em que a criança estiver inserida, oferecendo um cardápio balanceado, adequado às suas necessidades nutricionais e suplementação alimentar se necessário. **CONCLUSÃO:** Faz-se necessário maiores discussões e reflexões sobre o tema a fim de buscar novas alternativas e soluções para a problemática da desnutrição infantil, sobretudo na região Amazônica, onde a questão indígena e sociocultural também são fatores determinantes para este acometimento.

## Trab. 319

### **DETECÇÃO DE ISOQUERCETRINA NA CASCA E BULBO DE VARIEDADES DA FAMÍLIA ALLIACEAE**

**Autores:** PORTELA JDR, PAULA ALEXANDRE DE FREITAS, RAFAELLE CASTRO LOPES, DERLANGE BELIZARIO DINIZ, ÍCARO GUSMÃO PINTO VIEIRA, FRANCISCA NOÉLIA PEREIRA MENDES, CAIO SANTOS CABRAL, GABRIELA OLIVEIRA COSTA

**Instituição:** UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A isoquercitrina (quercetina-3-O-glucosídeo) é um flavonóide encontrado em frutas, flores, folhas e sementes, com propriedades anti-inflamatória, antioxidante e antibacteriana. O objetivo deste trabalho foi identificar e quantificar o teor de isoquercitrina em amostras de casca e bulbo de três espécies ( cebola branca, cebola roxa e alho) da família Allium, com a finalidade de incentivar o aproveitamento integral desses alimentos. **METODOLOGIA:** Para essa avaliação, os vegetais foram higienizados e descascados manualmente. Em seguida as cascas e os bulbos foram pesados separadamente, para avaliação do rendimento, liofilizados e então foi retirada uma amostra de 2,5g, que foram extraídas com 100mL de metanol comercial a quente por 30 minutos. Após esse período, as soluções foram filtradas e, esse procedimento de extração e filtração foi realizado quatro vezes com cada amostra. Em seguida os filtrados foram concentrados em rotaevaporador à vácuo e liofilizados. Posteriormente, foram dissolvidos em metanol (Grau HPLC) e analisados por CLAE (Shimadzu - sistema: LC 20A, bomba: LC-20AD, loop 20 µL, injetor manual – volume: 100µL, forno CTO-20A – 40°C, detector modelo SPD-M20A, coluna Shim-pack C18-CLC). A fase móvel utilizada foi solução tampão de ácido fosfórico pH 2,8 e acetonitrila, em modo gradiente – vazão: 1,4mL/min, detector UV: 350nm. **RESULTADOS:** Os resultados encontrados foram: ausência de isoquercitrina na casca do alho e presença do composto no bulbo do alho e na casca e bulbo da cebola branca e da cebola roxa. Quanto ao tempo de retenção do composto, não houve diferença entre cascas e bulbos, contudo verificou-se um tempo de retenção maior na cebola roxa, porém devido a pequena quantidade em todas as amostras, não foi possível fazer uma quantificação. **CONCLUSÃO:** De acordo com esses resultados e outros estudos avaliados, conclui-se que ainda é bastante escassa a investigação deste composto, sendo necessárias investigações futuras, a fim de incentivar o aproveitamento integral desses alimentos.

## Trab. 320

### **DETERMINAR A CONCENTRAÇÃO DE IODO NA URINA DE PARTURIENTES: IMPORTÂNCIA DO MONITORAMENTO NA GESTAÇÃO**

**Autores:** MATTOS JL, DAMACENO DS, MONTEIRO RL, GRACO FM, FERREIRA JE, GIESTA RO, MARIANI CN, CATARINO RM

**Instituição:** INSTITUTO ADOLFO LUTZ

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O iodo é um nutriente indispensável para a síntese e produção dos hormônios da glândula tireóide. O aumento dessa produção na gravidez requer uma disponibilidade adequada desse micronutriente. Mulheres geralmente começam a gravidez com 10-20 mg de iodo armazenado na tireóide e, com continuação de ingestão suficiente de iodo, são capazes de satisfazer as crescentes demandas na gravidez. No entanto, a concentração da iodúria vai refletir o estado do mesmo, diminuindo durante a gravidez em mulheres deficientes em iodo. A dieta inadequada de iodo está associada às doenças agrupadas sobre o termo de Moléstias Decorrentes da Carência Crônica de Iodo, tais como, bócio difuso ou multinodular, hipertireoidismo induzido por iodo, hipotireoidismo neonatal ou adulto, retardo de crescimento, surdo-mudez, deficiência mental, variantes clínicas do cretinismo endêmico são exemplos da carência de iodo nutricional. A má nutrição de iodo está relacionada com altas taxas de natimortos e nascimento de crianças com baixo peso, problema no período gestacional e aumento do risco de abortos e mortalidade materna. Sabendo-se que o feto consome 90% do consumo de iodo da gestante. A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda que gestantes tenham uma suplementação de iodeto de potássio (150 - 250µg/dia). O principal indicador para resposta de iodação no sal é a concentração de iodo na urina, pois 90% da quantidade absorvida



é excretada nesta forma. OBJETIVO: Determinar a concentração de iodo nas amostras de urina de parturientes. METODOLOGIA: Foram analisadas 26 amostras de parturientes voluntárias do Hospital Maternidade Leonor Mendes de Barros/SES, pelo método Sandell-Kolthoff (1937), preconizado pela OMS cujos valores de referência na urina: Suficiência 100-300 µg/L; Deficiência leve 50-99 µg/L; Deficiência moderada 25-49 µg/L; Deficiência grave <25 µg/L. Todas as gestantes assinaram o Termo de Consentimento Esclarecido. RESULTADOS: Foram encontradas as concentrações de iodo na urina de parturientes: Média= 109,36µg/L e DP= 52,33 (IC 95%: 8,82-13,05). CONCLUSÃO: Os achados sugerem que sejam realizados estudos para a implantação da iodúria como exame de rotina gestacional no acompanhamento do desenvolvimento da tireóide fetal e na prevenção de disfunções endócrinas e fisiológicas durante o período gestacional.

### Trab. 321

## DIABETES AUTOIMUNE LATENTE EM PACIENTE COM 21 ANOS DE IDADE: UMA APRESENTAÇÃO MAIS PRECOCE DO LADA?

**Autores:** CARVALHO NNC, FIGUEREDO FILHO AB, MENESES RB

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

### Resumo:

**INTRODUÇÃO:**No diabetes autoimune de forma latente (LAD), o grau de destruição das células beta ocorre mais lentamente que no diabetes melito (DM) tipo 1, sendo só necessário uso de insulina após 6 meses do diagnóstico. Pode haver presença de características clínicas do DM tipo 2 associadas. Na forma adulta (LADA) o diagnóstico deve ser feito entre 25-65 anos de idade, já na forma jovem (LADY), há pouquíssimos relatos de casos descritos e esses normalmente ocorrem em crianças e adolescentes. **METODOLOGIA:**Relato de caso de LAD em paciente jovem. **RESULTADOS:** A.B.F.F, 21 anos, masculino, procurou endocrinologista há cerca de 1 ano e 2 meses após realizar testes de glicemia capilar (HGT) consecutivos e ao acaso (212 mg/dL e 260 mg/dL). Apresentava nos últimos 15 dias perda de peso (P) (2.4Kg), polidipsia e polifagia discretas e não percebidas pelo paciente. Ao exame físico: P:79,6Kg (P habitual:82Kg), circunferência abdominal (CA):90cm, índice de massa corporal (IMC):25,76Kg/m<sup>2</sup>, pressão arterial (PA):120/80 mmHg. Tinha pai obeso, pré-diabético e hipertenso. Solicitado exames, indicado insulino terapia e requisitado acompanhamento glicêmico através de HGTs. Ao retorno da consulta, paciente não havia utilizado insulina (INS) e iniciado metformina (MTF) XR 500mg (orientado por outro médico), porém com melhora de HGTs (em torno de 160). Trazia exames laboratoriais: glicemia de jejum (GJ):233mg/dL, hemoglobina glicada (HbA1c):9.0%, colesterol total (CT):118mg/dL, HDL:44mg/dL, LDL:46mg/dL, triglicérides (TG):140mg/dL, anticorpo anti-GAD: 104,7 U/ml, anticorpo anti-Ilhota reagente, valores normais para demais exames laboratoriais. Houve suspeição do diagnóstico de LAD e prescrito MTF/ sitaglipitina 500mg/50mg (2X/DIA), alertado quanto aos sintomas de descompensação glicêmica e assim necessidade do uso de insulina. Nos meses subsequentes o paciente manteve bom controle glicêmico (HbA1c < 7.0%), apenas com medicação oral. Um ano após a primeira consulta, o paciente apresentou poliúria, polidipsia, polifagia, fadiga e perda de peso (2Kg) e retornou à consulta já com os seguintes exames: GJ:239,0 mg/dL, HbA1c:11,2%, CT:159,0 mg/dL, HDL:51,0 mg/dL, LDL:87mg/dL, TG:104mg/dL. Foi firmado diagnóstico de LAD e iniciado INSs degludeca e asparte conforme HGT e contagem de carboidrato. Obteve bom controle glicêmico através de HGTs após insulino terapia. **CONCLUSÃO:** O LAD é um diagnóstico que pode passar despercebido e a caracterização da etiologia do DM nem sempre é fácil.

### Trab. 322

## DIABETES MELITO TIPO 1: MÉTODOS DE TRATAMENTO

**Autores:** RAMOS JA, PEREIRA DE, SILVA RS, MEDEIROS CF, SOARES JKB, JERÔNIMO HMA , OLIVEIRA MEG, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** O diabetes melito é uma doença caracterizada pela alta concentração de glicose no sangue, e são classificadas em dois tipos. O tipo 1 é definido como um defeito na produção de

insulina pelas células beta do pâncreas devido a uma destruição total ou parcial destas células, induzido pelo sistema imunológico devido a fatores ambientais e genéticos. Já o diabetes tipo 2, difere principalmente por uma resistência dos tecidos à insulina. A insulina tem como função básica a redução da glicose sérica. OBJETIVO: Este trabalho teve como objetivo expor uma revisão bibliográfica acerca de métodos de tratamento do diabetes melito tipo 1. METODOLOGIA: Trata-se de uma pesquisa descritiva, executada por meio de sondagem bibliográfica em revistas e bases eletrônicas indexados nas bases de dados: Google acadêmico e Scielo. Assim sendo, foi sistematizada a escolha de artigos científicos, entre o período de 2007 a 2016. Utilizando-se os descritores: "diabetes melito tipo 1", "atividade física", "alimentação" e tratamento. RESULTADOS: Foi observado nos artigos, que o principal método para tratamento do diabetes tipo 1 é a insulino terapia, que consiste em uma ou duas aplicações diárias de insulina por via subcutânea. A insulina sintética tem diversos tipos, sendo elas com ações prolongadas ou curtas. A alimentação é outra maneira muito importante no controle do diabetes, tendo como recomendações principais, o consumo de fibras, alimentos com carga glicêmica baixa, evitar o consumo de açúcares simples, álcool e etc. A ingestão adequada de fibras eleva os níveis de adiponectina, que atua melhorando a sensibilidade a insulina. Foi notado também que a atividade física influencia no tratamento do diabetes, devido sua ação no controle glicêmico, quando há uma associação do exercício aeróbico e exercício resistido. CONCLUSÃO: Conclui-se que foi encontrada várias formas de tratamento do diabetes tipo 1, e que grande parte destes métodos já se encontram bem elucidados na literatura. Devido a incidência dessa patologia estar alta, em especial nos jovens, devido a fatores ambientais desfavoráveis, esses fatores são caracterizados principalmente por uma alimentação não saudável, sendo necessário métodos para o controle e tratamento desta patologia, afim de se evitar maiores complicações.

### Trab. 323

## DIABETES MELITUS TIPO 1 APÓS 6 MESES DE CIRURGIA BARIÁTRICA EM PACIENTE COM SÍNDROME METABÓLICA

**Autores:** CARVALHO NNC, MENESES RB, NOBREGA VA, CARVALHO FNC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA

### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** A obesidade mórbida ou obesidade grau II associada a outros fatores de risco como diabetes melitus tipo 2 (DM2), hipertensão arterial sistêmica (HAS) e dislipidemia (DLP), tem indicação de tratamento cirúrgico na falha de tratamento medicamentoso, e caso não haja contra indicações. Após cirurgia bariátrica (CB), além da perda de peso, há melhora dessas condições clínicas associadas à obesidade. O diabetes melitus tipo 1 (DM1), diferente do DM2, caracteriza-se por agressão às ilhotas de langerhans pancreáticas por mecanismo autoimune ou idiopático. **METODOLOGIA:** Descrever um caso de paciente com obesidade grau III e síndrome metabólica (SM) que abriu quadro de cetoacidose diabética 6 meses após CB. **RESULTADOS:** VCLC, 27 anos, realizou CB (derivação gástrica em Y de Roux) em janeiro de 2015 devido à obesidade grau III e SM (pré-diabetes, HAS e DLP). Após 6 meses da CB, havia perdido 30kg (peso atual de 84.8Kg) e apresentou durante 15 dias sintomas de fadiga extrema, poliúria, polifagia, polidipsia, perda de peso rápida, no qual deu entrada na emergência, tendo diagnóstico de cetoacidose diabética (CAD) (glicemia capilar maior que 500mg/dl, acidose metabólica e cetonúria). Foi avaliada por endocrinologista no hospital, que prescreveu após resolução da CAD, insulina glargina e asparte conforme glicemia capilar e contagem de carboidrato, e solicitados exames. Após alta hospitalar, apresentava em ambulatório glicemias capilares com níveis bem controlados, e os seguintes exames (já em uso de insulinas): HbA1c:10.6%, glicemia de jejum (GJ):185mg/dl, colesterol total (CT):162mg/dl, HDL:43mg/dl, TG:150mg/dl LDL:84mg/dl, anticorpo anti-GAD:31UI/ml(VR<10), anti-ilhota positivo, peptídeo C baixo (0.66ng/mL), FAN positivo (padrão nuclear pontilhado fino denso), cortisol:16mcg/ml, TSH:0.67mU/ml, T4 livre:0.97ng/dl, anti-TPO negativo, vitamina B12:600pg/ml, vitamina D:14ng/ml, estudo do ferro normal, ácido fólico:18.10ng/dl, PTH:5pg/dl, cobre:97.5µg/dl, zinco:83.8µg/dl, potássio:4mmol/L, albumina:3.6g/dl, cálcio ionizado:4.17mmol/L, fósforo:2.4mg/dl, creatinina:0.96mg/dl, uréia:15 mg/dl, Hb: 12.7, HT:38.3, leucócitos:10400, plaquetas: 239000, mantido insulina glargina e asparte, prescrito vitamina D 50.000U/semana por 8 semanas e solicitado controle de glicemias capilares. Dois meses após a última consulta, apresentava peso de 80.4kg, PA: 110/70mmHg, Hba1c:7.6%, frutossamina: 244 µmol/L. **CONCLUSÃO:** A CB poderia ser um fator precipitador da agressão auto-imune no DM1.

## Trab. 324

### **DIAGNÓSTICO E CONDUTA DIETOTERÁPICA PARA PACIENTE COM DIABETES MELLITUS E HIPERTENSÃO ARTERIAL: RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** MARTINS ACS, SILVA LG, FARIAS EF, SILVA JYP, DONATO NR, MORAIS JL, CARDOSO VVBP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O diabetes é uma doença multifatorial sendo decorrente de causas genéticas, ou por fatores ambientais, como: sedentarismo e maus hábitos alimentares. Ela é caracterizada pelo acúmulo de glicose no sangue, devido a falência das células produtoras de insulina, hormônio responsável por capturar a glicose e direcionar sua entrada nas células. Quando não tratada de forma adequada, a mesma gera consequências para o organismo, por exemplo, angiopatias, neuropatias nefropatias e retinopatias prejudicando a qualidade de vida dos pacientes. **OBJETIVO:** Diante disso, objetivou-se realizar relato de experiência sobre o caso clínico de uma paciente com diabetes e hipertensão. **METODOLOGIA:** Foi realizado o diagnóstico da paciente, após sua procura ao atendimento ambulatorial do município de Jaçanã/RN. Inicialmente foi realizada anamnese alimentar, avaliação antropométrica e interpretação dos exames laboratoriais, para averiguação do seu estado de saúde. Após o diagnóstico, foi elaborada a conduta dietoterápica para a paciente em questão. **RESULTADOS:** A paciente é aposentada, tem histórico familiar de hipertensão arterial e cardiopatias, além disso, relata que faz caminhadas três vezes na semana, e que não é fumante, nem etilista. Observou-se que a mesma tem um quadro de diabetes tipo II, diagnosticada há alguns anos e aliado a isso apresenta complicações dessa doença, como, hipertensão arterial. Devido essas alterações, faz uso de medicações para controlar sua glicemia e pressão arterial. De acordo com os exames foi observado níveis alterados do hematócrito e hemoglobina, sugerindo quadro de anemia; além desses, ureia, creatinina, potássio e sódio, sugerindo danos renais. Diante dos resultados foi indicado o fracionamento da dieta, com a inclusão de alimentos de baixo índice glicêmico. Recomendou-se a retirada de temperos industrializados, bem como de produtos ultraprocessados, já que são ricos em sódio e gorduras, além da inclusão de frutas cítricas, após as grandes refeições para auxiliar na absorção do ferro. Foi sugerida a troca de proteína de fonte animal pela vegetal, com o intuito de evitar o acúmulo de compostos nitrogenados que agravam o quadro renal. Aliado a isso, foi indicada uma ingestão hídrica adequada. **CONCLUSÃO:** A conduta foi realizada de acordo com as restrições e necessidades da paciente com o intuito de atenuar as alterações em decorrência das doenças diagnosticadas.

## Trab. 325

### **DIETA CETOGÊNICA NO EMAGRECIMENTO E EM DISTÚRBIOS METABÓLICOS: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.**

**Autores:** ABREU JPA, HAMRA A, TRENTINI AGA, SPAZIANI AO, LARROSSA FM, PITON FH, VERGINIO HR, BATISTA LFS

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A dieta cetogênica, também conhecida como dieta sem carboidrato, low-carb, high fat e dieta de Atkins, consiste em um plano alimentar onde é restringido o consumo de carboidratos e eleva-se a ingestão dos demais macronutrientes – proteínas e lipídios. Com a restrição de carboidratos o organismo é induzido a um estado de cetose, e passa a utilizar as gorduras como fonte primária de energia, através da produção de corpos cetônicos no fígado, a partir do momento em que a capacidade oxidativa do fígado para a acetil-CoA é excedida e seu aumento se condensa nos corpos cetônicos (acetoacetato, acetona e 3-hidroxiacetato). Considerando isso, esse estudo visa encontrar o presente sobre dieta cetogênica na literatura recente. **METODOLOGIA:** A metodologia utilizada foi a revisão bibliográfica de artigos das plataformas Scielo, Pubmed e Medline. Foram selecionados 18 artigos. As palavras-chave foram: carboidratos, obesidade, gorduras e emagrecimento. **RESULTADOS:** Constatou-se que a utilização da dieta cetogênica por aumentar a quantidade de proteínas e lipídios da alimentação promove maior sensação de saciedade, além da exclusão dos carboidratos induzir o organismo a oxidação lipídica, apresenta um maior potencial energético de ATP por mol do que o

piruvato, que gera saciedade e aumento do gasto calórico. No emagrecimento esta dieta mostrou-se eficiente na perda rápida de peso, uma das razões para isso é que as dietas pobres em carboidratos tendem a se livrar do excesso de água porque elas reduzem os níveis de insulina, os rins começam a excretar o excesso de sódio, levando a rápida perda de peso. A dieta low-carb pode estar associada também a algumas melhorias em fatores de risco cardiovascular, como obesidade, diabetes e níveis de colesterol. **CONCLUSÃO:** Demonstra-se então que existe dificuldade inicial na adesão a dieta devido a alguns fatores que a exclusão abrupta de carboidratos da alimentação pode causar como: dores de cabeça; neblina mental; sintomas parecidos ao da gripe; vertigens, hipoglicemia, sudorese, náuseas e fraqueza. Outros sintomas podem ser observados, como obstipação intestinal e sonolência. Hoje existe preocupação sócio-governamental e educacional envolvendo a obesidade e doenças provocadas por distúrbios metabólicos, como Diabetes Mellitus tipo 2 e hipercolesterolemia. Campanhas publicitárias e educacionais que alertam sobre estes riscos são necessárias.

### **Trab. 326**

#### **DIETA DASH E SUAS REPERCUSSÕES CARDIOVASCULARES – UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** SPAZIANI, AO, MINARI, JM, FROTA, RS, ALVARENGA, LBL, FRANQUEIRO, NVJ, AURELIANO, PMC, CARVALHO, MML, DOS SANTOS, FHNB

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIIIL

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** DASH é a abreviação de “Dietary Approaches to Stop Hypertension”, um guia alimentar elaborado com o objetivo de controlar e até mesmo reduzir a pressão arterial, combatendo os riscos à saúde decorrentes de determinadas alterações cardiovasculares. O plano alimentar visa a redução do consumo de gordura saturada e colesterol, carne vermelha e açúcar, enfatizando o consumo de frutas, vegetais, leite desnatado e seus derivados, grãos integrais, peixe, frango e nozes. A dieta DASH tem efeito comprovado por diversos estudos e evidências, pois proporciona benefícios em especial para indivíduos hipertensos por ser rica em elementos como o potássio, magnésio, cálcio, proteínas e fibras. Objetiva-se discorrer e analisar os benefícios proporcionados a portadores de hipertensão arterial pela adesão ao plano alimentar do tipo DASH. **METODOLOGIA:** análise de diversos estudos coletados nas bases de dados: Scielo, LILACS e PubMed a partir dos seguintes descritores: dieta DASH, DASH e hipertensão arterial. Inicialmente foram encontrados 4640 estudos. Para seleção utilizou-se os seguintes critérios de inclusão: estudos datados de 2013 a 2017 e que abordassem as repercussões da adesão da dieta DASH em pacientes hipertensos. Ao total 55 artigos foram selecionados para análise. **RESULTADOS:** a hipertensão arterial sistêmica é uma doença de instalação insidiosa e assintomática que acomete cerca de um quarto da população mundial, devido a sua epidemiologia é de extrema importância a existência de métodos alternativos que auxiliem no controle da doença. Dentro deste contexto a dieta DASH, se apresenta como uma alternativa tanto para prevenção como para terapêutica contra a hipertensão. Notou-se uma redução de 12% na prevalência da hipertensão em grupos de pacientes que recebeu orientação com a dieta DASH, com redução de 53% no risco de eventos cardiovasculares quando comparado com um grupo controle que não recebeu o plano alimentar baseado na dieta DASH. Foi observado que a melhora na ingestão de diversos nutrientes abaixa a pressão arterial em mais de 20% dos casos. **CONCLUSÃO:** as evidências disponíveis sugerem, portanto, que medidas como a mudança dos hábitos de vida com a inclusão da dieta DASH é um tipo de estratégia plausível para inclusão terapêutica, permitindo que o indivíduo portador de hipertensão arterial tenha acesso a uma medida não medicamentosa de baixo custo e com baixos efeitos adversos.

### **Trab. 327**

#### **DIETA DO PALEOLÍTICO E TRADICIONAL: EFEITOS SOBRE A GLICEMIA DE PACIENTES COM SOBREPESO E OBESIDADE**

**Autores:** CARVALHO, NRP, SAMPAIO, HAC, BEZERRA, VM, PORTO, MYSO, CACAU, LT, BRITO, FO, PARENTE, NA, ARRUDA, SPM

**Instituição:** UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O aumento dos níveis mundiais de obesidade e diabetes mellitus tipo 2 são os principais problemas de saúde pública atualmente. O Ministério da Saúde divulgou que a obesidade cresceu 60% entre 2006 e 2016 no Brasil, havendo uma em cada cinco pessoas no País acima do peso. A dieta do Paleolítico refere-se a um período que começou cerca de 2,5 milhões de anos atrás, sendo composta por alimentos fontes de origem animal e vegetal como frutas, raízes e nozes, porém exclui alimentos como grãos, legumes, sal e açúcar. Por outro lado, dietas tradicionais para tratamento da obesidade têm o objetivo de proporcionar ampla variedade de alimentos e maior aderência, resultando em pouca perda de peso, mas de modo sustentado. Assim, este estudo objetiva analisar, comparativamente, o perfil glicêmico de pacientes com excesso de peso e obesos que seguem dieta tradicional em relação aos que seguem a dieta do paleolítico. **METODOLOGIA:** O estudo refere-se a um ensaio clínico controlado para tratamento de obesidade, desenvolvido com usuários do Sistema Único de Saúde (SUS) diagnosticados com excesso de peso ou obesidade graus 1 e 2, atendidos no Núcleo de Atenção Médica Integrada da Universidade de Fortaleza (NAMI-UNIFOR). A Dieta Tradicional (DT) segue as diretrizes para controle de sobrepeso e obesidade em adultos de 2013, com VET de 1500 Kcal para homens e 1200 Kcal para mulheres. A Dieta do Paleolítico (DP) foi orientada para consumo ad libitum, conforme descrita acima. A orientação da dieta de cada paciente foi feita de modo aleatório. Foram coletados exames de glicemia de jejum de 8 pacientes no grupo DT e 9 no DP, no início e após 45 dias de seguimento da dieta. Os dados foram analisados através dos testes estatísticos de Wilcoxon W e U de Mann-Whitney, com  $p < 0.05$  como nível de significância. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da instituição vinculada. **RESULTADOS:** A partir dos testes realizados, constatou-se que a amostra não obedece uma distribuição normal, sendo ideal a utilização dos valores de mediana. Os valores do primeiro e segundo exame de glicemia, não houve diferença estatística, assim como não houve entre os grupos. **CONCLUSÃO:** No grupo estudado o tipo de dieta prescrita não influenciou a glicemia. Para maior acurácia propõe-se tanto o aumento da amostra como o acompanhamento por tempo maior.

**Trab. 328****DIETA DO PALEOLÍTICO X DIETA CONTROLE: CONSUMO DE MICRONUTRIENTES POR PACIENTES OBESOS ATENDIDOS PELO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE**

**Autores:** PORTO MISO, SAMPAIO HAC, PARENTE NA, BRITO FO, ALMEIDA LC, CACAU LT, ARRUDA SPM

**Instituição:** UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ -UECE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Obesidade e seus distúrbios metabólicos associados tornaram-se uns dos maiores riscos à saúde no mundo. O consumo insuficiente de micronutrientes é considerado o terceiro fator de risco prevenível de doenças e agravos não-transmissíveis (DANT). Alguns estudos demonstram relação entre a baixa ingestão de algumas vitaminas e gênese do excesso de peso, o que corrobora para novas discussões sobre o tipo dietético mais adequado para o tratamento da obesidade. Dietas com baixo teor de carboidratos vêm ganhando destaque nessas discussões e a dieta do Paleolítico, referente ao momento histórico anterior ao desenvolvimento da agricultura, tem despontado entre as dietas desse grupo. **OBJETIVO:** Comparar a ingestão de vitaminas C e do complexo B por pacientes obesos tratados com Dieta do Paleolítico (DP) e Dieta Controle (DC). **METODOLOGIA:** Estudo realizado com 16 indivíduos obesos participantes de um ensaio clínico para o tratamento da obesidade, atendidos pelo SUS no núcleo de Atenção Médica Integrada (NAMI), em Fortaleza no ano de 2017. Os participantes foram divididos em dois grupos, sendo um grupo submetido à dieta do paleolítico e o outro grupo submetido à dieta hipocalórica durante três meses. A DP foi estruturada a partir de uma revisão sistemática com seguimento ad libitum, composta por alimentos naturais, como carnes, peixes, frutas, vegetais e nozes e excluindo alimentos industrializados, cereais, leguminosas, laticínios, sal e óleos vegetais refinados. A DC foi elaborada segundo a Diretriz Americana para o Controle de do Sobrepeso e Obesidade em Adultos (2013), com uma dieta de 1200 kcal para mulheres e 1500 kcal para homens. Para a análise estatísticas dos dados, foram utilizados os testes Shapiro-Wilk, U de Mann-Whitney e Wilcoxon, com  $p < 0.05$  como nível de significância. **RESULTADOS:** O tratamento dos dados mostrou diferenças intragrupo no consumo das vitaminas, entretanto não houve significância estatística entre os resultados da DP e DC. Isso pode ser atribuído ao fato do grupo amostral ser pequeno, o que indica a necessidade do envolvimento de

mais pacientes. Apesar do resultado obtido, verificou-se mudança significativa no consumo de frutas, verduras e legumes pelos pacientes. **CONCLUSÃO:** Não houve diferença significativa no consumo de vitaminas C e do complexo B entre pacientes tratados com DP e DC. Apesar disso, foi perceptível o aumento intragrupo do consumo dessas vitaminas e melhora na qualidade da ingestão de alimentos in natura.

### Trab. 329

#### **DIETA ENTERAL PARA PACIENTES DIABÉTICOS**

**Autores:** LILIANE BORGES LEVY DE ALVARENGA, SPAZIANI AO, MINARI, JM, FROTA, RS, ANDREANI, G, FRANQUEIRO, NVJ, AURELIANO, PMC, CARVALHO, MML

**Instituição:** UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O diabetes mellitus requer cuidados para controle sintomático, de forma que a terapia nutricional acaba sendo um alvo terapêutico que visa o bem-estar, a saúde fisiológica e a prevenção das complicações desencadeadas por morbidades. O diabetes tipo 2 possui como característica a possibilidade de ser moldado por alterações nos hábitos de vida, principalmente no que diz respeito a dieta, sendo ela capaz de reduzir a incidência de doenças. É de suma importância que o manejo nutricional seja acompanhado por uma equipe de saúde com foco na individualização que considere o perfil metabólico e o uso de fármacos como complementação do tratamento. Objetiva-se documentar com base na revisão de estudos os benefícios e as necessidades do manejo nutricional, em especial a dieta enteral, para pacientes diabético. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão bibliográfica com levantamento de estudos nas bases de dados: Scielo, LILACS e PubMed. Inicialmente foram encontrados 9230 resultados com os seguintes descritores: dieta enteral, dieta enteral para diabetes, diabetes e terapia nutricional. Como critérios de inclusão selecionou-se, então, 74 artigos para análise do tema. **RESULTADOS:** Dentre os estudos analisados encontrou-se que o diabetes do tipo 2 é o que apresenta melhor resposta terapêutica de controle sintomático, com cerca de 80% de melhora na qualidade de vida do paciente que fazia uso da dieta enteral controlada. Notou-se também que é a importância do acompanhamento do paciente diabético por equipe multidisciplinar, pois é necessário considerar todas as fases da doença e os aspectos biopsicossociais para se conseguir realizar a reeducação nutricional. Obteve-se que a associação da dieta enteral com exercícios físicos apresentou perda de peso e sua manutenção. Cerca de 25% dos pacientes que faziam uso concomitante da terapia insulínica com a de dieta enteral conseguiram reduzir as doses de insulina ou cessar o uso. Em relação aos níveis de hemoglobina glicada, um dos achados foi a sua redução entre 1 e 2% dentre os pacientes que realizaram educação nutricional com dieta enteral. **CONCLUSÃO:** A nutrição equilibrada com concentrações adequadas se mostra como complementação terapêutica relevante para pacientes diabéticos, principalmente do tipo 2. O plano alimentar passa a ser um reforço no controle sintomatológico e incidente a nível mundial, auxiliando a reduzir o uso de fármacos e controlar os parâmetros clínicos e metabólicos que tanto afetam no prognóstico.

### Trab. 330

#### **DIETA LOW CARB E EMAGRECIMENTO: UMA REVISÃO**

**Autores:** PONTES, EDS, OLIVEIRA, ND, SOUZA, OKS, ROCHA, SS, FLORENTINO, TS, MARTINS, ACS, SANTOS, GR, DANTAS, DLS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os carboidratos são macronutrientes essenciais para o organismo, reconhecidos por seu sabor adocicado característico, são a via preferencial de energia do corpo humano e possui outras funções como compositor de estruturas da membrana e reconhecimento celular. Apesar da sua importância, o consumo exacerbado pode levar a um acúmulo de gordura, dessa forma a ingestão de carboidratos de modo necessário ao bom funcionamento do organismo pode conseguir resultados positivos no emagrecimento, através de estratégias como a dieta Low carb. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão da literatura sobre os efeitos da dieta Low carb durante o processo de emagrecimento. **METODOLOGIA:** Desta forma, foi realizada uma revisão bibliográfica contendo 12 artigos científicos,

encontradas através de uma busca nas bases eletrônicas de dados: SciELO, Google Acadêmico e Pubmed no idioma inglês e português, correspondente ao período dos últimos 5 anos, utilizando como palavras chaves: Low carb; emagrecimento; Dieta. RESULTADOS: A dieta Low carb consiste numa ingestão de carboidratos abaixo das recomendações nutricionais durante as refeições induzindo a um balanço energético negativo proporcionando uma mobilização maior da gordura promovendo o emagrecimento possuindo diversos efeitos positivos nesse processo, uma vez que a ingesta reduzida de carboidrato exige que o corpo mobilize mais gordura para que seja formada energia para o organismo. A dieta possui alguns efeitos adversos como dores de cabeça, perda de cabelo, irritabilidade, dentre outros, tais sintomas se atribuem à redução drástica deste macronutriente na dieta do paciente, algo que pode ser minimizado com a utilização de protocolos mais brandos, ou seja, a diminuição da quantidade de carboidratos de forma gradativa, ou de acordo com um limiar de platô que vai exigir que o nutricionista crie novas estratégias para que a perda de peso continue ocorrendo de forma segura e eficaz. CONCLUSÃO: A redução deste componente durante as refeições é um grande aliado na perda de peso, porém, necessita-se de metodologias nutricionais sobre o período em que o paciente possa estar submetido a essa dieta, além do acompanhamento por um profissional capacitado para lidar com possíveis limites de platô que possam surgir, portanto, faz-se necessário uma maior conscientização sobre esta técnica alimentar bem como as funções a serem realizadas pelo carboidrato no organismo.

### **Trab. 331**

#### **DIETA VEGETARIANA COMO FORMA DE PREVENÇÃO DE DIABETES MELLITUS 2: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** CRUZ DC, QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) vem crescendo nos últimos anos de forma alarmante nos países em desenvolvimento, dentre elas a Diabetes Mellitus (DM). A DM tipo 2 surge normalmente na vida adulta, possivelmente causada pela resistência à insulina e a obesidade, por exemplo. Podendo ser controlada com uma alimentação saudável. Assim, a adoção de uma dieta rica em frutas e vegetais e diminuída de carne parece trazer benefícios. Atualmente as dietas vegetarianas vêm sendo utilizadas na prática clínica, com sucesso, no tratamento da DM2 em decorrência da presença de vitaminas antioxidantes, como também menor quantidade de gordura. **OBJETIVO:** O presente trabalho tem como objetivo mostrar, a partir de uma revisão bibliográfica, a influência da dieta vegetariana na prevenção da Diabetes Mellitus 2. **METODOLOGIA:** Foi realizado levantamento bibliográfico nas bases de dados do Pubmed, Scielo, Medline e Google Acadêmico, considerando artigos publicados no período de 15 anos. **RESULTADO:** estudos demonstraram que a dieta habitual vegetariana, especialmente a vegana, está relacionada ao menor risco de ocorrência de doenças como DM2, em que os vegetarianos exibem níveis de antioxidantes teciduais mais elevados quando comparados aos onívoros, avaliados pelo estado de vitaminas antioxidantes no plasma ou no soro (vitamina C, vitamina E, b-caroteno), como também redução significativa do perfil lipídico, apesar de haver controvérsia de modo geral quanto aos níveis de vitaminas e minerais. Porém, os resultados mostram que a ingestão de zinco, por exemplo, parece não haver diferença entre onívoros e vegetarianos. Observou-se que o zinco e o cromo reduzem a hiperglicemia, por aumento da atividade da insulina. **CONCLUSÃO:** conclui-se que a alimentação vegetariana apresenta elevado potencial protetor contra a DM2, mesmo após ajustes para idade, gênero, etnia, escolaridade, definição social, estilo de vida, uma vez que apresentam melhor perfil bioquímico e efeitos cardioprotetores, como proteção das células b-pancreáticas.

### **Trab. 332**

#### **DIETA VEGETARIANA X ATIVIDADE FÍSICA: UMA REVISÃO**

**Autores:** JAINNI DIAS FREIRES, ANDERSON DE MEDEIROS FARIAS, ARTUR BULHOES DANTAS, JULIANA KESSIA SOARES BARBOSA, MAYARA QUEIROGA BARBOSA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Diversos fatores levam as pessoas a adquirirem hábitos alimentares mais saudáveis, podendo ser pelo cuidado com a saúde, estética ou outros motivos. Atualmente o vegetarianismo tem ganhado um número significativo de adeptos, em suas diferentes versões, visto que apresenta variações como exclusão de carnes, mas com consumo de leite e derivados e ovos, exclusão de qualquer produto de origem animal, entre outros. A prática de exercício físico tem ação benéfica no organismo, desde que sejam orientados por profissionais capacitados, aliados a uma alimentação equilibrada quantitativamente e qualitativamente; a preocupação maior para com os esportistas vegetarianos se resume aos estritos que não consomem qualquer tipo de produto de origem animal, uma vez que os produtos de origem vegetal dispõem de uma quantidade menor de proteínas. **OBJETIVO:** O presente trabalho tem como objetivo analisar a relação de uma alimentação vegetariana com a saúde do esportista e o desempenho na atividade física. **METODOLOGIA:** Buscou-se em bases de dados como Google acadêmico, Lilacs e Scielo, arquivos publicados nos últimos sete anos, sendo selecionados 3 artigos e 1 trabalho de conclusão de curso para a obtenção de informações. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Observou-se que não há influência negativa nem positiva da adesão a dieta vegetariana/exclusão de carnes no desempenho esportivo, uma vez que por apresentar uma grande quantidade de carboidratos na dieta vegetariana, é suficiente para ser utilizado como substrato energético, além de que a ingestão adequada de proteína pode ser alcançada com a combinação variada de alimentos; porém para aqueles que fazem uso de dieta vegetariana estrita e que desejam hipertrofia muscular, há necessidade de suplementação de proteína. Outros estudos demonstraram que a dieta ovo-lacto-vegetariana, uma variação do vegetarianismo, apresentou resultados positivos em relação ao estresse oxidativo ocasionado pelo exercício físico extenuante, interferindo no aumento da atividade enzimática da catalase; mas esportistas vegetarianos apresentam menor concentração de creatina muscular. **CONSIDERAÇÕES:** Portanto, indivíduos vegetarianos esportistas ou que praticam atividade física regularmente, apesar de terem necessidades energéticas aumentadas, com a alimentação adequada para atender todas as suas necessidades não apresentam riscos a saúde, porém é necessário investigar sua influência no desempenho esportivo.

**Trab. 333****DIETA, ATIVIDADE FÍSICA, MEDICAMENTOS, MUDANÇA NA QUALIDADE DE VIDA E INDICAÇÃO DO TRATAMENTO CIRÚRGICO EM PACIENTES OBESOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** SPAZIANI, AO , SERAZI, AM , PITON, FH , MEDEIROS, JVZ , ABREU, JPA , DA SILVA, LM, NOGUEIRA, RAO , HAMRA, A

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Organização Mundial de Saúde aponta a obesidade como um dos maiores problemas de saúde pública no mundo. O impacto da obesidade sobre a qualidade de vida dos seus portadores é evidente. Considerando o aumento da prevalência da obesidade, esse trabalho busca revisar as principais medidas dietéticas, a importância da atividade física, os medicamentos disponíveis, qualidade de vida associada ao quadro e a indicação de tratamento cirúrgico de pacientes obesos. **METODOLOGIA:** Utilizou-se a pesquisa bibliográfica, as bases de dados acessadas foram SCIELO, PUBMED, BVS e Google Acadêmico. Foram selecionados 24 artigos sobre o tema. As palavras-chave de busca foram: obesidade, dieta, atividade física, farmacologia da obesidade, indicação cirúrgica na obesidade e qualidade de vida. **RESULTADOS:** Nota-se que diante da crescente prevalência do excesso de peso e das consequências para a saúde, medidas contra a obesidade devem ser implantadas. A importância de hábitos alimentares saudáveis e aumento na atividade física é indiscutível. A adequada quantidade de massa corporal melhora a qualidade de vida e contribui para a diminuição da morbimortalidade. As intervenções dietéticas nos programas de controle de peso corporal requerem elaboração de dietas que ofereçam a diminuição do consumo calórico. A perda de peso deve ser resultado da máxima redução de gordura corporal e de mínima perda de massa magra. Restrições no aporte alimentar levam à ativação de mecanismos compensatórios para minimizar a perda de peso, através da redução na taxa de metabolismo basal. O exercício físico regular gera benefícios para o organismo, como melhora na capacidade cardiovascular e respiratória, diminuição na pressão arterial, melhora na tolerância à glicose e na ação da insulina. O exercício contribui para redução de peso através da criação de balanço energético negativo. O tratamento medicamentoso para redução da obesidade pode ser usado em indivíduos com sobrepeso associado a morbidades com cautela. O auto monitoramento faz parte do programa de mudança comportamental. A indicação



do tratamento cirúrgico deve basear-se numa análise abrangente. **CONCLUSÃO:** O crescente aumento da obesidade e a sua associação com comorbidades influem diretamente o bem-estar físico, emocional e psicossocial, com impacto significativo sobre o declínio da qualidade de vida. É importante que o médico conheça os principais mecanismos expostos nesse trabalho para realizar o controle da obesidade.

### **Trab. 334**

#### **DIETAS DA MODA E SUA INFLUÊNCIA EM ATLETAS E DESPORTISTAS**

**Autores:** SÁ FEA, MELO MFFT, SOARES JKB, OLIVEIRA MJS, COSTA ACS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Perder peso de um modo fácil e a curto prazo é o que muitas pessoas têm buscado, principalmente aquelas ligadas ao mundo dos esportes e atividade física. Tem-se a ideia de que dietas da moda trazem resultados rápidos em curto período de tempo. Muitas vezes opta-se pelo consumo de shakes como substituição de refeições completas, o que interfere no hábito alimentar e conseqüentemente na saúde do indivíduo. Muitas vezes esses produtos são hipocalóricas, e apresentam valores baixos de nutrientes essenciais. Além dos shakes, é comum a prática de restrição calórica pelo jejum intermitente, como também o baixo consumo de carboidratos e alto consumo de proteínas nas dietas low carbo. Independentemente do método que se utilize para perda de peso, os danos podem ocorrer quando não há acompanhamento por profissional capacitado e muitas vezes são irreversíveis. **OBJETIVO:** Demonstrar a influência das dietas da moda na vida dos atletas e desportistas. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos nacionais em revista de alto impacto, nas bases de dados eletrônicos do Medline, Pubmed, Scielo e Ministério da Saúde, com relevância dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** O sexo feminino, independente do peso, é o grupo que mais predomina a procura por dietas da moda, por se preocuparem muito com o estereótipo passado pela mídia. De acordo com a sociedade espanhola de endocrinologia e nutrição, esses tipos de dietas são desaconselhados, visto que aumentam os níveis de ácido úrico e creatinina, além de obrigarem o organismo a consumirem suas próprias reservas de carboidratos e lipídios. A redução do peso que algumas pessoas relatam com o hábito do jejum intermitente pode ser explicada pela perda de massa magra, pois na ausência de carboidratos disponíveis para gerar energia para o exercício ocorre uma depleção de proteínas, ou seja, esta diminuição de peso não significa redução de gordura corporal. Ressalta-se que a prática de exercício físico em jejum é prejudicial à saúde do indivíduo, que pode apresentar tonturas devido à queda de glicemia; sentir diminuição da energia para o exercício, comprometendo o seu rendimento; e sentir fome durante e após a atividade, compensando posteriormente essa privação. **CONCLUSÃO:** O acompanhamento de nutricionistas para uma dieta individualizada é essencial para os grupos de desportistas e atletas, visto que as dietas da moda podem reduzir peso a curto prazo, porém possivelmente danificarão os rins pelo aumento de creatinina e ácido úrico.

### **Trab. 335**

#### **DIETAS LOW CARB NO CONTROLE GLICÊMICO EM PORTADORES DE DIABETES MELLITUS TIPO 2: UMA REVISÃO**

**Autores:** SILVA RS, DANTAS AB, SILVA AR, RAMOS JA, SOARES JKB, JERÔNIMO HMA, OLIVEIRA MEG, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O diabetes mellitus constitui um conjunto de desordens metabólicas cujo eixo comum é a presença de hiperglicemia. O diabetes tipo 2 (DM2), em particular, caracteriza-se pela resistência à insulina e, geralmente, também por uma deficiência relativa desse hormônio. Na maioria dos casos, esta patologia está relacionada à presença de obesidade e sua prevalência está aumentando rapidamente na maioria das partes do mundo. Dessa forma, alguns portadores de DM2 têm aderido às dietas "low carb" como tratamento para controlar a glicemia, nas quais a ingestão de carboidrato corresponde a menos de 45% do total de calorias consumidas por dia. **OBJETIVO:** Neste sentido, este trabalho tem como objetivo realizar uma revisão da literatura sobre os possíveis efeitos de dietas low

carb no tratamento de diabetes tipo 2. METODOLOGIA: Foi realizada uma pesquisa bibliográfica nas bases eletrônicas de dados SciELO, ScienceDirect, PubMed e Google Acadêmico, com utilização dos termos "low carb diets", "diabetes" e "treatment". Foram selecionados os artigos publicados entre 2008 e 2016. RESULTADOS: Um estudo realizado durante 24 semanas com indivíduos portadores de DM2, submetidos a uma dieta restrita em carboidratos (<20g/dia), mostrou uma melhora no controle glicêmico, com eliminação ou redução do uso da medicação para o diabetes; em outro, de 24 meses, a dieta com 20% de carboidratos promoveu uma redução significativa de insulina, após o período de 6 meses. Foi evidenciada a diminuição da glicemia basal em 34%, assim como uma grande redução na hemoglobina glicosilada aos 6 meses, porém, em seguida, os seus níveis foram se igualando ao inicial. Entretanto, os resultados apresentados por outros autores foram contrastantes, o que pode estar relacionado às diferentes quantidades de carboidratos oferecidas em cada estudo. Além disso, na maioria dos casos as dietas foram eficazes para o controle glicêmico a curto prazo, perdendo as melhorias a longo prazo, o que pode estar relacionado à dificuldade de adesão do paciente por serem restritas. CONCLUSÃO: Dietas low carb têm sido eficazes no controle glicêmico, com bons resultados na glicemia basal e hemoglobina glicada, embora estes resultados tenham sido melhores em curto prazo. No entanto, ainda há controvérsias sobre esse assunto, o qual necessita de maiores investigações quanto à prescrição da dieta, atentando para as particularidades de cada indivíduo para evitar maiores agravos à saúde devido a grande restrição alimentar.

### **Trab. 336**

## **DIETAS RESTRITIVAS E HÁBITOS ALIMENTARES – COMENSALIDADE E SOCIALIZAÇÃO**

**Autores:** DANTAS, DLS, SILVA, PPB, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A alimentação é essencial para a execução das atividades diárias. Atualmente, as dietas contemporâneas estão sendo bastante restritivas, a exemplo disso são dietas que reduzem o número de carboidratos e elevam o consumo de proteínas, alterando os hábitos alimentares das pessoas em dietas restritivas. É também visto que um grande público adere a esse tipo de dieta, muitas vezes por estar relacionada a um padrão de beleza, por isso, os grupos mais atingidos são as mulheres e adolescentes. **OBJETIVO:** Abordagem sobre as dietas restritivas e sua atuação nos hábitos alimentares dos indivíduos. **METODOLOGIA:** Para a revisão integrativa da literatura foram utilizados 15 artigos publicados nas línguas portuguesa e inglesa, entre os anos 2014 e 2017, utilizando os descritores: dieta restritiva; saúde; comportamento alimentar. **RESULTADOS:** Comer é um ato social, quando o indivíduo realiza algum tipo de dieta restritiva evita estar em lugares onde há fartura alimentar, o que faz com que não haja uma socialização a mesa, com núcleos importantes de convivência como família, amigos, trabalho. Existe uma relação afetiva através do consumo alimentar, como o fortalecimento de laços habituais, que podem ser dificultados quando há um pensamento distorcido sobre a alimentação, muitas vezes promovidos por restrição alimentar inadequada, atrelada a dietas sem acompanhamento nutricional e médico, tais prejuízos podem interferir diretamente no convívio, mas também na saúde física dos comensais, tendo em vista a restrição exagerada de nutrientes importantes ao bom funcionamento do organismo. **CONCLUSÃO:** Hábitos alimentares adequados são extremamente importantes. Quando há algum tipo de comportamento alimentar diferenciado que comprometa a saúde pessoal, deve ser precocemente tratado por profissionais apropriados, como nutricionistas, médicos, psicólogos. Dietas restritivas não são recomendadas para pessoas que estão em busca apenas, da perda de peso.

### **Trab. 337**

## **DIETOTERAPIA E USO DE NUTRACÊUTICOS NO MANEJO CLÍNICO DA ASMA: UMA REVISÃO NARRATIVA**

**Autores:** SILVA SV, SALES FPOA, RODRIGUES WAQ, MATSUI S, SOUSA RNM, SILVA NETO LB

**Instituição:** FACULDADE DE MEDICINA - CENTRO UNIVERSITÁRIO INTA - UNINTA

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A asma é uma doença inflamatória crônica das vias aéreas e está associada a grande número de internações hospitalares devido principalmente ao tratamento inadequado. O uso de corticóides por inalação é a terapêutica primária de manutenção para pacientes com asma persistente,

pois são liberados diretamente no local onde ocorre a inflamação (mucosa brônquica). São drogas que controlam efetivamente a inflamação das vias aéreas, melhoram os parâmetros das provas de função pulmonar, reduzem os sintomas, as exacerbações e a necessidade de medicamentos de resgate. Contudo diversos efeitos colaterais locais e sistêmicos estão associados ao tratamento medicamentoso, como: Dermatite perioral, candidíase oral e esofagiana, intolerância à glicose, osteoporose, adelgaçamento da pele, estrias, acne, catarata, ganho de peso, hipertensão arterial, edemas e em crianças o retardo no crescimento. Devido a isto, diversos estudos sobre dietoterapia e nutracêuticos vem sendo realizados objetivando o manejo clínico da asma. **METODOLOGIA:** Levantamento bibliográfico na base de dados PubMed e ScienceDirect. **DISCUSSÃO:** Um artigo de revisão mostrou que a dieta do tipo mediterrâneo e uma dieta que enfatiza os ácidos graxos poliinsaturados durante a gravidez e a infância adiantada, bem como a amamentação, se mostraram protetoras para a sibilância. Outro estudo evidenciou que a maior exacerbação da asma esteve diretamente associada ao maior grau obesidade, e que a perda de peso por dieta ou por bypass gástrico melhorou os sintomas da asma. Outro estudo mostrou que a deficiência de ácido fólico em crianças esteve significativamente associada a um aumento do grau de atopia e uma maior probabilidade, de mais de duas vezes, de ocorrer pelo menos uma exacerbação grave de asma. Alguns artigos correlacionaram também a deficiência de vitamina D com o grau de exacerbação da asma em adultos. Essa deficiência, associada ao baixo nível sérico de magnésio, mostrou-se como marcador importante dos episódios de exacerbação da asma. Pastilhas orais de magnésio foram utilizadas para tentar controlar e até mesmo prevenir as exacerbações, e o resultado pareceu ser benéfico, no entanto, as pastilhas estiveram associadas a exacerbações de infecções bucais e respiratórias, como a herpes oral e resfriados. **CONCLUSÃO:** O tratamento coadjuvante baseado em dietoterapia e uso de nutracêuticos é uma importante ferramenta que pode ser utilizada no tratamento e prevenção da asma e suas exacerbações.

### **Trab. 338**

#### **DIFERENÇA DOS PRODUTOS DIET E LIGHT EM RÓTULOS ALIMENTARES: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** DANTAS, DLS, ABRANTES, IFR, FLORENTINO, TS, SILVA, ECB, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os rótulos são a maior fonte de informações quanto à composição, qualidade e características dos alimentos e auxiliam para uma escolha certa e adequada na hora da compra. O alimento diet por exemplo, nem sempre é um alimento "sem açúcar"; na maioria das vezes há restrição de algum nutriente, seja esse carboidrato (açúcares), gordura, proteína ou outros. O termo light é utilizado para alimentos produzidos de forma que sua composição reduza em, no mínimo, 25% do valor calórico e/ou alguns nutrientes como: açúcares, gorduras saturadas, gorduras totais, colesterol e sódio, quando comparado ao valor normal. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre a diferença dos produtos diet e light. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas PUBMED, SCIELO e Periódicos CAPES, no idioma inglês e português, correspondente ao período de 5 anos. **RESULTADOS:** Estudos comprovam que, apesar do crescimento no consumo de alimentos diet e light, o consumidor não está suficientemente esclarecido quanto ao significado destes termos, acarretando a utilização incorreta destes produtos. O artigo 6º do Código de Defesa do Consumidor (Brasil, 1990), determina que é direito básico do consumidor ter acesso à "... informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentem". **CONCLUSÃO:** A falta de acesso a informações priva o consumidor da possibilidade de uma escolha adequada às suas necessidades nutricionais e/ou metabólicas. É visto que uma solução seria que as empresas elaborassem rótulos com as informações de fácil entendimento, para que o consumidor saiba interpretar corretamente.

### **Trab. 339**

#### **DIFERENÇAS ENTRE A DIETA ONÍVORA E A DIETA COM BASE EM ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA : UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** DANTAS, DLS, SILVA, NKB, SOUSA, JTA, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O vegetarianismo vem crescendo gradativamente por ser associada a uma alimentação saudável e aos direitos dos animais. A Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB) considera que o vegetariano não ingere produtos provenientes de animal. Dentre as dietas veganas, três são as mais conhecidas, são elas: a dieta ovo-lacto-vegetariana, que se baseia em não ingestão de carnes, porém de leite derivados e ovos; lacto-vegetariana que exclui ovos; e o vegetariano estrito, onde se exclui todo alimento de origem animal. **OBJETIVOS:** A realização deste estudo tem como objetivo revisar literaturas sobre os benefícios da dieta vegetariana em relação a dieta onívora. **METODOLOGIA:** Refere-se a revisões de literaturas, onde a base foram 6 artigos científicos, publicados em 2014 a 2016, utilizando a base SCIELO e as palavras chaves: vegetarianismo; onívoros; benefícios de uma dieta vegetariana. **RESULTADOS:** Evidências científicas mostram que a dieta vegetariana é relevante em relação a dietas onívoras, tendo uma dieta vegetariana o indivíduo abstrai benefícios como a baixa ingestão de colesterol e gorduras saturadas e o aumento de ingestão de carboidratos complexos, além de fibras e antioxidantes. A preocupação com a dieta vegetariana é em relação a vitamina b12, o ferro, o zinco e o cálcio, sendo necessário o uso de suplementação dos mesmos. Ao ter uma alimentação onívora que não seja balanceada, com excessos de gorduras e proteínas vindas dos animais, podem estar relacionadas com riscos de sobrepeso, altas taxas de colesterol sérico, e desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). **CONCLUSÃO:** Uma alimentação vegetariana, balanceada e acompanhada de um nutricionista especializado nessa área, tem resultados satisfatórios e sendo uma opção para a prevenção de doenças relacionadas à ingestão de alimentos oriundos de animais.

**Trab. 340****DIFERENTES FUNÇÕES DO ABACATE (PERSEA AMERICANA MILL) E SEUS EFEITOS NA NUTRIÇÃO DEFENSIVA E DIETOTERÁPICA – UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** FRAZAO, MF, MELO, FALT, MOURA, RL, SILVA, EB, PEREIRA, DE, MELO, JG, ALVES, MC, SOARES, JKB

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O abacate (*Persea americana* Mill) é um fruto originário do continente americano, encontrado em toda a América. De acordo com dados da Food and Agriculture Organization, o Brasil é o quarto maior produtor mundial, atrás de México, Estados Unidos e República Dominicana. Com denso valor nutricional, o abacate é considerado um dos mais valiosos, quando comparado a outros frutos tropicais e tem se destacado nutricionalmente não apenas pelo conteúdo lipídico, mas pelos compostos fitoquímicos, além do alto conteúdo de fibras, vitaminas e sais minerais. O perfil lipídico do abacate apresenta quantidade importante do ácido graxo monoinsaturado oléico (w-9), o ácido graxo palmítico (w-7) e dos ácidos graxos poliinsaturados, e linoléico (w-6), e em menor quantidade, o linolênico (w-3). Grande número de ensaios clínicos realizados destacou a diversidade de ações biológicas e clínicas. Este trabalho objetivou-se em investigar as diferentes funções do abacate, na nutrição defensiva e dietoterápica, a partir de resultados publicados na literatura científica. **METODOLOGIA:** O presente estudo foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica em periódicos internacionais indexados na base de dados do PubMed e publicados no período de 1992 a 2017. Foram utilizados os descritores: Abacate, Ensaios Clínicos, Nutrição. **RESULTADOS/CONCLUSÃO:** O abacate apresentou maior interesse científico a partir da década de 90, onde um grande número de ensaios clínicos foram realizados e evidenciaram seus efeitos benéficos como a melhora do controle da glicemia, perfil lipídico e diminuição do índice aterogênico. Um ensaio recente, apontou a melhora na função mitocondrial e diminuição do estresse oxidativo cerebral em ratos diabéticos adultos que consumiram óleo de abacate. Mais recentemente estudos relacionaram o abacate à obesidade, mostrando proteção contra o aumento da gordura abdominal e coadjuvante no aumento da saciedade pós-prandial. Outros estudos retratam as propriedades antioxidantes do abacate contra danos ao DNA celular, com possíveis efeitos protetores antienvhecimento, diminuição risco de defeitos de cartilagem na osteoartrite, na saúde dos olhos como prevenção da doença degenerativa macular, na prevenção contra alguns tipos de cânceres. Ensaio recente em animais experimentais alimentados com dieta contendo abacate apresentaram tecido do cólon com maior conteúdo de ácido acético e maior expressão de genes envolvidos nas funções de barreira intestinal.

## **DIFICULDADES NA IMPLANTAÇÃO DE FERRAMENTAS DA QUALIDADE EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** CAVALCANTI, LF, DOMINGOS, LBS, GAMA, JSL, SANTOS, DNM , BARROS, JC, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As ferramentas de gestão da qualidade em Unidades de Alimentação são estratégias que visam garantir o fornecimento de alimentos seguros, livre de qualquer tipo de contaminação ao consumidor. A implantação de ferramentas como as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), asseguram o controle de perigos e riscos de contaminação durante todas as etapas do processo de fabricação das refeições. **OBJETIVO:** Este trabalho objetivou realizar uma revisão na literatura sobre a importância e as dificuldades da implementação de ferramentas da qualidade em Unidades de Alimentação. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão bibliográfica realizada por meio de sondagem em artigos indexados nas bases eletrônicas Pubmed, Scielo e Google Acadêmico, correspondente ao período de 2010 a 2016. Os seguintes descritores foram utilizados: "gestão de qualidade" e "segurança alimentar". **RESULTADOS:** Observou-se que a implementação de ferramentas de segurança alimentar traz benefícios como controle e redução das doenças transmitidas por alimentos (DTAs), as quais ocorrem geralmente por falhas no processo de manipulação dos alimentos. No entanto, quando se trata das dificuldades para a implementação dessas ferramentas, os principais fatores que contribuem são a falta de conhecimento dos manipuladores e de responsável técnico qualificado, condições operacionais inadequadas da cozinha e falta de capacitação adequada da mão-de-obra. **CONCLUSÃO:** Tais ferramentas são essenciais para a garantia de alimentos seguros e para sua implementação ser eficaz torna-se necessário a capacitação de manipuladores e presença de responsável técnico como o nutricionista, visando a garantia da oferta de alimentos de qualidade ao consumidor.

## **DIMINUIÇÃO DA FUNÇÃO MUSCULAR COMO CONSEQUÊNCIA DO ENVELHECIMENTO**

**Autores:** MACIEL RT, COSTA ACS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O aumento da expectativa de vida, tem elevado consideravelmente os índices da a população idosa. Com o avanço da idade cronológica, mudanças severas acometem a composição corporal, geralmente de forma negativa, e uma das funções mais prejudicadas por esse avanço é a redução da massa muscular, definida com sarcopenia. A inatividade física é um dos principais fatores que levam ao declínio da massa magra, diminuindo assim a força muscular e a resistência à fadiga. Além de interferir diretamente na qualidade de vida dos idosos, através da diminuição da capacidade para realizar atividades diárias, tornando-os dependente de cuidadores. **OBJETIVO:** Realizar uma breve revisão da literatura para observar os principais fatores envolvidos com a diminuição da massa muscular em idosos e até onde interfere na sua qualidade de vida. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão de artigos publicados entre 2000 e 2015 indexados nas bases eletrônicas Scielo, Google Acadêmico e MEDLINE. Para a busca do artigo foram utilizadas as palavras-chave: envelhecimento e massa muscular. Para a síntese da revisão foram encontrados 9 artigos, destes, utilizados 4, levando assim em consideração os conteúdos abordados, nos idiomas inglês e português. **RESULTADOS:** Além do sedentarismo, que é uma realidade da maioria da população idosa, diversos fatores influenciam no declínio da massa muscular dos mesmos. Dentre as consequência do próprio envelhecimento, tem-se a diminuição da produção de hormônios anabolizantes, aumento na liberação de agentes catabólicos, diminuição no estoque de enzimas glicolíticas, menor estoque de ATP, entre outros fatores que contribuem para a perda funcional e para a incapacitação nos idosos. **CONCLUSÃO:** A diminuição da massa e força muscular em idosos ocasiona uma variedade de fatores, como atrofia muscular, diminuição da atividade das enzimas glicolíticas, além dos fatores metabólicos e hormonais. Os quais afetam diretamente na qualidade de vida do idoso, tornando mais difícil a execução de atividades de vida diária. A perda de funcionalidade e a consequente dependência podem acarretar também problemas psicológicos e emocionais, comprometendo, como um todo, a qualidade de vida do idoso.

## **DISLIPIDEMIAS NA INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA**

**Autores:** ARAÚJO YS, MELO MFFT, SOARES JKB, MEDEIROS MRG, OLIVEIRA PDF, SILVA ML, OLIVEIRA MJS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As dislipidemias são alterações dos níveis sanguíneos dos lipídios circulantes e que consistem na elevação dos triacilgliceróis e/ou alterações do colesterol plasmático. Elas têm sido motivo de preocupação em saúde pública, haja vista que são classificadas como uma doença crônica não transmissível (DCNT) e podem desencadear outras morbidades associadas. Nos últimos anos essa patologia tem sido prevalente nas primeiras fases da vida. Desde a infância até a adolescência, o indivíduo passa por várias transformações relacionadas aos hábitos alimentares, o que refletirá em sua saúde na vida adulta. Estudos mostram uma elevada ingestão de alimentos hipercalóricos e ultra processados por esses grupos específicos, podendo ser um dos motivos para o ganho de peso e aparecimento de complicações na saúde. **OBJETIVO:** Esclarecer as principais causas que desencadeiam as Dislipidemias por meio de uma revisão da literatura. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos internacionais e nacionais dos últimos sete anos de revistas de alto impacto nas bases de dados eletrônicas do Medline, Pubmed e Scielo. **RESULTADOS:** O aumento da gordura corporal, assim como diminuição da aptidão cardiorrespiratória (ACR), parece influenciar a ocorrência de dislipidemia. No Brasil, um estudo realizado com pré-escolares da cidade de Diamantina, Minas Gerais, mostrou uma prevalência de dislipidemia de 65,19%. Um estudo conduzido na China, incluindo 676 estudantes, relatou que aqueles com níveis mais baixos de gordura apresentaram menor risco de desenvolver síndrome metabólica. Pesquisadores observaram que os lipídeos séricos são sensíveis às alterações normais que ocorrem na porcentagem de gordura corporal e na ACR em adolescentes, sugerindo que se deva prestar atenção à composição corporal para se evitar o desenvolvimento de doença cardiovascular na idade adulta. Em adultos jovens, obesidade e alteração da ACR acham-se associadas com um aumento do risco cardiometabólico e que seus efeitos são cumulativos. **CONCLUSÃO:** Os maiores indicadores de dislipidemias na infância e adolescência são os maus hábitos alimentares, baixo nível de exercício físico e aumento da gordura corporal. Com base nesses achados sugere-se intervenções terapêuticas com equipes interdisciplinares, bem como o estímulo à prática de exercício físico e estratégias de educação alimentar e nutricional.

## **DISRUPTORES ENDÓCRINOS: UMA ABORDAGEM NUTROLÓGICA**

**Autores:** JUNIOR LCQ, JUNIOR LCQ

**Instituição:** ABRAN - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As exposições químicas durante os primeiros estágios de desenvolvimento biológico podem prejudicar os padrões normais de crescimento e, assim, alterar a suscetibilidade para doenças tardiamente. Em estudos maiores na última década, os produtos químicos conhecidos como disruptores endócrinos (em inglês, EDCs) interferem no sistema endocrinológico e produzem efeitos adversos no desenvolvimento sequencial em seres humanos. Essa interferência pode bloquear ou imitar a ação hormonal, causando uma ampla gama de efeitos. Este artigo concentra-se nos mecanismos pelos quais os EDCs alteram a sinalização hormonal do ponto de vista metabólico – nutricional. **METODOLOGIA:** Estudos comparando os desreguladores endócrinos e a programação de desenvolvimento da adipogênese e obesidade em 2011 demonstraram fortes evidências de exposição pré-natal a uma variedade de produtos químicos que podem levar à obesidade e diabetes tardiamente. Um exemplo bem estudado diz respeito aos efeitos do tabagismo materno. Os componentes do tabaco que são transportados para o feto são obesogênicos, funcionalmente definidos como produtos químicos que promovem ganho de peso, atuando diretamente sobre as células de gordura ou indiretamente por um mecanismo através do qual o corpo regula o apetite e saciedade alterando a taxa metabólica

basal. Muitos obesogênicos conhecidos são EDCs, que podem atuar como ligadores diretos para os receptores hormonais nucleares, ou afetar componentes em vias de sinalização metabólicas sob controle hormonal. RESULTADOS: A alimentação contribui significativamente, contudo o rápido aumento da obesidade e diabetes no jovem sugere a influência da exposição na infância a produtos químicos como uma causa importante. Importantes estudos ligam a exposição a EDC tal como BPA e dioxinas com a incidência de diabetes e síndrome metabólica. Sabe-se que a obesidade e diabetes estão ligados e muitos destes mesmos produtos químicos estão associados com essas doenças. CONCLUSÃO: Enquanto as vias metabólicas direcionadas pela maioria desses produtos químicos são incertos no momento, os dados que ligam EDCs com obesidade, síndrome metabólica e diabetes são fortes e o número de estudos que encontraram associação positiva está crescendo. Compreender os mecanismos moleculares envolvidos no papel da epigenética irá fornecer importantes insights sobre a etiologia destas doenças crônicas e deve desempenhar um papel importante na concepção de estratégias de prevenção eficazes.

#### **Trab. 345**

### **DISTORÇÃO DA AUTO PERCEPÇÃO DE IMAGEM CORPORAL EM ADOLESCENTES**

**Autores:** GARZELLA RC, NATERA CC, ALMEIDA ACF, DA SILVA NA, FERRAZ IS, DEL CIAMPO LA, NOGUEIRA-DE-ALMEIDA CA

**Instituição:** UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP)

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A imagem corporal é definida como uma imagem do corpo formada na mente do indivíduo, sendo esta construída desde a infância até a puberdade. Entende-se como distorção da imagem corporal a discrepância entre Índice de Massa Corporal (IMC) percebido e o atual. A distorção de imagem pode levar os adolescentes a adotar hábitos de controle de peso não saudáveis. **OBJETIVO:** Verificar a presença de distorção da imagem corporal em adolescentes da cidade de Ribeirão Preto, SP. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo transversal, observacional e analítico, realizado na cidade de Ribeirão Preto, SP. Foram convidados 442 adolescentes entre 12 e 19 anos pertencentes ao Programa de Informação Profissional (PIP) da Universidade de Ribeirão Preto no ano de 2005. Foram realizadas medidas antropométricas dos adolescentes e, para classificação do Estado Nutricional, foram utilizadas as curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde (2007). Os adolescentes também responderam a questões sobre sua percepção de estado nutricional. A presença de distorção da imagem corporal foi avaliada através da discrepância entre o IMC diagnosticado pelo profissional e IMC percebido pelo adolescente. **RESULTADOS:** A idade média dos adolescentes foi de 17,02±1,00 e a média de IMC foi de 21,69±3,23. Do total de 343 adolescentes, 84 (24,48%) eram do sexo masculino e 259 (75,5%) eram do sexo feminino. Houve uma correlação positiva entre excesso de peso (sobrepeso e obesidade) e auto percepção corporal ( $r= 0,34$ ,  $p\text{-valor}=0,006$ ), bem como houve uma correlação positiva entre eutrofia e auto percepção corporal ( $r= 0,45$ ,  $p\text{-valor}<0,01$ ). Observou-se que dos 276 eutróficos, 43 (15,5%) se consideraram sobrepeso. Dos 52 que eram sobrepeso, 3 (5,7%) consideraram-se obesos. Dos quatro desnutridos, apenas 1 (25%) se considerou eutrófico. Foi demonstrado que dos 276 eutróficos, nenhum se considerou desnutrido. Dos 52 sobrepeso, 21 (40,3%) consideraram-se eutróficos. Dos 11 que eram obesos, 9 (81,8%) se consideraram sobrepeso. Ao todo, houve uma prevalência de 41,7% de adolescentes com distorção da imagem corporal, seja por superestimação ou subestimação do tamanho corporal. **CONCLUSÃO:** Em geral, observou-se uma alta prevalência de distorção da imagem corporal nos adolescentes avaliados. As meninas, por apresentarem maiores discrepâncias entre o estado nutricional real e o percebido, podem exacerbar a insatisfação com o tamanho corporal, o que pode interferir na autoestima e ocasionar possíveis TA.

#### **Trab. 346**

### **DISTÚRPIO DA ABSORÇÃO INTESTINAL DE ELETRÓLITOS EM MODELO ANIMAL DE DIABETES AGUDA TIPO 1**

**Autores:** SIQUEIRA FJWS, LIMA AAM, OLIVEIRA JS, RODRIGUES FAP, FERREIRA FCS, BRASIL LTS, CAVALCANTE LA, GUANABARA MFA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Diabetes Mellitus tipo 1 (DM1) é uma das doenças crônicas mais prevalentes no mundo e o estado de hiperglicemia é a causa dos sinais e sintomas, dentre eles as alterações da função intestinal. **OBJETIVO** investigar a alteração da absorção de eletrólitos e água através da barreira intestinal em animais com DM 1 induzida por estreptozotocina. **METODOLOGIA:** Foram usados ratos Wistar machos, 12-16 semanas, pesando  $\pm 300g$ , divididos em grupos controle (CTRL) e DM1. Os animais foram induzidos por uma solução de 0,5ml intraperitoneal (i.p) de estreptozotocina (70mg/Kg) em citrato de sódio (pH 4.5) e foram deixados por 14 dias em gaiolas metabólicas. Para avaliação do transporte de eletrólitos foi realizada perfusão intestinal com solução de PSP, avaliando parâmetros de Na<sup>+</sup>, K<sup>+</sup>, Cl<sup>-</sup> e água, por meio de espectrofotometria. Amostras do intestino foram processadas para fotos histológicas e medidas de comprimento de vilo e cripta. Foram realizados testes estatísticos (utilizando-se o Graphpad Prisma e SPSS) e testes não pareados paramétricos e não paramétricos. **RESULTADOS:** Glicemias no grupo DM1 média > 400mg/dL associado com polidipsia, polifagia, poliúria e perda de peso. Avaliação de eletrólitos CTRL vs DM1: Na<sup>+</sup>(-0,3564  $\pm$  4,383 vs -14,42  $\pm$  0,6168) K<sup>+</sup>(-0,4553  $\pm$  0,1351 vs -1,052  $\pm$  0,04292) Cl<sup>-</sup>(-2,129  $\pm$  3,264 vs -12,73  $\pm$  0,9536) mEq/min/g; Osm(-1,526  $\pm$  8,454 vs -36,07  $\pm$  2,138) mOsm/Kg água. A avaliação morfológica evidenciou diferenças estatísticas entre CTRL vs DM1 tanto em vilos quanto criptas nos 3 segmentos do intestino delgado. **CONCLUSÃO:** a diabetes descompensada é uma patologia que leva a lesão da barreira intestinal contribuindo para uma piora do perfil clínico da patologia, distúrbio absorptivo e diarreia osmótica.

**Trab. 347****DISTÚRBIOS ALIMENTARES E DA IMAGEM CORPORAL EM ADOLESCENTES**

**Autores:** SILVA, S.F, NERIS, A.R, LIMA, J.S, OLIVEIRA, S.D, DIAS, L.P.F, CAMPOS, R.S, PINTO, M.L.M, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A adolescência é a fase que corresponde as transformações físicas, psicológicas e fisiológicas do ser humano, e é nesse período onde ocorre as maiores influências, seja da mídia, dos amigos ou da própria família, causando mudanças de comportamento e as mudanças alimentares. Essas influências podem gerar uma insatisfação com a imagem corporal, levando a distúrbios alimentares como a bulimia e a anorexia nervosa, prejudicando o desenvolvimento e levando ao aparecimento de doenças. **OBJETIVOS:** Realizar uma revisão na literatura sobre a prevalência de distúrbios alimentares e da insatisfação corporal em adolescentes. **METODOLOGIA:** Trata-se de um levantamento bibliográfico realizado através das bases de dados Scielo, Pubmed e Google Acadêmico, entre os anos de 2012 a 2016, para o desenvolvimento da revisão. **RESULTADOS:** Estudos mostram que as maiores probabilidades tanto para a distorção da imagem corporal, como para o risco de desenvolvimento de transtornos alimentares ocorrem no sexo feminino. Outro, realizados a partir da aplicação do EAT-26 e do BSQ, observou que os adolescentes demonstraram um comportamento alimentar de risco para transtornos alimentares e uma insatisfação corporal, respectivamente. **CONCLUSÃO:** Assim, fica claro que a adolescência é um período de grande risco para o desenvolvimento de distorção da imagem corporal e de distúrbios alimentares, e que há uma maior prevalência no sexo feminino, podendo ocasionar diversos prejuízos durante as mudanças corporais e psicológicas.

**Trab. 348****DOENÇA CELÍACA E O DESENVOLVIMENTO DE CARDIOPATIAS**

**Autores:** CAGLIARI CS, DE SOUZA CS, FRUET SSSFR, ALBANI F, DE MIRANDA BA, LUZ YS, FLORES JL, DE SOUZA NETO JD

**Instituição:** UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL - UCS

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Estudos em adultos mostram que a prevalência de Doença Celíaca (DC) em pacientes com cardiomiopatia dilatada varia de 1,9 a 5,7%. Tendo em vista que os mecanismos autoimunes e inflamatórios ocorrem nas duas doenças, estudos evidenciaram que a alteração da permeabilidade



intestinal pode propiciar o desenvolvimento de miocardiopatias e DC, onde sua correlação encontra-se no fato da diminuição da absorção de micronutrientes de suma importância para contração miocárdica e excitabilidade elétrica. OBJETIVO: Apresentar a correlação da doença celíaca e o desenvolvimento de cardiopatias. MÉTODOS: Realizar revisão bibliográfica sobre a relação entre doença celíaca e a presença de cardiopatias, foi utilizada a base de dados Scielo e Pubmed. RESULTADOS: A DC afeta cronicamente o intestino delgado por uma intolerância permanente ao glúten, quando geneticamente susceptíveis. A associação entre DC e cardiopatias envolve principalmente a miocardite ou cardiomiopatia dilatada (CMD), com fundamentos em mecanismos autoimunes e inflamatórios que explicam a interação entre o coração e o intestino, através da alteração da permeabilidade intestinal. O quadro clínico da doença cardíaca é mais evidente que o da doença celíaca, dificultando a identificação da doença intestinal, cujos sinais e sintomas podem ser mais discretos. Estudos em adultos mostram que a prevalência de DC em pacientes com CMD varia de 1,9 a 5,7%. A permeabilidade intestinal comprometida por dano infeccioso ou inflamatório intestinal pode desorganizar sua arquitetura e permite que endotoxinas alcancem o coração, alterando sua função e/ou estrutura. Isto é considerado um ciclo em que há quem defenda que a DC altera a conjuntura intestinal que impede a correta absorção de nutrientes e medicamentos, descompensando as doenças de base cardíacas, bem como a lesão de mucosa intestinal também está ligada ao desencadeamento da autoimunidade, criando deposição tecidual que pode acometer o coração e outros órgãos extras intestinais. Ainda, o quadro clínico da doença cardíaca é mais exuberante que o da DC, dificultando a identificação da doença intestinal, cujos sinais e sintomas podem ser mais discretos, além do déficit pênodo-estatural e da anemia serem passíveis de ocorrer em ambas as doenças. CONCLUSÃO: Dessa forma, uma vez que existe correlação entre as patologias, faz-se necessário tratá-las a fim de diminuir as alterações intestinais e cardíacas e promover ao paciente uma melhor qualidade de vida.

#### Trab. 349

### DOENÇA CELÍACA EM GEMELAR DIZIGÓTICA: AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA APÓS DOIS ANOS DE DIETA SEM GLÚTEN

**Autores:** LOPES JF,, SANTIAGO LTC,, FREITAS NA,, CARRANO TL,, DELFORNO AF,, DIAS JT,, CARVALHO MA, MACHADO NC,

**Instituição:** Faculdade de Medicina de Botucatu FMB/UNESP

#### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** Doença celíaca é uma enteropatia crônica desencadeada pelo glúten, caracterizada histologicamente por atrofia subtotal ou total da mucosa do intestino delgado. No indivíduo geneticamente predisposto, o glúten desencadeia reação mediada por linfócitos, responsável pela agressão à mucosa intestinal. Pode se apresentar exclusivamente como baixa estatura, sendo estes casos com maior dificuldade de diagnóstico, devido a suspeita tardia uma vez que não se apresentam com manifestações de má absorção. OBJETIVO: avaliar o crescimento em um par de gêmeos dizigóticos no qual G1 (gêmeo com doença celíaca, sem manifestações gastrointestinais, e dieta sem glúten-DSG) e G2 (gêmeo saudável, negativa para doença celíaca). METODOLOGIA: Apresentação de caso clínico de doença celíaca, por meio de comparação antropométrica com gêmeo saudável, após tratamento com DSG por dois anos. RESULTADOS: Paciente G1 com 10 anos de idade encaminhada por baixo ganho pondero/estatural. Sem diferença para: peso de nascimento (G1=2,600g e G2=2,800g); comprimento (G1=46cm e G2=48cm); tempo de aleitamento materno (15 dias); introdução do glúten na dieta (5 meses). Histórico familiar: prima do pai com doença celíaca. Ao exame inicial: G1 [Peso 24,7 Kg (z=-2,02), estatura 131,5 cm (z=-1,57), IMC 14,3 (z=-1,53)], e G2 [Peso 29,2 Kg (z=-0,98), estatura 140,5 cm (z=-0,19), IMC 14,8 (z=-1,18)]. Observou-se que G1 apresentava menor peso (-4,5kg) e estatura (-9cm). Realizado investigação e diagnóstico G1 autoAc transglutaminase IgA reagente 69,8, biopsia duodenal: duodenite crônica com atrofia de vilosidades. Sendo então iniciado tratamento com DSG com acompanhamento médico e nutricional. Após dois anos de DSG para G1, G2 mantendo dieta sem restrição obtendo maior ingestão calórica (+450kcal) quando avaliado recordatório alimentar, a avaliação antropométrica demonstrou: G1 [Peso 32,6 Kg (z=-1,38), estatura 144,5 cm (z=-1,03), IMC 15,6 (z=-1,22)] e G2 [Peso 39 Kg (z=-0,4), estatura 153,5 cm (z=0,28), IMC 16,6 (z=-0,70)]. CONCLUSÃO: Dieta DSG é o único tratamento disponível para doença celíaca e há evidência de que a aderência à DSG tem impacto direto no crescimento com normalização do IMC. Na criança avaliada, dois anos não foram suficientes para atingir os parâmetros de composição corporal da gêmeo saudável. Evidencia-se a importância do diagnóstico precoce e acompanhamento nutricional e dietético na criança celíaca com intuito de menor impacto no crescimento e desenvolvimento.

**DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO ALCÓOLICA TRATADA COM DIETA COM BAIXO TEOR DE CARBOIDRATOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** DE SOUSA BM, BUENO AB, SPAZIANI AO, CAETANO NM, GONÇALVES KC, CARDOSO GP, SCALOPPE TM, SOARES LMG

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A doença hepática gordurosa não alcóolica (DHGNA) é uma condição clínica consequente da deposição de lipídeos nos hepatócitos, principalmente sob a forma de Triglicerídeos, em indivíduos sem ingestão crônica de álcool. Suspeita-se de DHGNA mediante elevação sérica de enzimas hepáticas, como a Gama-Glutamil-Transferase. A confirmação é feita por exames de imagem, sendo a Ultrassonografia o método mais utilizado por questões de acessibilidade. Já a fibrose do órgão só pode ser avaliada por biópsia hepática. Etiologicamente, sabe-se que a DHGNA associa-se às condições da Síndrome Metabólica, como obesidade, resistência à insulina e dislipidemia. A resistência à insulina é uma resposta diminuída às ações desse hormônio pelo fígado, tecido adiposo e músculos, levando à metabolização inadequada da glicose e ácidos graxos. A infiltração gordurosa do fígado pode evoluir para um estado necroinflamatório, fazendo-se necessário o diagnóstico precoce e abordagem terapêutica eficiente. Assim, esse estudo visa demonstrar as evidências na literatura dos benefícios de uma dieta com baixo teor de carboidratos no tratamento da DHGNA. **METODOLOGIA:** Consta em uma revisão literária com levantamento nas bases de dados Scielo, Pubmed e LILACS, com os descritores: esteatose hepática, dieta, tratamento e carboidratos. Foram selecionados 25 artigos de 2000 a 2017 que abordassem o tratamento dietético de DHGNA. **RESULTADOS:** Constatou-se que em relação ao tratamento de DHGNA, uma dieta com baixo teor de carboidratos é superior à dieta proposta pela pirâmide alimentar, na qual estes são priorizados como base, pois o conjunto de alterações metabólicas consequentes à resistência à insulina, como hiperinsulinemia, intolerância à glicose e aumento dos triglicerídeos, é fomentado pelo consumo exagerado desse macronutriente e possui correlação positiva com o desenvolvimento de DHGNA. Nos estudos considerados, as enzimas hepáticas Gama-GT, ALT e AST e a biópsia hepática mostraram melhoras sempre que o objeto estudado foi submetido à dieta com baixo teor de carboidrato. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que diminuir a quantidade de carboidrato na dieta leva à melhora da DHGNA, pois esse macronutriente é prontamente convertido em glicose no fígado e quando em excesso, é convertido e estocado como gordura corporal contribuindo para desenvolvimento de esteatose.

**DOENÇAS INFLAMATÓRIAS AUTOIMUNES E O PAPEL DOS LIPÍDIOS NO PROCESSO DE RESOLUÇÃO DE INFLAMAÇÃO: REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** MOURA, RL, MELO, FALT, SILVA, EB, BIDÔ, RCA, SILVA, RCFS, OLIVEIRA, MJS, QUEIROZ, MP, FRAZAO, MF

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A manifestação de sintomas inflamatórios está presente em praticamente todas as doenças crônicas, incluindo diabetes e obesidade, câncer e doenças cardiovasculares e neurodegenerativas. Dentre outras causas ligadas a essas condições inflamatórias a ciência tem estudado acerca das toxinas dietéticas e ingestão de dietas pró-inflamatórias. Nos últimos anos, a ciência tem desenvolvido várias pesquisas a fim de compreender os mecanismos moleculares intrínsecos ao metabolismo lipídico e a sua interação na ocorrência dessas patologias. Nas últimas décadas, o desenvolvimento de novas tecnologias aplicadas à lipidômica revitalizou a compreensão dos mecanismos moleculares subjacentes ao metabolismo lipídico, por causa de seu papel ativo no processo de retorno à homeostasia e resolução de inflamação. Em particular, estão envolvidos os ácidos graxos poliinsaturados de cadeia longa (AGCL) omega-3, notadamente EPA (ácido eicosapentaenóico, 20: 5n-3) e o DHA (ácido docosahexaenóico, 22: 6n-3), e sua transformação em mediadores de lipídios bioativos. Este trabalho objetivou-se investigar a relação entre as principais doenças inflamatórias e os AGCL. **METODOLOGIA:** O presente estudo foi realizado por meio de

pesquisa bibliográfica em periódicos internacionais indexados nas bases de dados do PubMed e publicados entre 2001 a 2016. Foram utilizados os descritores: Inflamação, Doenças Crônicas e Lipídeos. RESULTADOS: Os resultados de estudos experimentais determinam que grande parte dos eventos associados à inflamação podem ser parcialmente impedidos pela ingestão dietética de AGCL, especialmente, EPA e DHA, oriundos do consumo e/ou suplementação de óleo de peixe. Eles atuam regulando os processos homeostáticos e inflamatórios, diretamente, ou através da transformação em metabólitos bioativos de atuação local. De acordo com estudos, os mecanismos interligados e implícitos às ações anti-inflamatórias dos AGCL, especialmente n-3 incluem: (1) alteração da composição da membrana celular fosfolipídica; (2) inibição da ativação do fator de transcrição nuclear pró-inflamatório kappa B (NF-kB); (3) ativação do fator de transcrição anti-inflamatório. CONCLUSÃO: Tais resultados e associações tornam-se importantes para se fundamentar as recomendações no consumo e suplementação do ácido graxo ômega 3, não apenas associado a determinadas faixas etárias ou condições fisiológicas, porém, também para a prevenção e coadjuvante no tratamento de tais patologias.

### **Trab. 352**

#### **EAN - EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ÂMBITO ESCOLAR: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** DANTAS, DLS, LEITE, BR, SANTOS, MS, SILVA, SVG, SILVA, MRR, IZIDIO, JAH, SANTOS, AIN, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A educação alimentar e nutricional é fundamental para a formação dos hábitos alimentares de escolares. Neste campo se nota problemas de âmbito nutricional como má adesão da merenda escolar, inadequações nutricionais de alunos, maus hábitos alimentares. **OBJETIVOS:** Trabalhar estratégias de educação alimentar e nutricional com os componentes formadores e influenciadores da escola: alunos, pais de alunos, merendeiras e corpo docente escolar. **METODOLOGIA:** Por meio de um projeto de extensão que faz parte das ações realizadas pelo Núcleo Penso (Núcleo de Pesquisa e Estudos em Nutrição e Saúde Coletiva), realizou-se uma pesquisa por estudantes do curso de Nutrição da Universidade Federal de Campina Grande, nas escolas localizadas no município de Cuité-PB. Abordaram-se técnicas de educação popular aplicadas de acordo com a realidade e interesse dos alunos, dessa forma, buscando-se passar os ensinamentos nutricionais de maneira mais didática e sempre voltada para as condições reais dos participantes. **RESULTADOS:** No decorrer dos anos pôde-se notar melhoras na alimentação dos alunos, baseado no acompanhamento dos resíduos alimentícios produzidos pelos mesmos na hora da refeição escolar, bem como na percepção dos professores e merendeiras relacionado ao aumento de adesão pela merenda. O relato dos pais, enfatizam uma mudança gradativa no balanceamento alimentar, além disso, também observou-se por meio de avaliações nutricionais nos alunos (realizadas sempre no início e fim dos anos letivos) que o estado nutricional melhorou no início da aplicação do projeto e com o decorrer do mesmo manteve um padrão exemplar. **CONCLUSÃO:** Medidas intervencionais em público mais jovem inseridos em algum programa de ensino, expressam retorno satisfatório, tanto na parte teórica relacionada à absorção do conteúdo passado quanto a prática mostrada na melhora do estado nutricional dos mesmos.

### **Trab. 353**

#### **EARLY RESPONDERS TO LIRAGLUTIDE 3.0 MG AS ADJUNCT TO DIET AND EXERCISE FROM THE SCALE MAINTENANCE TRIAL**

**Autores:** WHARTON S, LILLORE S, JEPSEN C, ARONNE L, COELHO RCLA,

**Instituição:** Novo Nordisk Farmaceutica

#### **Resumo:**

**Introduction:** The SCALE Maintenance trial randomised adults with obesity (BMI  $\geq 30$  kg/m<sup>2</sup>) or overweight (BMI  $\geq 27$  kg/m<sup>2</sup>) with comorbidities who lost  $\geq 5\%$  of initial body weight during a 4–12-week low calorie diet (1200–1400 kcal/day) run-in period prior to randomisation to liraglutide 3.0

mg or placebo as adjunct to diet and exercise. Mean weight loss during the run-in period was 6.0%. Methods: This post-hoc analysis of the SCALE Maintenance trial compared outcomes in liraglutide 3.0 mg early responders vs. early non-responders (ERs vs. ENRs;  $\geq 5\%$  vs.  $< 5\%$  weight loss at week 16 after randomisation) who completed 56 weeks of treatment. Efficacy outcomes for liraglutide 3.0 mg ERs vs. ENRs are observed means or proportions for individuals completing 56 weeks' treatment. The same analysis set was also used for adverse events. Results: Mean characteristics at randomisation (n=212) for patients on liraglutide 3.0 mg were: 46 years of age, 84% female, BMI 36 kg/m<sup>2</sup>. At week 16, of those who completed 56 weeks' treatment with a measurement at week 16 (n=159); 108 (68%) were ERs to liraglutide 3.0 mg and 51 (32%) ENRs. At 56 weeks, the mean relative change in body weight was -9.9% in ERs vs. 0.0% in ENRs. Percentage of individuals who maintained their run-in weight loss during the 56 weeks of treatment or lost additional weight was 91.7% vs. 47.1%, and the percentage of individuals who at week 56 had regained at least the run-in weight loss was 0.0% vs. 3.9% for ERs vs. ENRs, respectively. The percentage of individuals achieving  $\geq 5\%$ ,  $> 10\%$  or  $> 15\%$  weight loss from randomisation at 56 weeks was 73.1%, 47.2% and 20.4% for ERs vs. 11.8%, 0.0%, and 0.0% for ENRs. ERs achieved greater reduction in mean waist circumference: -7.9 cm vs. 0.0 cm in ENRs. Changes from randomisation in systolic/diastolic blood pressure was -0.1/+2.0 mmHg in ERs vs. -0.5/+1.3 mmHg in ENRs. Changes in glycaemic outcomes in ERs and ENRs were HbA1c: -0.2 and -0.1% and fasting plasma glucose: -0.6 and -0.5 mmol/L. ERs experiencing any adverse events (AEs) was 92.5% vs. 94.1% for ENRs. For serious AEs it was 3.7% vs. 0.0% and for gastrointestinal AEs 77.8% vs. 60.8% for ERs vs. ENRs respectively. Conclusion: Among those who completed 56 weeks' treatment, liraglutide 3.0 mg ERs achieved greater additional weight loss than liraglutide 3.0 mg ENRs.

#### Trab. 354

### **AVALIAÇÃO DA ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL REALIZADA NOS LACTENTES DE UM HOSPITAL PÚBLICO VOLTADO PARA O ENSINO**

**Autores:** KFFURI, JMK, ROSA NETO, FR, CUNHA, MAA, NOGUEIRA, AC, PARREIRA, BL, LOPES, MS, ALEXANDRE, AR, MENDES, DS

**Instituição:** SECRETARIA DE SAÚDE DO DF, HOSPITAL REGIONAL DE TAGUATINGA

#### **Resumo:**

Avaliação da orientação nutricional realizada nos lactentes de um Hospital Público voltado para o ensino **INTRODUÇÃO:** O lactente tem características peculiares, principalmente por ser o período de crescimento pós-natal mais acelerado. A nutrição neste período tem importância fundamental. Constatamos, em estatística prévia, erros alimentares em 72,41% de 87 lactentes estudados. **OBJETIVO:** Avaliar a prevalência de persistência de erro alimentar, nos 87 lactentes que receberam orientação alimentar prévia. **METODOLOGIA:** Estudo observacional, transversal, retrospectivo, onde foram estudados os pacientes abaixo de dois anos idade, acompanhados no ambulatório de pediatria, nos meses de janeiro a julho de 2016. Dados colhidos através de prontuário eletrônico. Os pacientes obtiveram orientação prévia no próprio ambulatório ou na enfermaria de lactentes. Estas orientações consistiram em exaustivas explicações orais e escritas de como praticar uma alimentação preconizada pelo Ministério da Saúde e foram considerados como erros as práticas discordantes destas recomendações. **RESULTADOS:** 87 lactentes, 56,32% do sexo masculino e 43,68% feminino. 72,41% de erro alimentar na avaliação prévia, nesta 63,22% mantiveram algum tipo de discordância alimentar, destes, 65,52% introduziram precocemente, leite artificial ou leite de vaca, 51,72% acrescentou farináceos espessantes e 44% adicionaram na alimentação complementar alimentos não recomendados, principalmente industrializados, doces e café. Alguns mostraram mais de um erro. Tempo de seio materno exclusivo, 4,14 meses. **CONCLUSÃO:** É alta a prevalência de erro alimentar nos lactentes. Evidenciamos que nossas medidas corretivas não foram suficientes para melhorar significativamente estes resultados. Isto nos trás uma necessidade urgente de providências. Temos que atuar com ânimo redobrado, melhorando nossas intervenções junto às famílias destes lactentes. Vamos ampliar nosso debate sobre o tema, implantar novos métodos, como visitas domiciliares, programas com grupos de lactentes, onde tentaremos evidenciar melhor o que levam as famílias às praticas alimentares discordantes das instituições de saúde. **Palavras- Chave:** erros alimentares, lactente. **Agradecimento:** mães dos lactentes

## Trab. 355

### EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM AMBIENTE ESCOLAR: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

**Autores:** NASCIMENTO, NF, BARBOSA, GS, CUNHA, SMRAS, DANTAS, JL, COSTA, CP, PINTO, RNM, BARROS, JC, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) traz nas suas diretrizes a responsabilidade de proporcionar a construção de hábitos saudáveis em ambiente escolar. A escola é um espaço oportuno para promoção da Educação Alimentar e Nutricional (EAN). **OBJETIVO:** O objetivo deste trabalho é descrever um relato de experiência de discentes na promoção de EAN em uma escola municipal localizada em Picuí, interior paraibano. **METODOLOGIA:** A experiência deu-se em setembro de 2016, com crianças do 6º e 7º anos, com idade entre 7 a 10 anos, a atividade foi proposta pela nutricionista responsável técnica do Centro de Processamento da Alimentação Escolar local, elaborada e executada em parceria com acadêmicos do curso de nutrição da Universidade Federal de Campina Grande-UFCG, a ação foi conduzida por meio de recursos áudio visuais de forma dinâmica e participativa, seguida por contação de história sobre os benefícios/malefícios dos hábitos alimentares com apoio de material de cunho televisivo, finalizando com um jogo da memória de tema as vitaminas e suas fontes. **RESULTADOS:** A partir da vivência percebeu-se que as atividades possibilitaram o alcance da conscientização dos alunos por realizarem escolhas alimentares mais saudáveis, houve uma participação efetiva dos mesmos durante a realização das atividades tanto as explanações quanto as lúdicas, inclusive foi sanado dúvidas e fazendo sugestões sobre a alimentação escolar. Ainda observamos uma maior motivação para o consumo da alimentação servida a cantina escolar. Os acadêmicos envolvidos adquiriram conhecimentos práticos sobre os temas trabalhados. **CONCLUSÃO:** Por tudo isso a EAN é uma importante estratégia de promoção da alimentação saudável a ser desenvolvido no âmbito do PNAE.

## Trab. 356

### EDUCAÇÃO AMBIENTAL ATRAVÉS DA CONSTRUÇÃO DE HORTA VERTICAL: RELATO DE EXPERIÊNCIA

**Autores:** PONCIANO CS, ABRANTES IFR, ANDRADE JÚNIOR FP, ARAÚJO MGG, SALES HLD, SILVA JYP, PONTES EDS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** A educação ambiental é tida como processos que proporcionam a construção de valores sociais, conhecimentos, habilidades, atitudes e competências relacionadas aos cuidados com o meio ambiente, seja ela praticada na coletividade ou individualidade. Dentre os meios utilizados para proporcionar a educação ambiental se encontra a construção de horta vertical, sendo está um elemento capaz de desenvolver a interdisciplinaridade envolvendo ciências e a arte, possibilitando assim a reciclagem e conseqüentemente o cuidado com o meio ambiente. **OBJETIVO:** Realizar educação ambiental com crianças por meio da produção de horta vertical. **METODOLOGIA:** A prática foi realizada com usuários dos serviços do Centro de Referência de Assistência Social do município de Cuité/Paraíba. Inicialmente introduziu-se a temática sobre reciclagem e sua influência para o meio ambiente, posteriormente deu-se início a construção de uma horta com garrafas PET, barbante, tesoura, adubo e sementes de coentro. Após higienizadas as garrafas foram cortadas nas laterais em formato de retângulo de aproximadamente 22 x 8 cm. Nas extremidades superior e inferior das garrafas foram feitos furos e neles introduzido barbante para suspender a horta. Preparado o recipiente, as crianças realizaram a plantação com adubo, sementes e água. **RESULTADOS:** As crianças mostraram-se interessadas com a atividade por se tratar de algo novo para a cotidiano de cada um. Todos participaram e obtiveram bom desempenho no decorrer da prática. A horta permitiu uma reflexão sobre os cuidados com a natureza tanto por parte dos alunos que aplicaram a prática como das crianças participantes. Foi despertado o questionamento sobre os cuidados com meio ambiente através de práticas simples como a reciclagem, além de promover o interesse pela agricultura e o compromisso de cuidado diário com a horta. **CONCLUSÃO:** Em suma, por meio da reciclagem foi possível aplicar educação ambiental e proporcionar um pensamento crítico sobre os cuidados com a natureza.

**EFEITO DA APLICAÇÃO DE ATMOSFERA MODIFICADA EM ALIMENTOS**

**Autores:** DANTAS, DLS, DANTAS, ENA, SILVA, CP, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O uso de atmosfera modificada é um dos métodos tecnológicos mais aplicados com efeito bacteriostático para a conservação dos alimentos. Dentre as varias vantagens do uso de determinados gases em embalagens, está à observação de qual tipo de microbiota é frequente em determinado alimento e em quais condições os micro-organismos presentes podem ser destruídos. **OBJETIVO:** Efetuar revisão de literatura sobre a pertinência da aplicação de atmosfera modificada para aumento da vida de prateleira de produtos comercializados. **METODOLOGIA:** Refere-se a uma revisão por união de literaturas, no qual foram escolhidos 6 artigos na língua portuguesa, de 2014 a 2017, contando com o uso das bases SCIELO, LILACS, PUBMED e as palavras-chave: atmosfera modificada, efeito bacteriostático, escurecimento enzimático, conservação de alimentos e dióxido de carbono. **RESULTADOS:** O uso de gases especialmente o CO<sub>2</sub> tem efeito bacteriostático em embalagem de atmosfera modificada, que desacelera a taxa de crescimento microbiano e por consequência aumenta a fase de adaptação do mesmo, o que dispõe tempo para o gás agir sob o alimento. Foi reconhecido também que o processo de amadurecimento bem como o escurecimento enzimático é reduzido de acordo com o tipo de gás empregado, sendo a retirada do O<sub>2</sub> das embalagens o principal indicio da diminuição destes processos naturais de determinados alimentos. A temperatura em que os alimentos são acondicionados também influencia diretamente no tipo de microbiota presente podendo conter microrganismos psicotróficos, psicrófilos, mesófilos, termófilos entre outros grupos, o que se faz necessário o controle da temperatura juntamente com os gases usados para obtenção dos resultados desejados. **CONCLUSÃO:** Atmosfera modificada é de extrema importância para a indústria atual, já que a manipulação da mesma gera benefícios à população devido à necessidade de acabar com a invasão de micro-organismos indesejáveis nos alimentos. Porém se faz necessário estudos mais aprofundados sobre possíveis efeitos nocivos que esta tecnologia usufruída pode trazer ao consumidor.

**EFEITO DA ATIVIDADE FÍSICA NA SAÚDE E BEM ESTAR DE IDOSOS: UMA REVISÃO.**

**Autores:** SILVA KV , BIDÔ RCA, PEREIRA DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O envelhecimento é um processo que se caracteriza pelo declínio do organismo que resulta em alterações físicas, sociais e emocionais. São considerados como idosos todos os que compõem a população de 60 anos ou mais, tal como definido pelo marco legal da Política Nacional do Idoso e pelo Estatuto do Idoso. O rápido envelhecimento de uma população traz importantes repercussões sociais e, principalmente, impactos emocionais naqueles que sofrem com a possibilidade de perda da eficiência e independência, resultando em anseios e expectativas em relação ao futuro da população. A maneira como a pessoa idosa interpreta e aceita o declínio físico natural da idade é fundamental para que o processo de envelhecimento seja saudável e com qualidade. **OBJETIVO:** Analisar o efeito da atividade física na saúde e bem estar dos idosos. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos científicos no idioma português/inglês, nas bases de dados eletrônicas do ScienceDirect, Scielo e Pubmed, dos últimos 5 anos **RESULTADOS:** Estudos demonstram que idosos não praticantes de atividades físicas apresentam significamente uma auto estima mais baixa em relação a idosos praticantes, além de estarem mais propícios a desenvolverem a depressão. A atividade física propicia socialização, autonomia, melhor aceitação do processo de envelhecimento. Os idosos ativos possuem menor propensão a quedas e maior mobilidade, em relação aos sedentários. **CONCLUSÃO:** Tendo em vista os resultados obtidos através da atividade física, nota-se a importância de estimular os idosos a praticarem regularmente, uma vez que, a melhora na auto estima e saúde, contribui para uma valorização dos mesmos, além do desenvolvimento de uma vida mais plena, saudável e prolongada. É importante que esses resultados possam ser demonstrados a pessoa dessa faixa etária, para que eles possam obter esse conhecimento e assim, se sentirem instigados a participar ativamente de exercícios que propiciem melhor qualidade de vida.

## EFEITO DA FARINHA DA CASCA DE MARACUJÁ (*PASSIFLORA EDULIS*) SOBRE O DEPÓSITO DE GORDURA CORPORAL E ESTEATOSE HEPÁTICA

**Autores:** PANELLI MF, PIERINE DT, SOUZA SLB, BOURGUINI MG, MINATEL IO, MORETO F, GARCIA JL, CORREA CR

**Instituição:** UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA (UNESP), FACULDADE DE MEDICINA, BOTUCATU

### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** Obesidade é uma doença metabólica crônica conhecida por acúmulo excessivo de gordura no tecido adiposo que está relacionada com o desenvolvimento de doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA). Muitos alimentos são alvos de estudo para auxílio no tratamento e prevenção da obesidade e suas comorbidades. A farinha da casca de maracujá (*Passiflora edulis*) é rica em fibras e compostos antioxidantes que podem influenciar a composição corporal e auxiliar o tratamento de complicações associadas à obesidade. **OBJETIVO:** Testar a hipótese de que o consumo da farinha da casca de maracujá altera os depósitos de gordura corporal e hepática em camundongos db/db. **MÉTODOS:** Foram estudados 32 camundongos db/db alocados em 4 grupos: eutrófico controle (E n=8), obeso controle (Ob, n=8), eutrófico + intervenção (E+I, n=8) e obeso + intervenção (Ob+I, n=8). A ração e água foram ofertadas ad libitum. Após 8 semanas de vida, o tratamento foi iniciado. Para os grupos intervenção farinha da casca de maracujá foi adicionada à ração na dose 0,7 g/kg de ração (aproximadamente 1g/kg de peso do animal/dia). No final do experimento (16 semanas), os depósitos de tecido adiposo epididimal, retroperitoneal, visceral e subcutâneo foram dissecados e pesados para o cálculo da gordura total. O fígado foi coletado e fixado em formaldeído para análise histológica utilizando corante Hematoxilina e eosina (HE). Resultados expressos em média e desvio padrão e a estatística utilizada foi ANOVA de 2 vias, significância adotada quando  $p < 0,05$ . **RESULTADOS:** O grupo Ob obteve peso corporal (g) superior ( $p < 0,05$ ) ao grupo E; e o grupo Ob+I peso corporal (g) inferior ( $p < 0,05$ ) ao grupo Ob (E:  $28,8 \pm 1,0$ ; E+I:  $27,6 \pm 1,1$ ; Ob:  $54,6 \pm 1,0$ ; Ob+I:  $50,9 \pm 1,1$ ). A gordura corporal total (g) foi maior ( $p < 0,05$ ) no grupo Ob em relação ao grupo E, e a gordura corporal total (g) do grupo Ob+I foi menor ( $p < 0,05$ ) que do grupo Ob (E:  $1,1 \pm 0,5$ ; E+I:  $0,7 \pm 0,5$ ; Ob:  $15,6 \pm 0,4$ ; Ob+I:  $14,0 \pm 0,5$ ). Os obesos com e sem intervenção, apresentaram DHGNA. **CONCLUSÃO:** A adição da farinha da casca de maracujá na alimentação dos animais obesos parece prevenir a obesidade, porém, sem influenciar o processo de esteatose hepática. Apoio financeiro: FAPESP 2015/09292-0.

## EFEITO DA PRÉ-ECLÂMPSIA NOS NÍVEIS DE CITOCINAS DO LEITE MATERNO

**Autores:** FREITAS NA, SANTIAGO LTC, MEIRA JR JD, KUROKAWA CS, RUGOLO LMSS

**Instituição:** FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - UNESP

### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** Na fisiopatologia da pré-eclâmpsia (PE) há importante participação de mediadores inflamatórios, cujas concentrações encontram-se alteradas tanto na placenta como no sangue materno. Entretanto, o efeito da pré-eclâmpsia nos imunocomponentes do leite materno ainda é pouco conhecido. **OBJETIVO:** Investigar se a PE altera os níveis de citocinas no leite materno. **MÉTODO:** Estudo prospectivo longitudinal de corte transversal, envolvendo puérperas cujo parto foi realizado na Maternidade da Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP, em 2014-2016. Critério de inclusão: diagnóstico de PE, gestação única, sorologias negativas, ausência de diabetes e de corioamnionite, sem uso de drogas ilícitas e/ou álcool, recém-nascido sem malformação congênita múltipla. Critério de exclusão: não obtenção da quantidade necessária de colostro, diagnóstico de mastite, uso contínuo de medicamento pela puérpera. Foram estudadas 228 puérperas, divididas em 2 grupos: PE (n=114) e Normotensas (controle, n=114), pareados pela idade gestacional, o grupo PE foi subdividido em PE de início precoce e tardia. O colostro foi coletado entre 24-72 horas pós-nascimento e o leite maduro no final do primeiro mês. Foram dosadas as citocinas (IL-1 $\beta$ , IL-6, IL-8, IL-10, IL-12 e TNF- $\alpha$ ) por citometria de fluxo. Teste Qui-quadrado ou Exato de Fisher, teste t Student

ou Mann-Whitney, bem como um modelo linear generalizado com distribuição gama foram utilizados para analisar as diferenças entre grupos e as alterações dependentes do tempo. RESULTADOS: A maioria das puérperas teve PE tardia ( $\geq 34$  semanas) e a idade gestacional média foi de 36 semanas. No colostro de mães com PE foram detectados níveis aumentados de IL-1 e IL-6, e menores níveis de IL-12 em comparação ao grupo controle. Alterações ocorreram durante a lactação e menores níveis de IL-6 e IL-8 foram encontrados no leite maduro de mães com PE. A PE de início precoce associou-se a valores aumentados de IL-6 no colostro e no leite maduro. CONCLUSÃO: A pré-eclâmpsia está associada com aumento dos níveis de citocinas inflamatórias no colostro e menores níveis de IL-6 e IL-8 no leite maduro. Os níveis de IL-6 no leite materno são maiores na pré-eclâmpsia precoce em comparação à tardia.

### **Trab. 361**

#### **EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE CREATINA ASSOCIADA À FUNÇÃO RENAL E HEPÁTICA**

**Autores:** LIRA, D.N, SILVA, ISS, GONÇALVES, JAO, SOUSA RM, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

##### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A creatina é uma amina nitrogenada formada endojamente no fígado, rins e pâncreas e que pode ser adquirido via exógena pela suplementação. Sua função está bem definida, apesar das controvérsias acerca dos malefícios acarretados com sua suplementação. **OBJETIVO:** Avaliar os efeitos da suplementação da creatina nas funções renais e hepáticas. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão da literatura, na qual foram utilizados artigos científicos, publicados em bancos de dados do Scielo, Google Acadêmico, Repositório Da Unb, Sistema Integrado De Bibliotecas Da Universidade De São Paulo, utilizando-se os descritores: "Exercício físico", "Creatina" e "suplementação". **RESULTADOS:** Os estudos demonstraram varias análises acerca da influencia do efeito da suplementação da creatina sobre os vários marcadores, os quais, fornecem diversas informações sobre o seu uso. Demonstrando que não há relação aos danos hepáticos e renais na população saudável desde que não haja pré-disposição genética ou estejam acometidos com uma dessas patologias, visto que não altera o fluxo de enzimas no fígado e nem danos hepáticos, quando consumidos de forma correta sob orientação. Além disso, ainda acrescentam que a suplementação não aumentou: estresse renal, a função renal, apesar de algumas contradições na literatura. Com relação aos níveis de normalidade da creatina endógena, seus valores só voltarão ao normal em média de quatro a cinco semanas após a interrupção do seu uso exógeno, visto que seu uso em curto prazo e longo prazo não causa supressão de sua síntese. **CONCLUSÃO:** Portanto essas informações apontam que apesar dos diversos estudos acerca desta temática ainda se faz necessário mais estudos em relação a essa suplementação. Visto que, ainda são muito contraditórios os estudos em relação a essa temática.

### **Trab. 362**

#### **EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE CREATINA NA MELHORIA DA PERFORMANCE E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE INDIVÍDUOS IDOSOS**

**Autores:** LIRA DN, SILVA ISS, GONÇALVES JAO, SOUSA RM, QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

##### **Resumo:**

**INTRUDUÇÃO:** No decorrer da vida passamos por diversas alterações metabólicas, sendo, mas evidenciada na fase idosa. Esse publico idoso tem alterado seu comportamento em busca de minimizar essas alterações. Diante disto a busca pela prática esportiva e suplementação. A creatina é um suplemento comumente utilizados pelos mesmos, caracterizada por ser uma amina de ocorrência natural encontrada primariamente no músculo esquelético e sintetizada endogenamente pelo fígado, rins e pâncreas a partir dos aminoácidos glicina e arginina. Também podendo ser obtida via exógena. **OBJETIVO:** Avaliar os efeitos da creatina na melhoria da performance e composição corporal de idosos. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão da literatura, na qual foram utilizados artigos científicos, publicados em bancos de dados do SCIELO, GOOGLE ACADÊMICO, BIBLIOTECA DIGITAL



DE TESES E DICERÇÕES (BDTD), SISTEMA DE BIBLIOTECAS UFG. RESULTADOS: Os efeitos ergogênicos da suplementação de creatina já são bem descritas na literatura, sendo considerado um dos suplementos mais estudados, porém os efeitos sobre a população idosa ainda e pouco abordada deixando muitas lacunas a serem preenchidas. Seus efeitos em idosos apontam um aumento da massa magra livre de gordura em indivíduos que praticam atividade de força e obtenção na redução da fadiga e melhoria da performance. Sendo que em certos estudos essas informações ocorre controvérsias, não apontando um resultado significativo entre as amostras que usavam creatina e as que não utilizavam, apesar que em outras apontam inúmeros benefícios, como o aumento na performance, e aumento da massa magra em idosos. CONCLUSÃO: Portanto essas informações aponta a importância de mais estudos acerca dessa suplementação na população idosa devido as controversas. Sendo de suma importância, pois com a crescente dessa população mais ativa, que busca reduzir as alterações metabólicas, abre mais espaço para o desenvolvimento de mais estudo para essa população, visando a melhoria da qualidade de vida dos mesmo e aumento da expectativa de vida.

### **Trab. 363**

#### **EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE PROTEÍNA ISOLADA DO LEITE NA PREVENÇÃO DA PERDA DE MASSA MUSCULAR EM IDOSOS.**

**Autores:** RAMOS LE, DE SOUZA CS, CAGLIARI CS, ALBANI F, ARBUGERI G, NASPOLINI MG, DE SOUZA SILVA S, DE SOUZA NETO JD

**Instituição:** UNIVERSIDADE DO GRANDE RIO PROF. JOSÉ DE SOUZA HERDY - UNIGRANRIO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A sarcopenia, altamente prevalente em idosos, resulta em perda muscular e apresenta diversas causas, dentre elas, a deficiência nutricional. Entre os métodos usados para o ganho muscular em idosos, há o aumento da ingestão de proteínas e aminoácidos essenciais associados ou não à prática regular de exercício físico. **OBJETIVO:** Estudar o efeito da suplementação proteica isolada do leite na prevenção da perda de massa muscular em idosos. **MÉTODOS:** Realizada revisão sistemática, usando as bases de dados Lilacs, SciELO e Pubmed, com os termos "proteína isolada do leite", "sarcopenia" e "protein", publicados de 2013-2017. **RESULTADOS:** Com o envelhecimento, ocorrem mudanças físicas e cognitivas nos indivíduos. A redução de massa muscular é exemplo de mudança física, com perda de 1% da massa muscular ao ano após a quarta década, principalmente em adultos maiores de 65 anos. Diversos fatores podem interferir na sarcopenia, sendo um deles o exercício físico. Eles são de extrema importância para o fortalecimento e aumento da massa muscular, porém, em idosos, observou-se perda dessa massa mesmo com atividades físicas. Com isso, o suplemento de creatinina mostrou-se capaz de amenizar fatores relacionados com a idade no músculo. Em longo prazo, a suplementação de proteína isolada do leite, associada a exercício físico, causa o aumento da força e massa muscular, além da diminuição da perda da massa óssea, redução do colesterol e da pressão arterial. Outro estudo mostrou que o músculo, força e função muscular apresentaram melhora após a ingestão de suplementação de proteína durante 24 semanas em idosos frágeis. Em contrapartida, estudo de 2008 em curto prazo comparou dietas hiperproteicas e normoproteicas em idosos saudáveis e observou aumento da oxidação de proteína como fonte de energia no período pós-absortivo, proporcionando pouco ou nenhum benefício na suplementação proteica com relação à síntese muscular. Já trabalho em 2013 afirmou que o ganho muscular em dietas com suplementação de proteínas é mensurado a longo prazo, colocando em dúvida os resultados afirmados pelo trabalho publicado 5 anos antes. **CONCLUSÃO:** A sarcopenia é frequente na população idosa, parcela etária cada vez mais significativa, sendo importante o estudo sobre sua prevenção. Trabalhos presentes na literatura apontam diferentes resultados sobre a eficácia do uso de proteína do leite, mostrando benefícios a longo prazo, mas resultados inconclusivos a curto prazo.

### **Trab. 364**

#### **EFEITO DAS CERVEJAS DE TRIGO E CEVADA NA FERTILIDADE FEMININA. ESTUDO IN VITRO.**

**Autores:** OLIVEIRA GM, UBINHA ACF, FRANCO YEM, MIGUEL GC, GRIZOTTO AYK, LOPES MZ, LONGATO GB, PRIOLLI DG

**Instituição:** Universidade São Francisco

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Dentre as bebidas alcoólicas, destaca-se a cerveja, uma das bebidas mais consumidas no mundo e composta por uma variedade de polifenóis, substâncias sabidamente antioxidantes. Enquanto o consumo excessivo de álcool está relacionado a lesões deletérias sobejamente conhecidas, o consumo moderado está relacionado a benefícios como redução do risco cardiovascular, aumento de HDL-colesterol e de sensibilidade à insulina, entre outros. Entretanto, ainda é incerto se o seu consumo é capaz de influenciar na fertilidade feminina. **OBJETIVOS:** Avaliar a citotoxicidade das cervejas de trigo e cevada sobre células germinativas e somáticas na busca de possíveis alterações citotóxicas sobre a fertilidade/reprodução feminina. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Estudou-se, in vitro, células somáticas de queratinócitos (HaCaT) e células germinativas de ovário (CHOK-1) que foram semeadas em densidade de  $5 \times 10^3$  em placas de 96-compartimentos e tratadas com cervejas de trigo e cevada (diluções: 100 – 22,5%). Após 48 horas, as células foram coradas com MTT (0,25mg/mL), sendo calculado o valor de IC50 (concentração de amostra que inibe 50% do crescimento celular) por meio de cálculo de regressão não linear com o Software Origin e análise de múltiplas amostras (ANOVA) com o Software SSPS 20.0. **RESULTADOS:** O maior efeito citotóxico verificado foi o da cerveja de trigo para as células somáticas; encontrando-se diferenças significativas de citotoxicidade para células somáticas (IC50=34,95µg/ml) e germinativas (IC50=41,36µg/ml) ( $p < 0,05$ ). Os demais valores de IC50 – cerveja de trigo/células germinativas (41,36µg/ml); cerveja de cevada/células germinativas (42,12µg/ml); e cerveja de cevada/células somáticas (40,24µg/ml) – foram semelhantes, sem diferença estatística significativa. **CONCLUSÕES:** A citotoxicidade das cervejas de trigo e cevada sobre células germinativas é idêntica; a cerveja de trigo é mais tóxica às células somáticas. Desta forma, pode-se afirmar que o consumo moderado de cerveja não é capaz de alterar a fertilidade feminina.

**Trab. 365****EFEITO DAS FIBRAS INSOLÚVEIS EM ÁGUA DE FARINHAS DE COPRODUTOS DE LARANJA NA FORMAÇÃO DO BOLO FECAL EM RATOS**

**Autores:** VOLPINI-RAPINA, L.F., CONTI-SILVA AC., COSTA-SINGH T.

**Instituição:** UNIVERSIDADE ESTADUAL JULIO DE MESQUITA FILHO - UNESP SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

**Resumo:**

Atualmente, a fibra alimentar é considerada um alimento funcional, pois desempenha no organismo funções importantes, como aumentar o bulk fecal, reduzir os níveis sanguíneos de colesterol e glicose e ser fermentada pela microbiota intestinal. Neste sentido, o aproveitamento de coprodutos da indústria de suco de laranja pode contribuir para o aumento dos teores de fibras na dieta, além de reduzir os desperdícios da indústria. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito das fibras insolúveis em água das farinhas de albedo, bagaço e casca de laranja na formação do bolo fecal em ratos. Padronizaram-se as dietas experimentais para possuírem 5% de fibra insolúvel em todas as rações, visto que a dieta padrão AIN 93G fornece 5% de fibra na forma de celulose. Para essa padronização, foram considerados os valores de fibras insolúveis obtidos laboratorialmente nas farinhas de albedo, bagaço e casca de laranja. Os animais foram divididos aleatoriamente em quatro grupos (controle e três experimentais com cada tipo de farinha), com cinco animais em cada grupo. Os animais foram alimentados com a ração experimental por 28 dias, o oferecimento de ração e água foi ad libitum, e as rações foram pesadas antes e após o consumo para controle da quantidade ingerida. Os animais foram pesados semanalmente e a excreção fecal foi avaliada três vezes na semana em dias alternados. O consumo alimentar entre os diferentes grupos experimentais não diferiu, indicando que os animais aceitaram as rações de forma semelhante, independente da farinha adicionada. Não houve diferença estatística significativa nas médias de peso inicial e final entre os grupos experimentais, nem no ganho de peso durante o experimento. Os animais que consumiram ração com farinha de albedo e farinha de bagaço excretaram fezes estatisticamente mais pesadas do que o grupo controle. O grupo que consumiu ração com farinha de casca de laranja obteve estatisticamente menores resultados de excreção fecal nas semanas 1 e 4 em relação aos grupos com as outras duas farinhas. Essa diferença pode ser justificada devido às fezes amolecidas que esse grupo apresentou em alguns dias do experimento, provavelmente devido ao maior teor de lipídios e óleos essenciais presente na casca da laranja. Conclui-se, portanto, que as fibras insolúveis em água existentes nas farinhas de albedo e de bagaço de laranja contribuem para o aumento no bolo fecal em ratos, exercendo sua funcionalidade de aumento do bulk fecal.

**EFEITO DO CONSUMO DA SOJA NO TRATAMENTO DA MENOPAUSA: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** DANTAS, DLS, OLIVEIRA, DA, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A menopausa ocorre em mulheres em torno dos 50 anos, sendo decorrente da falência gonadal e caracterizada por deficiência de hormônios esteroides. Pode causar distúrbios como sintomas vasomotores, doenças cardiovasculares, osteoporose, alterações urogenitais e distúrbios cognitivos. O uso de estrógenos e progestógenos tornou-se bastante difundido nas últimas décadas. Tem ocorrido um grande aumento no consumo da proteína de soja, rica em isoflavona, devido a disseminação de informações a respeito de sua atividade estrogênica e seus efeitos colaterais mínimos. **OBJETIVO:** Analisar através de uma revisão bibliográfica, os efeitos fitoestrogênicos do consumo da soja sobre a população feminina durante a menopausa. **METODOLOGIA:** Revisão sistemática da literatura, na qual foram consultados artigos com pesquisa realizada nas bases de dados (SCIELO, LILAC E GOOGLE ACADEMICO). Após leitura criteriosa de 25 artigos, apenas 15 se enquadraram em todos os critérios elencados, com período de publicação a partir de 2012, sendo utilizados os descritores: soja; alimentos funcionais; isoflavonas; menopausa. **RESULTADOS:** Os fitoestrogênios, como a soja podem compor a reposição hormonal, podendo trazer benefícios à saúde da mulher. Estudos demonstram que durante a menopausa tem provável proteção contra doenças cardiovasculares e osteoporose, bem como o alívio dos sintomas vasomotores, propiciando bem-estar e saúde para as mulheres neste período de vida. A dieta rica em soja pode ainda fornecer benefícios sobre o perfil lipídico. **CONCLUSÃO:** O consumo da soja e das isoflavonas nela contidas tem apresentados efeitos benéficos na terapia dos sintomas da menopausa. Além de ser acessível, a soja é um potencial alimento funcional. Portanto, deve ser incluída na alimentação diária das mulheres, junto aos alimentos tradicionais, numa associação a uma dieta balanceada e adequada, atividade física e o consumo frequente de alimentos funcionais, elevarão o nível de saúde e qualidade de vida da mulher na menopausa.

**EFEITO DO CONSUMO DO ABACATE (PERSEA AMERICANA) NO CONTROLE DA DISLIPIDEMIA EM ADULTOS**

**Autores:** MACIEL RT, COSTA ACS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As doenças crônicas não transmissíveis estão cada vez mais comuns entre a população adulta. Uma das principais causas desses elevados índices está associado com hábitos alimentares inadequados, como o elevado consumo de alimentos ricos em gorduras saturadas e carboidratos refinados. O excesso de armazenado de gordura no organismo, pode ocasionar distúrbios lipídicos. Estudos têm demonstrado que o consumo de ácidos graxos, principalmente os das séries mono e poliinsaturados, apresentam efeito protetor em relação ao perfil lipídico, agindo de forma positiva sobre as lipoproteínas sanguíneas. O abacate, além de outras propriedades, como a alta quantidade de fibras, é uma fruta fonte de ácidos graxos monoinsaturados, principalmente ôleicos, que atuam reduzindo os níveis de colesterol total, triglicérides e LDL – colesterol. **OBJETIVO:** Realizar uma breve revisão da literatura sobre a relevância do consumo do abacate e seu efeito sobre a prevenção e controle da dislipidemia. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão de artigos publicados entre 1998 e 2015 indexados nas bases eletrônicas MEDLINE (Medical Literature Analysis and Retrieval System) e SCIELO (Scientific Electronic Library Online). Para a busca do artigo foram utilizadas as palavras-chave: abacate, dislipidemia e ácidos graxos monoinsaturados. Para a síntese da revisão foram encontrados 10 artigos, destes, utilizados 5, nos idiomas inglês e português. **RESULTADOS:** Estudos demonstram que dietas com baixos teores de gordura saturada e acrescidas de abacate são mais eficazes em diminuir os teores de colesterol total, LDL - colesterol e triacilglicerico, quando comparados com dietas ricas em gordura saturada. Pacientes com hipercolesterolemia apresentaram redução dos teores de LDL, colesterol total e triglicérides, e aumento significativo no HDL, após

uma dieta enriquecida com abacate. Pesquisa com a suplementação de abacate, observou que os efeitos da dieta rica em ácidos graxos monoinsaturados são mais eficientes quando associados a uma dieta rica em carboidratos complexos. Atuando assim na redução de colesterol total, e LDL. **CONCLUSÃO:** Diante o exposto, pode-se concluir que o consumo do abacate, junto a uma dieta planejada e balanceada, tem efeito positivo sobre o perfil lipídico, podendo, assim, ser utilizado na prevenção e controle da dislipidemia em indivíduos adultos.

#### **Trab. 368**

### **EFEITO DO EXERCÍCIO FÍSICO E DO CONSUMO ALIMENTAR SOBRE AS CONCENTRAÇÕES PLASMÁTICAS DE LEPTINA E GRELINA EM INDIVÍDUOS OBESOS**

**Autores:** LIRA DN, SILVA ISS, GONÇALVES JAO , SOUSA RM , QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Ao longo dos anos temos visto um aumento nas taxas de obesidade da população. Um problema de saúde pública que pode acarretar diversos problemas ao indivíduo e que tem se tornado uma das maiores epidemias mundiais, podendo ser influenciados por fatores genéticos, sociais, psicológicos e fisiológicos. A leptina e a Grelina são dois hormônios que participam da regulação do balanço energético, tendo efeito direto sobre a saciedade e a resistência a insulina, levando ao agravamento ao quadro de obesidade. **OBJETIVO:** Avaliar os efeitos da atividade física e dietas sobre a concentração sérica da leptina e Grelina em indivíduos obesos. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão da literatura, na qual foram utilizados artigos científicos publicados em bancos de dados do SCIELO, GOOGLE ACADÊMICO, como também livros de fisiologia e nutrição, utilizando os indexadores: Grelina; leptina; atividade física. **RESULTADOS:** Alguns estudos apontam que os níveis de Grelina não são alterados pela prática de atividade física. Entretanto observou-se que ao analisar indivíduos atletas praticantes de exercícios aeróbicos houve a redução da leptina, mas que em indivíduos não atletas não houve redução dos seus níveis. Assim, há controvérsias que precisam ser melhor esclarecidas. Com relação ao consumo alimentar, ela torna-se peça chave para melhoria dos níveis hormonais, pois uma dieta balanceada pode levar a uma melhora do quadro de obesidade tendo assim uma perda de peso, que leva a melhora dos níveis plasmáticos da leptina e grelina. **CONCLUSÃO:** Portanto dar-se a necessidade de mais estudo nessa área, notando-se a importância de uma dieta balanceada que auxilie na perda de peso, que leva a uma redução significativa dos níveis plasmáticos de leptina e Grelina.

#### **Trab. 369**

### **EFEITO DOS PREBIÓTICOS E PROBIÓTICOS NO TRATAMENTO DAS DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS: UMA BREVE REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

**Autores:** MACIEL, RT, JERÔNIMO, PS, MORAIS, JL, GOMES, MLJ, MIRANDA, AVS, OLIVEIRA, SD, DANTAS, FA, DOMINGOS, LBS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As doenças inflamatórias intestinais são consideradas um dos grandes problemas da população moderna, uma vez que geram repercussões importantes na qualidade de vida de seus portadores, acarretando alterações no âmbito social, psicológico e profissional, no entanto sua etiologia ainda é desconhecida e não possui cura apenas tratamento com fármacos os quais apresentam diversos efeitos colaterais além de serem de alto custo. Por tanto, recentemente tem sido proposto novos tratamentos especialmente com produtos naturais que contém atividade antioxidante e/ou imunomoduladora como também com alimentos funcionais reconhecidos como prebióticos, capazes de melhorar a resposta das células colônicas ao processo inflamatório que se instala e os probióticos que possui cinco microrganismos vivos que servem para beneficiar e melhorar a microbiota intestinal humana. **OBJETIVO:** A pesquisa possui o intuito de analisar o efeito terapêutico dos probióticos e prebióticos no controle das doenças inflamatórias do intestino.

**METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão da literatura, nas seguintes bases de dados Medline, LILACS, Pubmed, Scielo e Google Acadêmico. Os artigos foram selecionados na língua portuguesa e inglesa utilizando-se os seguintes descritores: "Doenças inflamatórias intestinais" "prebióticos", "probióticos" e "dieta", referentes aos últimos dez anos **RESULTADOS:** A análise bibliográfica permite afirmar que é evidente o uso de produtos contendo probióticos e/ou prebióticos ajuda a melhorar e ou estabilizar algumas das doenças inflamatórias intestinais. No entanto, os efeitos desses produtos são provavelmente influenciados por variáveis do hospedeiro como a predisposição genética para doenças inflamatórias do intestino e ambiente como microbiota materna, alimentação, antibióticos e outras influências imunomodulatórias que podem ter efeitos secundários na colonização intestinal. Além disso, existem vários efeitos benéficos oriundos da inclusão dos probióticos e prebióticos na dieta tais como a produção de substâncias bactericidas, impedimento da adesão de patógenos à mucosa intestinal, imunomodulação e regulação da homeostasia intestinal. **CONCLUSÃO:** Conclui-se, então, que além de promover benefícios, tais produtos são importantes como promotores de crescimento e reguladores da microbiota intestinal, sendo assim adjuvante à terapia medicamentosa convencional em especialmente nos doentes que não respondam a essa terapia ou aos que sejam intolerantes.

### Trab. 370

#### **EFEITO HIPOGLICEMIANTE DO CHÁ DE FOLHAS DE AMORA (MORUS NIGRA L. MORACEAE): UMA REVISÃO LITERÁRIA**

**Autores:** NASCIMENTO, NF, BARBOSA, GS , CUNHA, SMRAS, LEAL, NAC, COSTA, CP, PINTO, RNM , MARTINS, ACS, SOARES, JKB

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A morus nigra L. (Morácea), conhecida como amoreira, é usada popularmente para vários fins de medicinais, como por exemplo, para o tratamento de diabetes, colesterol, problemas cardiovasculares, obesidade e gota. Plantas desse gênero também têm sido usadas na medicina tradicional chinesa como antiflogístico, hepatoprotetor, hipotensor, antipirético, analgésico, diurético, expectorante, antidiabético. **OBJETIVO:** p presente trabalho teve como objetivo elucidar através da literatura científica efeito hipoglicemiante do chá de folhas de amora (morus nigra L. Moraceae). **METODOLOGIA:** Trata-se de uma pesquisa descritiva, realizada por meio de consolidação bibliográfica em revistas e bases eletrônicas indexados nas bases de dados: Google Acadêmico, Scielo, Lilacs, Periódicos Capes, para tanto, foi utilizado a escolha de artigos, no período de 2006 a 2016. Utilizando-se os descritores: "amora", "efeito hipoglicemiante" e "morus nigra L. Moraceae". **RESULTADOS:** Através da pesquisa notou-se que os produtos naturais vêm recuperando espaço e importância na indústria farmacêutica, seja por si só, seja como fonte inspiradora de novos padrões moleculares bioativos. Alguns autores afirmaram que as s folhas dessas espécies são consumidas no Japão e Coréia como agentes antihiperlipidêmicos por pacientes com diabetes mellitus, devido à presença da 1-desoxinoxiramicina, que é conhecida como um dos mais potentes inibidores da glicosidase. **CONCLUSÃO:** Tendo em vista o extenso uso popular do chá das folhas de morus nigra, a amoreira, e a escassez de estudos sobre efeitos metabólicos dessa espécie, se faz necessário mais pesquisas científicas para a confirmação dos efeitos bioquímicos na ação hipoglicemiante em organismos vivos.

### Trab. 371

#### **EFEITO HIPOLIPEMIANTE DO ABACATE EM PACIENTES COM DISLIPIDEMIAS**

**Autores:** NÓBREGA JPM, RAMOS JA, DANTAS AB, SILVA RS, SOARES JKB, JERÔNIMO HMA , OLIVEIRA MEG, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As dislipidemias são alterações no metabolismo, caracterizada pelo alto teor de lipoproteínas e lipídio séricos. Estas, são fatores de risco modificáveis que contribuem diretamente para formação de placas ateroscleróticas, que implica no desenvolvimento de doenças cardiovasculares (DCV), as quais são consideradas uma das causas de morbidade mais frequentes no mundo.

Podem ser tratadas e reduzidas com medicamentos, atividades físicas e com a terapia nutricional. O abacate, é um alimento rico em gordura monoinsaturada (ácido oleico) que, quando substituem gorduras saturadas em uma alimentação, possuem efeitos positivos na redução de colesterol total, triglicerídeos e de LDL-colesterol sem alterar o HDL-colesterol. OBJETIVO: Neste trabalho, objetivou-se expor a funcionalidade do abacate no controle e redução de dislipidemias. METODOLOGIA: Foi realizada uma revisão literária sobre o abacate e seus efeitos como agente hipoglicêmico. Quanto ao período de publicação, foi utilizado artigos desde 2008 (até 10 anos). Como base, foram utilizadas uma sondagem de artigos indexados nas bases eletrônicas scielo e google acadêmico, utilizando os descritores: "abacate", "funcionalidade" e "hipolipemiante". RESULTADOS: De acordo com a pesquisa realizada, observou-se que o abacate é um fruto importante no combate e redução de dislipidemias, além de possuir, também, propriedades bactericidas, antivirais, fungicidas e anti-inflamatórias, atuando muito além do que apenas em lipídios séricos, mas na prevenção e manutenção da saúde e do bem estar humano, além de ser um fruto de boa palatabilidade, característica organoléptica de grande importância para a aceitação em dietas. CONCLUSÃO: A partir da revisão literária efetuada, foi visto que o abacate é um fruto que possui atuação importante na manutenção e funcionamento do corpo, uma vez que este possui riqueza de nutrientes, como os ácidos graxos monoinsaturados do tipo oleico, que atua na redução de lipoproteínas e lipídios séricos, atuando assim positivamente na prevenção de doenças cardiovasculares.

### Trab. 372

#### **EFEITO PROTETOR DAS FOLHAS DE YACON NO DIABETES EXPERIMENTAL: INFLUÊNCIA SOBRE O ESTADO REDOX DO MÚSCULO ESQUELÉTICO E REORGANIZAÇÃO DA ARQUITETURA DAS ILHOTAS DE LANGERHANS**

**Autores:** SANTOS KC, GARCIA JL, FERRAZ APCR, NAKAMUNE ACMS, FERREIRA ALA, CHEN C-YO, BLUMBERG JB, CORRÊA CR

**Instituição:** UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA (UNESP), FACULDADE DE MEDICINA, BOTUCATU, SP

#### **Resumo:**

Introdução: Diabetes mellitus tipo 1 (DM1) é uma doença autoimune caracterizada pela destruição das células  $\beta$  pancreáticas e, conseqüentemente, diminuição da síntese e secreção de insulina, gerando perda do controle glicêmico. A hiperglicemia que ocorre no DM1 promove aumento da produção de radicais livres e enfraquecimento das defesas antioxidantes endógenas, resultando em desequilíbrio redox. Yacon (*Smallanthus sonchifolius*) é uma planta nativa das Cordilheiras dos Andes e utilizada comumente como alimento na América do Sul. Poucos estudos demonstraram a presença de compostos com capacidade antioxidante nas raízes e folhas. Objetivo: Elucidar as atividades hipoglicemiante e antioxidante do extrato das folhas de Yacon (EFY). Métodos: As folhas foram secas e trituradas e o pó foi submetido a percolação exaustiva (etanol 70%). Os solventes foram evaporados e o extrato bruto foi utilizado para os experimentos posteriores. Foram utilizados 40 ratos Wistar machos, alocados em 4 grupos (n=10): 1-C (controle); 2-C+Y (controle tratado); 3-DM (diabético); e 4-DM+Y (diabético tratado). Animais tratados receberam EFY (100mg/kg/dia - dose baseada em estudo piloto) via gavagem por 30 dias. O tratamento com EFY foi iniciado 7 dias após indução com estreptozotocina i.p. em dose única (40 mg/kg). Resultados expressos em média $\pm$ SEM e calculados por ANOVA 2 vias, seguidos de Holm-Sidak, quando necessário. Resultados: Os animais diabéticos apresentam aumento na glicemia (mg/dL) quando comparados aos grupos controle no início do experimento (pós STZ) ( $p < 0.001$ ). Após tratamento, o grupo DM+Y apresentou redução da hiperglicemia (DM=299,75 $\pm$ 114,64; DM+Y=109,71 $\pm$ 14,01), assim como aumento dos níveis séricos de insulina (pmol/L) (DM=23,61 $\pm$ 6,49; DM+Y=30,03 $\pm$ 3,34) e reorganização da arquitetura das ilhotas de Langerhans (análises histológicas) vs. DM. O EFY também reduziu os níveis de MDA ( $\mu$ mol/mg de tecido) (DM=0,19 $\pm$ 0,005; DM+Y=0,035 $\pm$ 0,014) e aumentou a atividade das enzimas glutatona peroxidase ( $\mu$ mol/mg de proteína/min) (DM=8,73 $\pm$ 1,22; DM+Y=14,50 $\pm$ 5,86), catalase (pmol/mg de proteína/min) (DM=2,85 $\pm$ 0,55; DM+Y=5,26 $\pm$ 0,55) e capacidade antioxidante (% de proteção) no músculo sóleo no grupo DM+Y vs. DM. Conclusão: O tratamento com EFY promoveu diminuição da hiperglicemia e melhora de parâmetros de estresse oxidativo no músculo sóleo de ratos diabéticos. Esses achados podem guiar futuros estudos com objetivo de encontrar terapias alternativas para o tratamento do DM1 e suas complicações.

## **EFEITOS BENÉFICOS DA TERAPIA PROBIÓTICA EM INDIVÍDUOS COM DOENÇAS INTESTINAIS: UMA BREVE REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** SILVA, L. S., SILVA, S. A. D., GALVAO, I. F. P., ALVES, A. H. O., BRASIL, L. F. B., MORAIS, J. L.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A contínua expansão das doenças intestinais como: diarreias, doenças inflamatórias intestinais e eczemas atópico ocasionado por uma microbiota intestinal desequilibrada está cada vez presente nos indivíduos. Contudo, além do tratamento farmacológico existente, novas terapias como as alimentares estão sendo amplamente utilizadas para minimizarem o risco de desenvolvimento dessas doenças. Entre os alimentos amplamente usados nessas terapias destaca-se o uso de probióticos que são micro-organismos vivos (*Lactobacillus* e/ou *Bifidobacterium*) que quando administrados em quantidades adequadas conferem benefícios à saúde dos hospedeiros. **OBJETIVO:** Realizar uma breve revisão sobre os benefícios da administração de probióticos no tratamento de doenças intestinais. **METODOLOGIA:** Realizou-se buscas de dados nas bases eletrônicas Scielo, Medline e Science Direct, no intervalo de tempo de 3 anos, utilizando os seguintes descritores: Probióticos, Doenças intestinais. **RESULTADOS:** Os probióticos são alimentos funcionais que tem como principal objetivo a mucosa intestinal confere-lhe assim vários benefícios, por exemplo o equilíbrio da microbiota autóctone desbalanceada. Entre os mecanismos de ação dos probióticos, destaca-se a produção de ácidos graxos de cadeia curta (AGCC) pela fermentação de substratos alimentares, síntese de substâncias microbianas contra patógenos, redução dos níveis séricos de amônia e triglicerídio sérico, participação na síntese de vitaminas do complexo B. Outros benefícios é a modificação do pH da mucosa, inibição da sua adesividade à mucosa intestinal, influência na resposta imune como a estimulação da produção de imunoglobulina A, além disso, as bacteriocinas provenientes de componentes proteicos dos lactobacilos exercem efeito semelhante a antibióticos. Em geral, a principal função dos probióticos é a competição direta com patógenos sobre os nutrientes, estes necessários para o crescimento e desenvolvimento desses organismos. O combate permanente exercido pelos probióticos contra estes microrganismos é fundamental para o tratamento e a prevenção de diversas doenças intestinais como, diarreias agudas infecciosas, doenças inflamatórias intestinais e outras situações gastrointestinais. **CONCLUSÃO:** O aumento das doenças intestinais ocasionada por patógenos causa desequilíbrios e modificações profundas na microbiota. Assim, novos tratamentos como o uso de probióticos, auxilia no tratamento e preveni o aparecimento dessas doenças.

## **EFEITOS BENÉFICOS DE ÁCIDOS GRAXOS INSATURADOS NO CÂNCER**

**Autores:** SALES, HLD, ARAUJO, MGG, PEREIRA, DE, PONTES, EDS, SILVA, JYP, PONCIANO, CS, ABRANTES, IFR, ANDRADE JUNIOR, FP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa são essenciais ao organismo, principalmente pelas características que os mesmo apresentam. Os mesmo são encontrados em peixes, óleo de peixes, entre outros, tendo em vista que eles apresentam eficácia contra o câncer. Esses lipídeos podem agir inibindo vários tipos de câncer, retardando o crescimento do mesmos e potencializando o efeito de várias drogas utilizadas na terapia, como já foi comprovado em estudos in vitro, em experiências com ratos. **OBJETIVO:** O presente estudo tem como objetivo rever a literatura atual sobre a associação da ingestão de ácidos graxos poli-insaturados e os seus efeitos benéficos sobre carcinomas. **METODOLOGIA:** Caracteriza-se por uma revisão da literatura científica. A pesquisa bibliográfica foi realizada na base de dados: Scielo, PUBMed, ScienceDirect e Scielo. Para fazer a listagem de artigos foi adotado o descritor: "Ácidos graxos poli-insaturados" em combinação com "câncer". Foram escolhidos 5 artigos apresentados nos últimos 5 anos, tanto na língua portuguesa, como na inglesa. **RESULTADOS:** Os estudos trazem que uma de dieta habitual com ácidos graxos

do tipos EPAs e DHA's apresentam importante papel contra o câncer, sabendo que os mesmo vão agir modificando o processo carcinogênico, tais como: supressão da biossíntese dos eicosanoides derivados do ácido araquidônico; influência na atividade do fator de transcrição nuclear, na expressão gênica e nas vias de transdução de sinais **CONCLUSÃO:** Como se pode observar, os ácidos graxos poli-insaturados apresentam resultados satisfatórios na prática da terapia nutricional de pacientes que apresentam quadros de câncer. Não focalizando apenas pra quadros dessas patologias, mas também sendo úteis também na prevenção das mesmas, embora estudos sejam poucos, os mesmo vem apresentando resultados satisfatórios.

#### **Trab. 375**

### **EFEITOS BENÉFICOS DO GENGIBRE (ZINGIBER OFFICINALE) PARA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE PATOLOGIAS: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** DANTAS, DLS, IZIDIO, JAH, LEITE, RB, GONÇALVES, RDC, SILVA, LS, GALVÃO, IFP, BIDÔ, RCA, ALVES, AHO

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O Gengibre (*Zingiber officinale*), tem sido usado como tempero por mais de 2000 anos. É empregado na medicina tradicional como agente terapêutico para algumas doenças, devido aos seus compostos bioativos. Possui várias atividades farmacológicas, como atividades anti-inflamatórias, antioxidante, antiplaquetárias, antidiabéticas e anticancerígenas. Uma variedade de estudos apoia o uso do gengibre como agente dietético funcional. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre os benefícios do gengibre para a prevenção e tratamento de algumas patologias. **METODOLOGIA:** Foram utilizados 9 artigos a partir de uma revisão bibliográfica, realizada através de uma busca de dados nas bases eletrônicas ScienceDirect (Elsevier), PUBMED, SCIELO, Google Acadêmico e Periódicos CAPES, no idioma inglês e português, nos últimos 5 anos, utilizando as palavras-chaves: Gengibre, *Zingiber officinale* e Gingeróis. **RESULTADOS:** estudos baseados em testes estatísticos mostraram que a prevalência de doenças crônicas nos diferentes níveis foi significativamente diminuída a partir do consumo de gengibre para o tratamento da hipertensão e doença cérebro vascular. Outras pesquisas apontam o tratamento da artrite em experimentos com extrato de gengibre ministrados em animais, onde houve a inibição significativa da fase crônica da doença. Outro estudo verificou que a ministração de gengibre em pacientes diabéticos, promoveu níveis mais baixos de glicose no soro do grupo suplementado com gengibre em comparação ao grupo placebo. **CONCLUSÃO:** O gengibre tem potencial preventivo contra algumas doenças crônicas, especialmente a hipertensão e a doença cardíaca, seus efeitos anti-inflamatórios de extratos de gengibre sugerem eficácia anti-artrítica, além de apresentar diminuição modesta nos níveis de glicose sanguínea. Portanto, consumir gengibre pode ser uma boa opção dietética para prevenção e manejo destas patologias

#### **Trab. 376**

### **EFEITOS COLATERAIS PROVENIENTES DA UTILIZAÇÃO DE ESTEROIDES ANDROGÊNICOS ANABÓLICOS**

**Autores:** ARAUJO MGG, MEDEIROS MRG, MAGALHÃES JFS, MELO RM, SOARES JKB, BERTOZZO CCMS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os esteroides androgênicos anabólicos são derivados artificialmente da testosterona e contribuem com o aumento de massa corporal em pacientes caquéticos em várias doenças. Contudo, devido à capacidade dos anabolizantes em estimular a transcrição gênica e, conseqüentemente, o aumento da produção de proteínas musculares, o uso desses fármacos tem ocorrido sem prescrição médica, objetivando a melhoria da estética corpórea e da performance durante o exercício físico. **OBJETIVO:** O objetivo desse trabalho foi mostrar as complicações que o uso abusivo destas drogas pode causar ao organismo e seus efeitos colaterais significativos. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura científica. O levantamento bibliográfico foi realizado por intermédio das bases



eletrônicas SciELO, LILACS e Science Direct, tendo como descritores adotados: “anabolizantes”, “efeitos anabolizantes” e “anabolic effects”. Foram selecionados artigos publicados nos últimos cinco anos disponíveis nas línguas portuguesa e inglesa. RESULTADOS: Os estudos indicaram que os efeitos colaterais provenientes do consumo desses fármacos são variáveis e o risco pode estar presente mesmo quando a ingestão do medicamento visa o tratamento de uma patologia. Alguns efeitos colaterais podem variar entre o sexo: no homem pode causar atrofia testicular, impotência e infertilidade. Já nas mulheres, provoca o crescimento de pêlos com distribuição masculina, alterações ou ausência do ciclo menstrual, hipertrofia do clitóris, voz grave e diminuição dos seios, além de causar problemas emocionais como variação de humor, incluindo agressividade e raiva incontroláveis. Outros efeitos incluem: diminuição da gordura corporal, alterações do sistema endócrino, aparecimento de tumores, hepatite, danos à estrutura óssea, diminuição da força tensional, efeitos renais, alterações no comportamento, complicações vasculares, cardiomiopatias, aterosclerose, hipertensão e aumento do colágeno tecidual cardíaco. CONCLUSÃO: Reforça-se a importância de buscar estratégias de ações educativas com o intuito de garantir uma melhor compreensão acerca dos efeitos que o uso desses medicamentos pode causar. É de suma importância o controle rígido durante a venda desses produtos para evitar a compra dessas drogas sem prescrição médica, sendo importante a intervenção e controle por parte dos profissionais da saúde.

### **Trab. 377**

#### **EFEITOS COLATERAIS PROVENIENTES DA UTILIZAÇÃO INDISCRIMINADA DE CAFEÍNA POR ATLETAS**

**Autores:** ARAUJO, MGG, SALES, HLD, PONTES, EDS, SILVA, JYP, PONCIANO, CS, ABRANTES, IFR, ANDRADE JÚNIOR, FP, PEREIRA, DE

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A cafeína atua no aumento da capacidade de trabalho durante a atividade física, através da eliminação dos sintomas da fadiga. Este componente encontra-se disponível em vários produtos, incluindo o café, sementes de cacau, nozes de cola, chocolate, entre outros. Pelo potencial ergogênico que apresenta, a cafeína atrai o interesse dos atletas, favorecendo o seu consumo exacerbado, podendo ocasionar danos graves aos sistemas orgânicos. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão da literatura a cerca dos últimos cinco anos, visando compreender os efeitos colaterais resultantes da utilização indiscriminada de cafeína. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura científica atual. O levantamento bibliográfico foi realizado por meio das bases eletrônicas SciELO, LILACS e ScienceDirect, tendo como descritores: cafeína, e caffeine in physical activity. Foram selecionados artigos dos últimos cinco anos nas línguas portuguesa e inglesa. **RESULTADOS:** Os estudos indicam que o uso indiscriminado da cafeína pode ocasionar complicações a nível de sistema nervoso central, uma vez que a cafeína atua como estimulante desse sistema, sendo capaz de potencializar o estado de alerta do indivíduo. Em decorrência do seu uso indiscriminado são observados efeitos indesejados como: nervosismo, irritabilidade, ansiedade e taquicardia, isso porque a cafeína bloqueia os receptores de adenosina presentes no tecido nervoso, particularmente no cérebro, mantendo o estado frequente de excitação. Outros sintomas são relatados, a exemplo da dependência, sensação de zumbido, distúrbios visuais, dores de cabeça, cansaço, incapacidade de concentração, prejuízo na memória, tensão muscular crônica, náuseas, desconforto gastrointestinal, além do aumento da diurese. Em relação a este último, importa ressaltar que a diurese favorece o aumento da excreção de cálcio e magnésio podendo ocasionar quadros de desidratação prejudicando o desempenho dos atletas. Ademais, a cafeína é capaz de aumentar a produção de calor em repouso, sendo este um ponto negativo que afeta a performance de esportistas, principalmente os que praticam exercícios sob altas temperaturas. **CONCLUSÃO:** A utilização indiscriminada da cafeína pode culminar em danos irreversíveis a saúde do atleta. Sendo assim, reforça-se a necessidade de orientação por profissional habilitado, objetivando melhora do desempenho e da qualidade de vida.

### **Trab. 378**

#### **EFEITOS COMPORTAMENTAIS NA PROLE DE RATAS ALIMENTADAS COM DIETA HIPERLIPÍDICA A BASE DE ÓLEO DE AVESTRUZ DURANTE GESTAÇÃO E LACTAÇÃO**

**Autores:** FERNANDES LN, LIMA VF, LIMA MS, TRAVASSOS MHN, OLIVEIRA LIG, SOARES JKS, RODRIGUES RAV

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

O óleo de avestruz, pouco conhecido no Brasil, é rico em ácidos graxos ômega 3, ômega 6, ômega 7 e ômega 9. OBJETIVO: Assim, com o objetivo de investigar as alterações comportamentais na prole de ratas tratadas com esse óleo, foi feita a suplementação com óleo de avestruz na dieta das mesmas, no período de gestação e lactação. METODOLOGIA: Fêmeas primíparas, da linhagem Wistar, foram utilizadas para obtenção dos ratos machos. Durante o acasalamento, foram mantidas três fêmeas para cada macho. Posteriormente, as ratas prenhas foram alojadas em gaiolas-maternidade individuais de polipropileno, em condições-padrão, recebendo ração experimental e água ad libitum, desde o primeiro dia de gestação até o final da lactação. Foram formados dois grupos: um grupo controle, recebendo dieta padrão, tendo como fonte lipídica o óleo de soja; e um grupo experimental, que recebeu dieta modificada, contendo 14% de óleo de avestruz. As ninhadas foram padronizadas em 12 e 15 filhotes machos, e novamente foram formados dois grupos, sendo um grupo controle (grupo CT), proveniente das ratas que receberam a dieta a base de óleo de soja e o grupo óleo de avestruz (grupo AV), oriundos das fêmeas que receberam a dieta experimental. Todos os filhotes foram alimentados com a ração padrão e água ad libitum. Para avaliar o efeito do óleo sobre a ansiedade dos animais, foram realizados dois testes: Campo Aberto, observando-se comportamentos como ambulação, frequência de rearings (levantar), tempo de autolimpeza (grooming), defecação e tempo gasto para deixar a área central; e o Labirinto em Cruz Elevado, analisando-se a frequência de entradas e o tempo gasto em cada tipo de braço do labirinto. RESULTADOS E DISCUSSÃO: Na maior parte dos parâmetros analisados foi observado comportamento ansiolítico no grupo óleo de avestruz quando comparado ao controle, como o aumento da ambulação no teste do campo aberto, e no teste do labirinto, o menor tempo de permanência nos braços fechados, e a maior permanência na área central. Em contrapartida, apenas o número de entradas nos braços fechados aumentou no grupo óleo de avestruz, sendo caracterizado como comportamento ansiogênico, porém, esse comportamento pode ser interpretado como um aumento na atividade exploratória dos animais, uma vez que permaneceram menos tempo nesses braços. Os demais parâmetros não demonstraram diferença estatística. CONCLUSÃO: Assim, foi possível observar que o consumo do óleo de avestruz durante a gestação e lactação.

**Trab. 379**

**EFEITOS DA DIETA LOW CARB NA PERDA DE PESO E NOS FATORES DE RISCO ASSOCIADOS AO DIABETES MELLITUS TIPO 2: UMA REVISÃO**

**Autores:** NERIS, A.R., SILVA, L. S., MORAIS, J. L., JERÔNIMO, P.S., OLIVEIRA, S.D., MONTEIRO, F. B., OLIVEIRA, S. C. A. , GALVÃO, I.F.P.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

INTRODUÇÃO: O diabetes tipo 2 reflete um distúrbio no metabolismo do eixo glicose-insulina e tem a resistência à insulina como uma característica definidora. Sendo assim, espera-se que a restrição de carboidratos seja a primeira linha de ataque, pelo menos algum grau de redução de carboidratos está incluso no tratamento clínico da doença. A prevalência de diabetes tipo 2 está aumentando em todo o mundo e isso provavelmente se dá pelo aumento da prevalência da obesidade. A perda de peso na obesidade geralmente leva a melhoria dos fatores de risco cardiovascular e do controle glicêmico. As dietas com baixo teor de carboidratos (Low Carb Diet) vêm atraindo interesse por conta da perda de peso, pelo controle glicêmico e pelo gerenciamento de fatores de risco cardiovascular em pacientes diabéticos com excesso de peso. Uma dieta low carb limita a ingestão diária de carboidratos a 30-130 g/d. OBJETIVO: Realizar uma revisão da literatura sobre os efeitos da abordagem dietética hipoglicídica sob a perda de peso e melhoria dos fatores de risco associados ao diabetes mellitus tipo 2. METODOLOGIA: Foi realizada uma revisão bibliográfica de artigos publicados entre 2008 e 2017, indexados nas bases eletrônicas MEDLINE, Pubmed e SciELO, foram selecionados 9 artigos internacionais. RESULTADOS: Os estudos mostraram resultados satisfatórios onde uma dieta low carb foi eficaz na redução dos níveis de proteína C-reativa (29%), diminuição de pressão arterial sistólica de -5,9 mmHg e pressão arterial diastólica de -4,5 mmHg, redução da hemoglobina glicada, mudanças favoráveis nos níveis sérios de HDL E TG, além disso, quando comparadas a outras intervenções dietéticas, a perda de peso foi maior. Também foi constatada a redução do número de pacientes que precisaram continuar com seus medicamentos antidiabéticos e pacientes que permaneceram com tratamento medicamentoso, tiveram a dose diminuída. CONCLUSÃO: É

possível inferir que a abordagem nutricional hipoglicídica é relevante para perda de peso corporal e redução de risco cardiovascular, uma vez que se mostra efetiva na mudança dos níveis séricos de lipídios e redução da pressão arterial, além disso, é uma alternativa à medicação ou pelo menos um complemento à farmacologia menos intensiva e pode dar aos pacientes a oportunidade de controlar níveis de glicose.

### Trab. 380

#### **EFEITOS DA INGESTÃO DE NUTRIENTES ANTIOXIDANTES EM PACIENTES COM ARTRITE REUMATOIDE: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** SILVA, R. S., MARTINS ACS, SILVA, AR, ABREU, M. L, SILVA, M. J. R, MORAIS, J. L

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A artrite reumatoide (AR) é uma doença autoimune que afeta os tecidos intersticiais, vasos sanguíneos, cartilagem, ossos, tendões, ligamentos e as membranas sinoviais que revestem as superfícies articulares, ocorrendo com maior frequência em mulheres que em homens, geralmente entre os 20 e 45 anos de idade. Trata-se de uma inflamação local e sistêmica com altas concentrações plasmáticas de citocinas pró-inflamatórias, caracterizando uma condição de estresse oxidativo. Dessa forma, têm sido recomendada a ingestão de nutrientes antioxidantes para diminuir o estresse oxidativo em pacientes com AR. **OBJETIVO:** Neste sentido, este trabalho tem como objetivo realizar uma revisão da literatura sobre os possíveis efeitos da ingestão de antioxidantes em pacientes com AR. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma pesquisa bibliográfica nas bases eletrônicas de dados SciELO, PubMed e Google Acadêmico, nos idiomas português e inglês, com utilização dos termos "arthritis", "artrite reumatoide" e "antioxidants", referente aos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** Em pacientes com AR, adequadas concentrações teciduais de antioxidantes, podem proporcionar uma importante defesa contra o aumento do estresse oxidativo. Foi evidenciado que os nutrientes antioxidantes são substâncias que em baixas concentrações atrasam ou minimizam a oxidação de substratos oxidáveis, dos quais a vitamina A, C e E, zinco e selênio merecem atenção especial. Corroborando com este achado, outros estudos mostraram que esses antioxidantes suprimem a liberação de citocinas inflamatórias, reduzindo as espécies reativas de oxigênio e protegendo contra o desenvolvimento da AR. Entretanto, uma pesquisa mostrou que os pacientes com AR apresentaram baixo consumo de vitaminas A, C e zinco, enfatizando a importância da orientação dietética com base em fontes importantes de micronutrientes antioxidantes, especialmente frutas, vegetais crus, peixes e oleaginosas, a fim de contribuir para a prevenção de danos nas articulações e perda de função reumática. **CONCLUSÃO:** Uma dieta balanceada e adequada, com ênfase em alimentos fonte de micronutrientes como a vitamina A, C e E, zinco e selênio, poderá trazer benefícios antioxidantes e antiinflamatórios para a prevenção e o tratamento da artrite reumatoide. Para isso é necessário o incentivo ao consumo de alimentos contendo estes nutrientes, como as frutas, vegetais crus, peixes e oleaginosas, visto que ainda há um baixo consumo pelos portadores de AR, especialmente em idosos.

### Trab. 381

#### **EFEITOS DA INGESTÃO DE SOJA EM MULHERES NO CLIMATÉRIO: UMA REVISÃO**

**Autores:** NERIS, A.R., SILVA, L. S., MORAIS, J. L., JERÔNIMO, P.S., OLIVEIRA, S.D., MONTEIRO, F. B., DANTAS, F. A., SILVA, S.F.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O climatério é uma fase normal de alterações fisiológicas no organismo da mulher, onde ocorrem transformações orgânicas causando a parada da menstruação, se encerrando assim o ciclo reprodutivo. Nessa fase, há uma deficiência de estrógeno, cujas consequências podem propiciar sintomas desagradáveis que implicam mudanças na qualidade de vida da mulher, como por exemplo, fogachos, perda de libido, perturbações no sono e ansiedade. A terapia de reposição hormonal, comumente utilizada, tem sido relacionada com alguns sintomas adversos, tais como: náuseas, cefaleia, ganho de peso e retenção hídrica. Por essas razões, há interesse no desenvolvimento

de terapias alternativas e mais naturais, como os fitoterápicos. Nesse sentido, destacam-se os fitoestrógenos, particularmente a isoflavona, componente encontrado na soja e nos derivados. OBJETIVO: Realizar uma revisão bibliográfica sobre os efeitos da isoflavona da soja em mulheres climatéricas. METODOLOGIA: Realizou-se uma revisão bibliográfica de artigos publicados nos últimos 10 anos, indexados nas bases de dados Scielo, Science Direct, Lilacs e Google Acadêmico. Foram utilizados 13 artigos. RESULTADOS: Em um estudo onde mulheres ingeriram soja durante 4 meses, houve melhora nos sintomas como ondas de calor, dores articulares e musculares e secura vaginal. Alguns pesquisadores analisaram o efeito da proteína de soja com altas e baixas concentrações de isoflavonas na densidade mineral óssea de mulheres na pós-menopausa, apenas as que ingeriram altas concentrações, obtiveram algum benefício. Um estudo evidenciou que o consumo de 30g/dia de proteína de soja foi eficaz para amenizar a intensidade dos sintomas climatéricos. Entretanto, alguns pesquisadores obtiveram resultados opostos no que se refere ao endométrio, notaram maior risco de hiperplasia em usuárias de longa data, porém, outros estudos não observaram aumento da espessura do endométrio com doses diárias 70 a 100 mg de isoflavona de soja. CONCLUSÃO: Embora haja algumas controvérsias sobre o benefício da isoflavona de soja, a maioria dos estudos mostram resultados positivos e relevantes, principalmente quando se trata dos sintomas desconfortáveis de ondas de calor, porém, ao recomendar o seu consumo, é necessário que haja bom senso e respeito às quantidades que devem ser incluídas em uma alimentação balanceada, juntamente com atividade física para uma maior qualidade de vida na saúde da mulher.

### **Trab. 382**

#### **EFEITOS DA INULINA NO SISTEMA GASTROINTESTINAL: UMA REVISÃO**

**Autores:** DOMINGOS, LBS, SANTOS DNM, GAMA, JSL, MEDEIROS, CF, MEDEIROS, FAA, SILVA, JYP, OLIVEIRA MEG, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Um alimento pode ser considerado funcional se forem demonstrados satisfatoriamente os seus efeitos benéficos, numa ou mais funções fisiológicas do organismo para além dos efeitos nutricionais que possui, de modo a ser relevante no melhoramento da saúde e bem-estar, e/ou na redução do risco de doenças. As frutanas do tipo inulina (inulina e oligofrutose) encontram-se entre os prebióticos existentes. Estes são constituintes funcionais naturalmente presentes ou adicionados (ingredientes alimentares), em muitos alimentos habitualmente consumidos. A sua natureza química e a combinação entre os seus efeitos fisiológicos e nutricionais afetam as funções gastrointestinais. OBJETIVOS: Levantar informações sobre o potencial funcional da inulina no sistema gastrointestinal, com ênfase nas perspectivas atuais. METODOLOGIA: Realizou-se uma revisão integrativa da literatura nacional e internacional nas bases de dados eletrônicas: SciELO e Google Acadêmico, no período de 2007 a 2016. Os procedimentos para a coleta de dados foram à utilização dos descritores: Inulina (Inulin) e Alimentos Funcionais (Functional Foods), separadamente ou em conjunto. RESULTADOS: Devido às suas propriedades fermentativas específicas, as frutanas do tipo inulina têm características diferentes de outras fibras alimentares. Isto é, podem contribuir de modo significativo para uma dieta equilibrada através do aumento do conteúdo em fibra, pela melhoria da diversidade de fontes de fibra, e ainda pela afetação significativa de muitas das funções gastrointestinais (composição da microflora intestinal, funções da mucosa, atividades endócrinas, absorção mineral, etc.), e mesmo em funções sistêmicas, especialmente homeostase lipídica e funções imunológicas, bem como na redução do risco de diversas doenças. CONCLUSÃO: Dessa forma, é possível observar a sua grande capacidade funcional e o quanto é necessário a introdução da inulina, para enriquecimento de outros alimentos que já fazem parte do consumo normal da população.

### **Trab. 383**

#### **EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO COM HIDROXIMETILBUTIRATO EM IDOSOS SARCOPÊNICOS**

**Autores:** CRUZ, AAL, KOTOVICZ, PDL, GALVÃO, BHC, BARBOSA, IF, NOBRE, JMB, LINS, LLM, LIMA, TT, LEITE, WH

**Instituição:** CENTRO UNIVERSITÁRIO CESMAC

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A sarcopenia, síndrome que acomete principalmente idosos, é caracterizada pela perda progressiva e generalizada de massa musculoesquelética, acompanhada pela perda da força muscular e/ou do desempenho físico. A suplementação com hidroximetilbutirato (HMB) vem sendo utilizada, juntamente com a atividade física, como alternativa para o tratamento dessa doença. **OBJETIVO:** Investigar a eficácia da suplementação com hidroximetilbutirato em idosos sarcopênicos, mediante evidências científicas mais recentes. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão de literatura do tipo integrativa, na qual se utilizou os termos "hidroximetilbutirato", "HMB", "sarcopenia", "idoso", nas bases de dados LILACS e PubMed, selecionando artigos dos 5 últimos anos. **RESULTADOS:** A maioria dos estudos demonstrou que o HMB, metabólito essencial da leucina, pode prevenir o desenvolvimento da sarcopenia em indivíduos idosos, melhorar a força muscular e o desempenho físico. Sugeriram que seu consumo, a longo prazo, pode proteger e reestruturar o músculo nos indivíduos com maior risco de lesão muscular que apresentam grande perda de massa magra. Alguns motivos apontados são o potencial do HMB de estabilizar a membrana da célula muscular, de modular a degradação de proteínas, de estimular a síntese proteica, além de elevar os níveis de coenzima Q10, melhorando a capacidade oxidativa, associado ao aumento da força e da massa muscular sob treinamento de resistência. Outros estudos não encontraram diferenças significativas na força muscular e na composição corporal de idosos sarcopênicos, após suplementação com HMB. Até o presente momento, o HMB não evidenciou efeitos adversos sobre a saúde humana. **CONCLUSÃO:** Esta revisão aponta a necessidade de mais estudos controlados de longa duração que verifiquem o papel do HMB na massa e força muscular em idosos sarcopênicos. Ademais, é necessário o controle do nível de atividade física e diferentes desfechos, assim como do consumo dietético, que inclui o valor energético total, conteúdo proteico e carboidrato.

**Trab. 384****EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE ÁCIDO GRAXO POLI-INSATURADOS NO PERFIL LIPÍDICO E PCR DE HOMENS PRATICANTES DE MUAY THAI**

**Autores:** SILVA AS, ABADIA KI, LIMA WA, ALVES CS

**Instituição:** FACULDADE UNI EVANGÉLICA DE ANÁPOLIS

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO** - O efeito da atividade física sobre o metabolismo lipídico tem sido bastante estudado nos últimos anos. Homens e mulheres ativos fisicamente provavelmente têm maiores concentrações de HDL-C e menores concentrações de LDL-C e VLDL-C que seus pares inativos. O exercício físico melhora o perfil lipídico, atuando de forma significativa no aumento nos níveis de HDL-C, redução do LDL-C e dos triglicerídeos sérico. Já nos últimos anos foi visto que o consumo de ácidos graxos ômega-3 tem tido uma maior importância no tratamento para diminuição do perfil lipídico, diminuição dos triglicerídeos e aumentando o HDL, além de melhorar outros fatores de riscos para doenças cardiovasculares, diminuição da hipertensão arterial, e importantes efeitos anti-inflamatórios e antitrombóticos. Com tais informações o consumo do mesmo vem sendo utilizado com bastante frequência por indivíduos adultos e de ambos os sexos e elevando o fator de desempenho de atividade física. O objetivo deste trabalho foi verificar a eficácia da suplementação de ácido graxo poli-insaturado ômega-3 em atletas praticantes de Muay Thai de uma academia da cidade de Anápolis, Goiás no ano de 2015. **METODOLOGIA** - Nesse propósito realizou-se uma pesquisa com os atletas da academia, no qual estão matriculados cerca de 30 alunos. A pesquisa foi realizada com uma amostra de 20 atletas subdivididos em dois grupos de 10 pessoas, onde metade foi suplementada com 3 gramas de ômega 3 diariamente e outra metade suplementada com placebo durante 3 meses, no decorrer do processo houve desistência de dois participantes do grupo placebo, portanto foram 8 que se suplementarão de placebo. A população a ser estudada consiste em dois grupos de homens, onde foi adotado como critério de seleção idades entre 18 a 50 anos de idade, e critério de suplementação aqueles que através dos dados obtidos pela primeira amostra dos exames bioquímicos, apresentaram concentrações elevadas do perfil lipídico e proteína C reativa. Foi feita uma estatística descritiva na forma de média e desvio padrão com comparação dos resultados entre grupos através de um teste t para amostras independente e comparação entre os períodos, pré e pós tratamento, através de um teste t pareado. Adotando uma significância de 5%, sendo utilizado o SPSS para Windows, versão 21.0. **RESULTADOS E CONCLUSÃO** - Obteve-se resultados positivos com a suplementação do ômega-3 associada a prática de atividade física sob o perfil lipídico e a Proteína C Reativa.

**EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE CRANBERRY (VACCINIUM MACROCARPON) NO AUMENTO DOS NÍVEIS DE HDL COLESTEROL: UMA REVISÃO NA LITERATURA**

**Autores:** GOMES, M.L.J, MACIEL, RT, MORAIS, JL, JERÔNIMO, P. S., OLIVEIRA, S. D., DOMINGOS, L. B. S., BEZERRA, M. R. O, ALVES, A.H.O

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Cerca de um terço a um quarto do colesterol é transportado por lipoproteínas de alta densidade HDL (high density lipoprotein) acredita-se que esta lipoproteína remove o excesso de colesterol da placa aterosclerótica, retardando ou inibindo a sua formação, além de transportar o colesterol de volta para o fígado, onde é novamente metabolizado, sendo assim, é preconizado que seus níveis estejam maiores que 50 mg/dL para as mulheres e para os diabéticos e maiores 40 mg/dL para os homens. Bem pouco conhecida no Brasil, a cranberry (*Vaccinium macrocarpon*) é uma fruta pequena, de cor vermelho escuro, composta por 88% de água, ácido orgânico, vitamina C, flavonóides, catequinas e antocianidinas, estes compostos têm recebido a atenção dos pesquisadores devido ao crescente número de evidências comprovando efeitos benéficos à saúde, incluindo o aumento dos níveis de HDL – colesterol. **OBJETIVO:** Analisar a eficácia da suplementação de cranberry no aumento dos níveis de colesterol HDL. **METODOLOGIA:** O levantamento bibliográfico foi nas bases de dados: SciELO, Google Acadêmico e LILACS. Para a busca foram adotados os descritores: “*Vaccinium macrocarpon*”, “Lipoproteínas HDL”, combinado com “Dislipidemias” e “Alimento Funcional”. Foram selecionados 13 artigos publicados nos últimos dez anos e na língua portuguesa e inglesa. **RESULTADOS:** Alguns estudos indicaram que os antioxidantes presentes no suco de cranberry tem a capacidade de se ligar a lipoproteína de baixa densidade e as proteger da oxidação, além de aumentar a sua capacidade antioxidante no plasma e atuando de forma positiva nos os níveis de HDL (High density lipoprotein). Em outras pesquisas, quando avaliado o efeito do consumo de cranberry em pacientes com estresse oxidativo induzidos pelo fumo, não houve redução significativa nas concentrações de LDL no plasma e nem do aumento do HDL. **CONCLUSÃO:** O uso do cranberry em quantidades adequadas pode trazer benefícios à saúde, porém as evidências em relação ao aumento do HDL no sangue ainda são contraditórias e dependem do estilo de vida de cada indivíduo. Ainda são necessárias novas pesquisas para conhecer o real efeito do consumo deste alimento, bem como as doses seguras e eficazes de sua utilização.

**EFEITOS DAS VITAMINAS ANIOXIDANTES NA OTIMIZAÇÃO DO EXERCÍCIO FÍSICO INTENSO: UMA REVISÃO**

**Autores:** AZEVEDO OOC, LIMA DV, LIMA NM, SOUZA OKS, BIDÔ RCA, PEREIRA DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A execução de exercícios físicos intensos aumenta o consumo de oxigênio e potencializa a formação de radicais livres, quando essa ultrapassa a capacidade de defesa antioxidante do organismo, ocorre o estresse oxidativo, o qual resulta na alteração do sistema imunológico, aumento da incidência de lesões e redução do desempenho. Os antioxidantes são substâncias que diminuem, previne ou retarda a ação oxidativa dos radicais livres, protegendo células sadias do organismo contra danos causados pela oxidação. **OBJETIVO:** Demonstrar os efeitos das vitaminas antioxidantes na otimização do exercício físico intenso. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura científica atual. O levantamento bibliográfico foi realizado por meio das bases eletrônicas SciELO, LILACS e ScienceDirect dos últimos dez anos. **RESULTADOS:** Segundo estudos, quando a quantidade de antioxidantes é comprometida, há um aumento de chances, dentre outras consequências, de ocorrer o dano muscular. Os antioxidantes encontrados nos alimentos são de extrema importância para interceptar os radicais livres e não comprometer o desempenho físico do atleta. Alguns autores tem reportado a ação de alguns antioxidantes exógenos, como a vitamina C e E, os  $\beta$ -carotenos (vitamina A) e os polifenóis, no combate de radicais livres. Inferiu-se que o consumo de vitamina E, aprimora a ação antioxidante em exercícios intensos e que essa aumenta o tempo, a distância

percorrida, o desempenho e a resistência dos atletas. Encontrou-se relação positiva entre o consumo de polifenóis e o aumento do tempo de atividade física, além de melhor recuperação e redução do estresse oxidativo. A vitamina C é um antioxidante hidrossolúvel capaz de reduzir os efeitos do estresse oxidativo e da peroxidação lipídica, podendo ser uma alternativa nutricional viável para otimizar o treinamento. Segundo a Sociedade Brasileira de Medicina do Exercício e do Esporte (2009), estudos demonstram que a ingestão de vitaminas A, C, E, cobre, zinco e coenzima Q10, consumidas de forma associada ou isolada, produzem efeitos antioxidantes importantes. Contudo, a suplementação desses nutrientes só deve ser indicada em casos em que a dieta por si só não supra a necessidade desses nutrientes. **CONCLUSÃO:** Desse modo, torna-se indispensável o consumo de alimentos antioxidantes para os praticantes de atividade física intensa, melhorando a performance do atleta, o tempo de fadiga, bem como a saúde deste.

#### **Trab. 387**

### **EFEITOS DO CONSUMO DE CARBOIDRATOS ANTES, DURANTE E DEPOIS DO EXERCÍCIO: REVISÃO**

**Autores:** LIMA MN, LIMA DV, AZEVEDO OOC, SOUSA OKS, BIDÔ RCA, PEREIRA DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A nutrição é uma importante ferramenta dentro da prática de esportes, exercícios. Esta pode ajudar a reduzir a fadiga, melhorar a capacidade de rendimento do organismo, permitindo que o atleta treine durante mais tempo ou que se recupere melhor entre os treinos. Acredita-se que consumo de carboidrato antes, durante e após o exercício possa melhorar o desempenho do atleta, e lhe trazer alguns benefícios. Como os estoques de carboidratos são limitados no organismo, a manipulação da dieta com alimentação rica em carboidratos é fundamental para a reposição muscular e hepática, bem como para a resposta imune. **Objetivo:** O presente estudo tem por finalidade revisar a literatura dos últimos dez anos sobre os estudos que mostrem os feitos do consumo de carboidratos antes, durante e depois do exercício nos atletas. **METODOLOGIA:** Buscou-se fontes em bases de dados como Scielo, CAPES e Google Acadêmico; Para a busca foram adotados os seguintes descritores: Carboidrato e exercício, carboidrato e treino, carboidrato e desempenho. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Os carboidratos são importantes na dieta; alguns estudos demonstram que a utilização do carboidrato antes da atividade física para aumento do desempenho esportivo foi apontada como o principal substrato no aumento da performance; e em relação a ingestão durante, observou-se que esse consumo é importante na manutenção da glicose sanguínea. Além disso, um estudo analisou o efeito do carboidrato na ativação cerebral durante o exercício, e viu que essa ingestão apresentou influência nas áreas cerebrais, ativando áreas relacionadas à tomada de decisões e motivação, e desativando principalmente áreas motoras e de introspecção. Ao analisar essa ingestão após o exercício, verificou-se que o seu principal objetivo é providenciar energia e carboidratos necessários para a reposição do glicogênio muscular e assegurar uma rápida recuperação. **CONCLUSÃO:** Desse modo, consumo de carboidratos antes, durante e após o exercício causa alterações hormonais que são benéficas para a reposição do glicogênio muscular e promoção de outros processos anabólicos, assim como também se evita a fadiga, tem efeito positivo sobre a ativação cerebral, entre outros.

#### **Trab. 388**

### **EFEITOS DO EXERCÍCIO FÍSICO NOS NÍVEIS SÉRICOS DE LEPTINA: UMA REVISÃO**

**Autores:** LUMA DE SOUSA SILVA, NERIS, A.R., MORAIS, J. L., JERÔNIMO, P.S., OLIVEIRA, S.D., BEZERRA, M.R.O, MONTEIRO, F. B., ALVES, A.P.V.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A leptina é um hormônio expresso principalmente nos adipócitos, atuando como um fator de sinalização entre o tecido adiposo e o sistema nervoso central, reduzindo a ingestão alimentar e aumentando o gasto energético, regulando assim, o balanço energético. A obesidade tem sido associada a alterações nas concentrações desse hormônio, estima-se que a maior parte das pessoas obesas tem níveis séricos de leptina elevados e são proporcionais com a massa de tecido adiposo, o que causa uma resistência a esse hormônio. As prováveis explicações de resistência

ficam em trono de alterações dos receptores hipotalâmicos ou a falha da ação de mecanismos intracelulares. Uma das alternativas para a redução de leptina na obesidade é a perda de peso. A inclusão de exercícios físicos como um tratamento não farmacológico para o controle da adiposidade e dessa regulação hormonal vem sendo bastante estudada. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre os possíveis impactos nos níveis séricos de leptina promovidos pelo exercício físico. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão bibliográfica de artigos publicados nos últimos 10 anos, indexados nas bases de dados Scielo, Science Direct, Lilacs e Google Acadêmico. Para a busca, utilizou-se como palavras-chave, leptina, exercício físico e leptinemia. Foram selecionados 11 artigos. **RESULTADOS:** Em um estudo, verificou-se que, após indivíduos com sobrepeso serem submetidos à 14 semanas de exercícios físicos, reduziram os valores de massa corporal, IMC e leptinemia. Alguns autores concluíram que o exercício não tem efeito direto sobre a leptinemia quando a composição corporal não é alterada. Em um outro estudo, foi concluído que o exercício prolongado de moderada intensidade diminuiu os níveis de leptina em 48 horas após o exercício. Um estudo de treinamento em mulheres obesas, reduziu em 36% o nível plasmático de leptina após 16 semanas, isso associado a redução de peso, pois aquelas que não faziam redução ponderal não obtiveram alterações de leptina plasmática. **CONCLUSÃO:** Os dados a respeito do exercício físico na redução da leptinemia ainda são controversos, o exercício agudo parece melhorar a sensibilidade à leptina, porém, à longo prazo, pode-se mensurar que a melhoria nos níveis séricos desse hormônio é uma coadjuvante da redução de massa corporal, dessa forma, a associação de dieta e exercício para a redução da massa corporal parece ser a melhor estratégia para reduzir as concentrações plasmáticas de leptina.

### **Trab. 389**

#### **EFEITOS DO JEJUM INTERMITENTE NO PROCESSO DE EMAGRECIMENTO: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** DOMINGOS, LBS, CAVALCANTI, LF, SANTOS DNM, MEDEIROS, CF, MEDEIROS, FAA, SILVA, JYP, OLIVEIRA MEG, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A utilização de estratégias de emagrecimento é de grande importância para melhoria da saúde, controle da massa e composição corporal, ganho de desempenho físico, além de melhora do metabolismo eficiência bioenergética de maneira saudável. Ultimamente vem sendo crescente a divulgação na literatura científica o benefício da utilização do Jejum Intermitente (JI) como uma boa alternativa de alteração do padrão alimentar que resulta em benefícios metabólicos importantes para o organismo. **OBJETIVOS:** Avaliar o impacto da do jejum intermitente no processo de emagrecimento. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão integrativa da literatura nacional, nas bases de dados eletrônicas: SciELO e Google Acadêmico, no período de 2013 a 2016. Os procedimentos para a coleta de dados foram à utilização dos descritores: "Jejum Intermitente", "Emagrecimento" e "Jejum", separadamente ou em conjunto. **RESULTADOS:** O JI é uma estratégia de diminuição da frequência alimentar que começou a ser estudada em Muçulmanos, durante o período do Ramadan, caracterizado pela permanência em jejum durante o dia (e alimentando-se apenas a noite) ao longo do mês. Ao final do período, os mesmos apresentaram modificações do perfil metabólico como melhora no perfil lipídico, diminuição da frequência cardíaca e diminuição da massa gorda, levando à hipótese de que permanecer por períodos intermitentes em jejum pode trazer benefícios à saúde. A maioria dos estudos relacionados à JI apresenta aperfeiçoamento geral no metabolismo do indivíduo, incluindo melhora da sensibilidade à insulina, aumento do tempo de sobrevivência, efeito cardioprotetor, e maior utilização de lipídios como combustível metabólico. **CONCLUSÃO:** Portanto, é possível compreender que o impacto do jejum intermitente pode sim melhorar o perfil metabólico e, conseqüentemente, melhorar e acelerar o processo de emagrecimento.

### **Trab. 390**

#### **EFEITOS DOS ANTIOXIDANTES SOBRE O MAL DE ALZHEIMER: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** ALVES APV, DANTAS FA, ROCHA SS, JERÔNIMO PS, NERIS AR, OLIVEIRA SD, QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE



**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O mal de Alzheimer é doença neurodegenerativa que afeta parcela significativa dos idosos e é caracterizada pela perda de funções cognitivas, memória, linguagem e comportamento, e que se acredita ter início relacionado ao estresse oxidativo. A nutrição adequada pode trazer melhorias para os portadores desse mal, na medida em que os compostos antioxidantes são importantes no combate ao estresse oxidativo. **OBJETIVO:** Demonstrar os benefícios que os alimentos ricos em antioxidantes trazem para os portadores do mal de Alzheimer. **METODOLOGIA:** foi realizada uma revisão bibliográfica, através de pesquisa feita em publicações feitas nas bases de dados Scielo e Google Acadêmico, com publicações nacionais e internacionais nos idiomas ingleses e portugueses, no período compreendido entre os anos de 2012 a 2016. Foram utilizadas as palavras-chaves: antioxidantes; doença de Alzheimer; envelhecimento. **RESULTADOS:** Estudos mostram que antioxidantes, tais como a vitamina C e a vitamina E podem reduzir a incidência do mal de Alzheimer na medida em que reduzem a inflamação relacionada a esse mal e por consequência levam a redução do declínio cognitivo. Há ainda estudos que relatam que a vitamina E, antioxidante também conhecida como  $\alpha$ -tocoferol, pode retardar a progressão da doença em pacientes com comprometimento moderado a grave devido ao seu efeito neuroprotetor. Entretanto, consumo acima do recomendado desta vitamina pode causar mortalidade. Então, pesquisas estão sendo aprimoradas para a recomendação da suplementação deste antioxidante. De igual modo, existem estudos em ratos, que demonstram que o selênio também é capaz de reduzir significativamente os efeitos da referida patologia. Estudos epidemiológicos e experimentais evidenciaram que uma dieta rica em frutas e vegetais apresentam benefícios sobre a função cognitiva por conter quantidade considerada de antioxidantes. Assim, atuam na eliminação de radicais livres protegendo o cérebro de danos neurológicos. **CONCLUSÃO:** Pelo que foi visto, a ingestão de alimentos ricos em antioxidantes pode retardar o desenvolvimento de Alzheimer, entretanto deve estar atento para a suplementação de forma isolada, principalmente por idosos que por muitas vezes se automedicam, e a quantidade exacerbada pode causar toxicidade.

**Trab. 391****EFEITOS E BENEFÍCIOS DA INGESTÃO DE FIBRAS ALIMENTARES NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** DANTAS, DLS, PONTES, ML, BIDÔ, RCA, PEREIRA, DE, MARTINS, EG, PAULINO, BB, MAXIMINO, DAFM, GONDIM, CM

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A ingestão regular de alimentos ricos em fibras alimentares tem aumentado consideravelmente. A atual população tem avaliado o conhecimento a respeito dos diversos benefícios a partir do consumo desses alimentos. Estudos recentes mostram que a fibra alimentar tem sido aliada na terapia de doenças, sendo assim considerada como alimento funcional, a partir da promoção de vários efeitos benéficos à saúde, além de suas funções nutricionais básicas. **OBJETIVOS:** Realizar uma revisão da literatura sobre a importância nutricional do consumo de alimentos ricos em fibras solúveis e insolúveis. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 10 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, de 2006 a 2016, utilizando as bases: LILACS; SCIELO; MEDLINE; e os descritores: Fibras solúveis e insolúveis; alimentos funcionais; interação intestinal. **RESULTADOS:** Em cada patologia a atuação das fibras possui efeitos diversificados, na obesidade por exemplo, tem a capacidade da formação de géis, que forram a parede do estômago, retardando o esvaziamento gástrico, aumentando assim a sensação de saciedade. Com o esvaziamento gástrico mais lento, a digestão se torna mais demorada resultando em menor absorção de nutrientes como gordura e glicose, protelando assim o aparecimento da fome. Em quadros como a oncologia do colo, os ácidos graxos de cadeia curta, produzidos pela fermentação de fibras, podem modular a expressão de proteínas reguladoras do ciclo celular induzindo a autodestruição de células do câncer de colo. Durante a constipação o consumo de fibras alimentares insolúveis aumenta o volume fecal retendo água, ao passo que as fibras solúveis elevam o volume fecal devido ao acúmulo de massa bacteriana durante sua degradação. A matéria fecal obtida estimula o peristaltismo intestinal e acresce a frequência de evacuações. No diabetes mellitus, as fibras solúveis, além de retardar o esvaziamento gástrico, reduzindo a glicemia pós-prandial, formam géis que retardam a absorção da glicose, controlando o índice glicêmico, principalmente no período pós-prandial, reduzindo assim, a necessidade de insulina. **CONCLUSÃO:** Portanto, o consumo de fibras através de uma dieta alimentar balanceada, sem excessos pode contribuir para a melhora de quadros clínicos patológicos ou atuar na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, a partir da sua atuação benéfica no organismo.

## EFEITOS ERGOGÊNICOS DA CAFEÍNA NO EXERCÍCIO FÍSICO

**Autores:** SANTOS RJS, MATOS INB, PINTO MLM, LIMA JS, MONTEIRO FB, BIDÔ RCA, PEREIRA DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** Assim como cresce o número de praticantes de exercício físico, aumenta também o consumo de suplementos nutricionais, como os termogênicos. Dentro de um arsenal de substâncias presentes nos diversos suplementos termogênicos, a cafeína é uma das mais utilizadas, estando presente em alimentos como café, chocolate e guaraná. Embora grande parte dos estudos não tenha comprovado os mecanismos responsáveis pelos efeitos da cafeína no metabolismo aeróbio e anaeróbio, tem-se concluído que a cafeína atua como possível agente ergogênico durante as atividades físicas. **OBJETIVO:** Apresentar através de revisão sistemática os efeitos ergogênicos da ingestão da cafeína em praticantes de exercício físico. **MATERIAL E MÉTODO:** Foram realizadas buscas de artigos nacionais e internacionais dos últimos cinco anos de revista de alto impacto nas bases de dados: Scielo, Medline, Pudmed. **RESULTADOS:** Estudos demonstram que há eficiência da cafeína em doses inferiores ou até 50 mg/dia, ocasionando aumentando da lipólise no exercício, poupação na utilização de glicogênio, melhora a força de contração e a diminuição da fadiga. Já os indivíduos que consomem uma dose superior a 100 mg, o metabolismo habitua-se a cafeína que perde sua resposta ergogênica. Há relatos que a cafeína apresenta maior eficácia em exercícios de longa duração e quando utilizados por atletas, já que as adaptações fisiológicas favorecem melhor desempenho. A literatura afirma que a utilização combinada ao carboidrato durante e após o exercício permite sua melhor ação, entretanto associada à creatina perde seu potencial. Além disso, possui efeitos positivos na estimulação do sistema nervoso central, interferência no sistema músculo esquelético e cardíaco, como também na liberação e atuação de diferentes hormônios, potencializando a atividade muscular. **CONCLUSÃO:** O consumo da cafeína por praticantes de exercício físico em doses moderadas é capaz de possibilitar melhores resultados pelo seu efeito estimulante, aumento da reserva energética e diminuição da fadiga. É essencial que o seu consumo seja acompanhado por um profissional nutricionista, pois seu excesso torna-se prejudicial à saúde.

## EFEITOS SOBRE A HIPERGLICEMIA DE FITOCONSTITUINTES ISOLADOS DE PLANTAS MEDICINAIS DA CAATINGA

**Autores:** ALVES, M.C, NÓBREGA, J. P. M, BIDÔ, R.C.A, PEREIRA, D.E , BERTOZZO, C. C. M. S, SANTOS, C. P. F, ARAÚJO, J. M, SOARES, J. K. B

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - CES

### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** Diabetes mellitus (DM) refere-se a um grupo heterogêneo de distúrbios metabólicos caracterizados por elevadas concentrações de glicose no sangue (hiperglicemia), resultante de defeitos na ação e/ou secreção de insulina, ou ainda em ambas. É comum nesse tipo de grupo, o uso medicinal de uma variedade de espécies de plantas com possíveis efeitos controladores. **OBJETIVOS:** Investigar na literatura o potencial hipoglicemiante dos fitoconstituintes da Ameixa do mato (*Ximenia americana*), da Jucá (*Caesalpinia ferrea*) e da Quixabeira (*Sideroxylon obtusifolium*), plantas de uso medicinal da Caatinga. **METODOLOGIA:** Para a pesquisa bibliográfica foram incluídos trabalhos que relatavam resultados de estudos biológicos e fitoquímicos, consultados nas bases de dados Pubmed e Science Direct, nos idiomas inglês e português. **RESULTADOS:** Foi observado, através dos resultados relatados nos artigos, que as plantas supracitadas possuem ação benéfica sobre o controle e redução dos níveis de glicose sanguínea, aumento dos níveis séricos de insulina e melhora do perfil lipídico. Além disso, foi observado que estas foram capazes de aumentar significativamente o processo de absorção de glicose, a síntese de glicogênio e os níveis de insulina em ratos diabéticos. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto, fica evidente o efeito antidiabético das plantas medicinais mencionadas, entretanto estudos adicionais que investiguem os prováveis mecanismos envolvidos ainda são necessários.

## **EFETIVIDADE DAS OFICINAS CULINÁRIAS COMO PROPOSTA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA ADOLESCENTES**

**Autores:** FRANCIELE CAROLINA SOARES DA CRUZ, JULIA ELBA DE SOUZA FERREIRA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** o padrão alimentar brasileiro é marcado pelo consumo excessivo de alimentos industrializados e baixo consumo de vegetais o que aumenta a prevalência de obesidade. As estratégias para seu enfrentamento perpassam pelo desafio da mudança do comportamento alimentar. Ações educativas pautadas na transmissão de informações têm sucesso limitado. As oficinas culinárias são uma forma de capacitar para o preparo de refeições saudáveis, proporcionando um forte senso de realização pessoal, além de despertar valores, sentimentos e experiências de relação com a comida em diversos âmbitos. Este trabalho teve como objetivo avaliar a efetividade das oficinas culinárias como proposta de educação nutricional para adolescentes. **METODOLOGIA:** trata-se de um estudo de intervenção não aleatorizado, com dois grupos: um experimental, com 21 adolescentes, e outro controle, com 19, ambos estudantes de uma escola estadual de Uberaba-MG, com idades entre 15 e 17 anos. Os grupos receberam: orientação nutricional através de palestras expositivas dialogadas; participaram de dinâmicas de grupo que objetivaram promoção da alimentação saudável; assistiram e debateram filmes sobre alimentação, totalizando 13 encontros. O grupo experimental participou de seis oficinas culinárias. Para avaliação do conhecimento nutricional e do consumo alimentar, antes e após as intervenções, aplicou-se a "Escala de Conhecimento Nutricional" e o "Questionário de Frequência de Consumo Alimentar para Adolescentes". **RESULTADOS:** ambos os grupos elevaram a pontuação na Escala de Conhecimento Nutricional após as ações educativas. Verificou-se diferença ( $p=0,01$ ) nos grupos em relação à ingestão de laticínios. O grupo experimental aumentou em média 0,14 porção/dia de laticínios, enquanto o controle diminuiu 0,81 porção. O consumo médio de alimentos com alta densidade calórica diminuiu nos dois grupos após a intervenção. No grupo experimental este consumo diminuiu em média 2,45 porções; no controle diminuiu em média 1,69 porções. **CONCLUSÃO:** práticas alimentares não saudáveis foram melhoradas. O conhecimento nutricional aumentou nos dois grupos, sugerindo que é possível modificar comportamentos alimentares em curto prazo. Estudos com maior representatividade amostral são necessários para se detectar efetividade das oficinas culinárias em relação a atividades tradicionais de educação nutricional. **Palavras-chave:** adolescência; nutrição; promoção da saúde; educação alimentar e nutricional.

## **EFICÁCIA DOS ANTIOXIDANTES PRESENTES EM OLEAGINOSAS**

**Autores:** SANTOS DNM, CAVALCANTI, LF, DOMINGOS, LBS, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A função principal dos antioxidantes é proteger as células contra a ação de radicais livres e demais agressões, para não aconteça prejuízo a nível celular. As oleaginosas, seja elas castanhas ou amêndoas possuem quantidades significativas de antioxidantes na sua composição nutricional, o consumo destas em quantidades adequadas, aliada a alimentação balanceada, evita quantidade exageradas de radicais livres, oxidação celular e peroxidação lipídica. **OBJETIVO:** Este trabalho teve por finalidade apresentar a eficácia dos principais antioxidantes presente nas oleaginosas. **METODOLOGIA:** O presente estudo trata-se de uma pesquisa descritiva e foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica em periódicos indexados nas bases de dados do Scielo e Google Acadêmico, no período de 2007 a 2016. Foram utilizados os descritores "Antioxidantes", "Oleaginosas" e "Dano Oxidativo". Buscou-se informar os antioxidantes mais comumente encontrados nas oleaginosas e suas principais ações. **RESULTADOS:** As oleaginosas mais comumente utilizadas pela maioria da população; como a castanha de caju, do Pará e amendoim, são encontradas alta densidade de antioxidantes, cada uma com sua particularidade. Entre elas estão o zinco e selênio, que atua na redução do dano oxidativo, o tocoferol, participa no combate do estresse oxidativo, inativando os radicais livres, e evitando oxidação lipídica, enquanto as catequinas, que são flavonoides naturais de

alto poder antioxidante, evitam proliferação de tecido anormal. Assim, os antioxidantes presentes nas oleaginosas previne danos celular, que possa ocasionar inúmeros prejuízos no organismo, como doenças tipo câncer e Alzheimer quando consumido em porções adequadas e aliados a uma dieta balanceada. **CONCLUSÃO:** Com base nos estudos revisados as fontes de antioxidantes presentes nas oleaginosas são eficazes contra agressões nas células, e para um melhor aproveitamento de todos esses antioxidantes, o melhor é consumir as oleaginosas em "mix" de várias sementes, agregando assim todos os compostos bioativos.

#### **Trab. 396**

### **ELABORAÇÃO DE MANUAL PARA PACIENTES AVECEZADOS E RESPECTIVOS FAMILIARES OU CUIDADORES: FATORES ASSOCIADOS E INTERVENÇÃO NUTRICIONAL**

**Autores:** ZURK CM, OLIVEIRA BC, SCUDELER DM

**Instituição:** UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO - CAMPUS DE BOTUCATU

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O Acidente Vascular Cerebral (AVC), considerado um problema de saúde pública mundial, acomete milhões de pessoas a cada ano. Classificado em AVC isquêmico (AVCI) e AVC hemorrágico (AVCH), apresenta fatores de risco modificáveis e sinais e sintomas característicos da doença. Este estudo teve por objetivo elaborar um manual de orientação nutricional de alta hospitalar para pacientes avecezados e respectivos familiares ou cuidadores. **METODOLOGIA:** Consistiu em uma revisão de literatura baseada em referenciais teóricos e artigos científicos nas bases de dados PubMed e Scielo, durante o período de abril a setembro de 2016. A síntese das informações e a incorporação de imagens constituíram o manual. **RESULTADOS:** Os fatores modificáveis, abordados no manual, relacionados a um novo AVC são: hipertensão arterial sistêmica, diabetes mellitus, dislipidemia, obesidade, dieta inadequada, tabagismo, alcoolismo e sedentarismo. **CONCLUSÃO:** Concluiu-se que a maioria dos fatores de risco associados ao AVC são evitáveis, sendo a divulgação destes a população e o acompanhamento multiprofissional do paciente, principalmente o nutricional, extremamente importantes.

#### **Trab. 397**

### **ELABORAÇÃO DE UM PÃO FUNCIONAL E ACEITAÇÃO SENSORIAL POR ALUNOS DE UMA ESCOLA ESTADUAL DO MUNICÍPIO DE CUITÉ-PARAÍBA**

**Autores:** SILVA, L. S., BRASIL, L. F. B., GALVÃO, I. F. P., ALVES, A. H. O., MONTEIRO, F. B., MIRANDA, A. V. S., MORAIS, J. L.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A população em geral tem-se preocupado com o consumo de calorias e de gorduras, desta maneira a substituição de ingredientes menos nutritivos por outros de maior valor nutricional, é uma prática muito importante para adquirir uma dieta saudável e não comprometer o sabor dos alimentos. A chia por exemplo, melhora o valor nutritivo e contém características que fazem dela um aditivo natural para produtos panificados. Assim, a indústria alimentícia vem se preocupando em ofertar produtos que incluam também recomendações para pessoas intolerantes ou alérgicos, criando estratégias de mercado para o desenvolvimento de novos produtos, atendendo e satisfazendo seus clientes. **OBJETIVO:** Elaborar e avaliar o nível de aceitabilidade de um pão funcional enriquecido com chia, reduzido de gordura e isento de lactose, de alunos de uma Escola Estadual do município de Cuité-PB. **METODOLOGIA:** Elaboraram-se duas formulações de pão, um padrão e um funcional. O preparo do padrão utilizou-se: 224,89g de ovos, 400g de requeijão cremoso tradicional, 3g de fermento em pó, sal e orégano em quantidade suficiente, para o funcional substituiu-se o requeijão cremoso tradicional pelo light 0% lactose e adicionou-se 30g de sementes de chia, os demais ingredientes utilizou-se as mesmas proporções. Ambas as formulações foram separadas as claras das gemas e misturou-se as gemas com o requeijão, o sal e orégano até ficar homogêneo. Em outro recipiente, foram batidas as claras junto com o fermento em pó até o ponto de neve. Incorporou-se a mistura de gemas e claras e por fim, em uma forma untada com óleo e farinha, levou a mistura em formato de bolinhas ao forno até dourar. Para a avaliação sensorial utilizou-se formulários contendo os atributos:

aparência, cor, sabor, aroma, consistência e avaliação global dos produtos. A análise foi realizada com 63 alunos, entre dez e quinze anos, de forma livre e espontânea, concedida pela diretora da escola que assinou um Termo de Compromisso Livre e Esclarecido autorizando a participação e divulgação dos resultados. RESULTADOS: Para a avaliação global do produto, o nível de aceitação do pão funcional obteve média  $7,27 \pm 2,13$  que variou entre "nem gostei/nem desgostei" à "gostei muitíssimo". E ambas as amostra obtiveram índice de aceitabilidade maior que 80%. CONCLUSÃO: O pão funcional pode ser uma boa opção de lanche nutritivo tornando-se um alimento com capacidade funcional, além de atender as necessidades diferenciais da população.

#### **Trab. 398**

### **ELABORAÇÃO DIETAS ENTERAIS ARTESANAIS DE BAIXO CUSTO PARA PACIENTES EM TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL DOMICILIAR**

**Autores:** ABREU SRSM, FRANCO CP, SANTOS CML

**Instituição:** CENTRO UNIVERSITÁRIO DE SETE LAGOAS – UNIFEMM, UNIDADE DE ENSINO DE FILOSOFIA, CIÊNCIAS E LETRAS, DE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A terapia nutricional fornece nutrientes formulados para pacientes específicos. A nutrição enteral não industrializada, também conhecida como dieta artesanal e/ou dieta caseira, é constituída ou preparada utilizando alimentos in natura ou produtos alimentícios podendo ou não sofrer a adição de módulos de nutrientes. Em situações clínicas especiais como nas doenças crônicas, os pacientes em uso de dietas enterais necessitam de dietas especializadas. **OBJETIVOS:** O objetivo deste trabalho foi elaborar dietas enterais artesanais de baixo custo e boa adequação nutricional para pacientes em terapia nutricional enteral domiciliar. **MÉTODOS:** Para este estudo optou-se pela elaboração de três dietas artesanais específicas denominadas A, B e C. O estudo experimental das dietas foi desenvolvido no Laboratório de Técnica Dietética do Centro Universitário Unifemm – Sete Lagoas/MG, no período de março a maio de 2017. Para elaboração das dietas calculou-se as proporções de cada alimento, mediante análise da recomendação estabelecida, considerando-se a distribuição adequada de macro e micronutrientes para cada patologia de base. **RESULTADOS:** As formulações resultaram em dietas normocalóricas devido às proporções utilizadas dos alimentos, caracterizando-as conforme a densidade calórica. As análises físico-químicas não apresentaram alterações em relação à cor, sabor e aroma, apresentando coloração, odor e sabor agradáveis, segundo análise subjetiva. Na análise de fluidez todas as dietas passaram pela sonda sem entupimentos, demonstrando um escoamento adequado das soluções através do equipo e da sonda. Após os resultados obtidos na análise, as formulações demonstram o potencial de utilização sem intercorrências. **CONCLUSÃO:** Diante dos resultados deste projeto, foi possível concluir que as dietas enterais artesanais desenvolvidas apresentam-se nutricionalmente equilibradas em valor energético total e distribuição dos macronutrientes, de acordo com os critérios estabelecidos. Além de serem facilmente reproduzidas em ambiente domiciliar, devido ao uso de medidas padronizadas e orientação no modo de preparo. As formulações desenvolvidas apresentaram um custo acessível, tornando-se uma alternativa economicamente viável e possivelmente eficiente para a população e instituições que utilizam a TNED, já que as dietas enterais industrializadas possuem elevado custo tanto para a família, como para o Sistema Único de Saúde.

#### **Trab. 399**

### **ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE DERIVADOS LÁCTEOS CAPRINOS: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** MACIEL, R.T., OLIVEIRA, S.D., GOMES, M.L.J., JERÔNIMO, P.S, NERIS, A.R., BEZERRA, M.R.O., SILVA, S.F., MORAIS, J. L.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO -** Dentre os alimentos de origem animal utilizados na alimentação humana, o leite de cabra ocupa lugar de destaque, fornecendo calorias e aminoácidos essenciais em proporções iguais ou superiores aos recomendados pela Organização Mundial de Saúde, além de apresentar alta

digestibilidade. As propriedades e os benefícios nutricionais do leite de cabra propiciam a exploração de um nicho promissor na indústria de produtos lácteos, já que possuem características organolépticas particulares que permitem a inovação e diversificação do mercado de leite. OBJETIVO – Objetivou-se no presente estudo fazer um levantamento da literatura existente sobre a produção e aceitação sensorial de derivados lácteos caprinos. 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 a partir do levantamento de 19 artigos, sendo que destes foram selecionados 13 artigos publicados entre os anos de 2010 a 2017 que foram avaliados de acordo com seus respectivos título e resumo. Para a busca dos artigos utilizou-se os seguintes termos descritores: RESULTADOS - Há uma variável de produtos lácteos caprinos e a partir das pesquisas realizadas comprovou-se uma boa aceitação sensorial destes produtos, entre os derivados lácteos de origem caprina mais estudados destacam-se os iogurtes, frozen yogurt e queijos. Uma análise sensorial feita com frozen yogurt de leite de cabra com adição de cultura probiótica e prebiótico mostrou que houve relevante aceitação sensorial quanto a diversos parâmetros, bem como intenção de compra por parte dos avaliadores, este resultado assemelhou-se aos encontrados em estudo feito com iogurte funcional caprino, saborizado com frutos do cerrado e suplementado com inulina, mostrando-se ambos como produtos economicamente competitivos no mercado, e com excelentes características sensoriais de muito boa aceitação. Uma pesquisa feita a partir da produção e análise sensorial de queijo tipo Minas frescal caprino adicionado de bactéria probiótica, apresentou boa intenção de compra caso o produto fosse disponibilizado no mercado. CONCLUSÃO – Conclui-se que os derivados lácteos caprinos estão sendo introduzidos como importantes fontes nutricionais na alimentação, visto sua boa aceitação sensorial, bem como sua composição nutricional. PALAVRAS-CHAVE: Análise sensorial, leite caprino, derivados lácteos.

#### Trab. 400

### **ATUALIZAÇÕES ACERCA DAS DEFICIÊNCIAS VITAMÍNICAS COMO FATOR DE RISCO PARA DOENÇA CARDIOVASCULAR.**

**Autores:** SOUZA, CS, CAGLIARI, CS, CACAU, LT, FREITAS, MVA, FLORES, JL, BANDEIRA, LLB, AGUIAR, MC, SOUZA NETO, JD

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As vitaminas são substâncias orgânicas fundamentais para homeostase e desenvolvimento dos variados sistemas do corpo humano. Elas são necessárias em pequenas quantidades e sua falta causa deficiências que podem acarretar patologias. Dentre outros fatores, deficiências vitamínicas podem ser fator de risco para doenças cardiovasculares (DCV), as quais estão entre as principais causas de óbito em todo o mundo. Este estudo teve como objetivo avaliar atualizações sobre deficiências vitamínicas como fator de risco para DCV. **METODOLOGIA:** Revisão de literatura utilizando bancos de dados Medline e Scielo selecionando artigos a partir dos descritores "vitamin deficiency" e "cardiovascular risk" nos anos de 2008-2016. **RESULTADOS:** Segundo Brandão et al (2008), carências de vitaminas B6, B9 e B12 estão associadas a elevação da homocisteína no sangue e consequentes DCV ateroscleróticas. Embora o mecanismo de ação não seja claro, a relação do complexo B e homocisteína é corroborada por Zhang et al (2014). Sobre a vitamina B12, Piquereau et al (2016) notou função protetora na disfunção miocárdica induzida por sobrecarga de pressão. À vitamina B1, Katta et al (2016) sugeriu relação entre suplementação e aumento da fração de ejeção do ventrículo esquerdo. A vitamina C é um dos suplementos "antioxidantes" mais prolíficos mas, como a vitamina A, também pode afetar a gênese da aterosclerose através do remodelamento vascular, função endotelial e lipoperoxidação (Samsam 2013). Além disso, meta-análises publicadas na última década sugeriram risco relativamente alto para a incidência de DCV naqueles que relatam aumento de suplementos de vitamina C (Yez 2008). A presença de receptores de vitamina D em tecidos como músculo liso vascular, endotélio, cardiomiócitos e evidências epidemiológicas sugerem que a deficiência de vitamina D pode afetar adversamente o sistema cardiovascular. Assim, a vitamina D foi proposta como fator de risco modificável para DCV (Skaaby 2015), pois atua no sistema renina-angiotensina, nas calcificações vasculares e a nível hormonal, interferindo na lipólise e consequente aterosclerose (Tomaschitz et al 2010). **CONCLUSÃO:** A deficiência vitamínica constitui fator relacionável com o desenvolvimento de DCV, contribuindo negativamente no agravamento da doença aterosclerótica. Do mesmo modo, uma nutrição rica em vitaminas contribui para uma vida mais saudável, agindo sobre o sistema cardiovascular através de ação antioxidante, por exemplo.

## Trab. 401

### **DENGUE: TERAPIA NUTRICIONAL ORAL IMUNOMODULADORA NA RECUPERAÇÃO DO SISTEMA IMUNE**

**Autores:** LIANE ATHAYDE BERINGHS-BUENO, GINA ROBERTA BORSETTO, NAIARA CABRAL, MAYARA SOUZA SILVA DE ANDRADE

**Instituição:** HOSPITAL SÃO BERNARDO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A dengue é uma doença infecciosa febril aguda. Diversos estudos demonstram o papel da nutrição sobre o complexo sistema imune. A nutrição em pacientes com Dengue não se resume ao simples aporte de macro e micronutrientes, mas também parece ter a capacidade de modular a resposta imune. Nutrientes imunomoduladores (arginina, nucleotídeos dietéticos e ácidos graxos ômega-3) apresentam importantes efeitos na resposta inflamatória. **OBJETIVO:** Verificar se a terapia nutricional imunomoduladora pode auxiliar na recuperação do sistema imune em pacientes com dengue. **MÉTODO:** O presente estudo foi de caráter retrospectivo e observacional. Foram coletados dados de 177 pacientes, internados em um hospital privado na cidade de São Bernardo do Campo, SP, no período 2015 a 2016, com diagnóstico confirmado de dengue e com exames laboratoriais caracterizando leucopenia, estes pacientes receberam terapia nutricional oral imunomoduladora durante o período de internação. **RESULTADOS:** O presente estudo apresentou 59% da amostrado sexo masculino, com idade entre 14 a 82 anos, 41% da amostra feminino com idade de 13 a 89 anos. O estado nutricional dos pacientes, segundo classificações do IMC, 08 pacientes (4%) baixo peso, 76 pacientes (43%) peso normal, com sobrepeso 58 pacientes (33%) e obesidade 35 pacientes (20%). Em relação às comorbidades associadas, dos 177 pacientes avaliados, 29 (16%) sofriam de comorbidades associadas ao quadro de dengue. As patologias distribuíram-se da seguinte forma: 2% mulheres sofriam de HAS e, 1% de DM, nos homens 1% sofriam de HAS, 1% de DM, 2% HAS e DM concomitantemente e, 0,3% insuficiência cardíaca congestiva. A média de internação da amostra foi de 04 dias, variando de 01 a 15 dias para as mulheres, e de 01 a 18 dias para os homens, neste período observou-se que em 170 pacientes (96%), destes 102 homens e 68 mulheres, não apresentaram melhora dos níveis de leucócitos. Os que apresentaram resultado positivo, ou seja, melhora da leucopenia foram 07 (4%) indivíduos, destes 05 (2,8%) eram mulheres e 02 (1,1 %) eram homens, todos eles receberam a suplementação imunomoduladora por mais de sete dias consecutivos. **CONCLUSÃO:** A administração de terapia nutricional imunomoduladora se mostrou significativamente efetiva de acordo com os parâmetros da literatura em suplementação a partir de sete dias, porém sugerem-se maiores estudos sobre o tema.

## Trab. 402

### **DESENVOLVIMENTO DE UM ESCONDIDINHO CONGELADO PARA VEGANOS E PÚBLICO COM INTOLERANCIA ALIMENTAR**

**Autores:** ANDRADE, I. P., JOKLEER, J. B., MARTINS, N. F., WETZSTEIN, B. R., BERTOLI, S. L., SOUZA, C. K., REITE, M. G. R., LICODIEDOFF, S.

**Instituição:** UNIVERSIDADE DE BLUMENAU

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A intolerância alimentar é uma reação do organismo a alguns alimentos enquanto que alergias alimentares compreende a resposta imunológica do sistema imunitário que reage a determinada substância. Entre os alimentos que mais se destacam está a lactose, glúten, proteína do ovo, proteína do leite entre outros. Neste contexto, o desenvolvimento de alimentos direcionados para este público vem sendo alvo de estudos a fim de oferecer um alimento com qualidade nutricional similar aos alimentos convencionais com o propósito de atingir o público geral e específico que vem crescendo a cada dia. Com o planejamento adequado, a alimentação vegana promove uma alimentação apropriada em qualquer ciclo da vida. **OBJETIVO:** desenvolver um escondidinho vegano e avaliar suas propriedades físico-químicas e microbiológicas. **METODOLOGIA:** As análises físico química (pH, adicez total, aw e cinzas) foram determinadas de acordo com o Instituto Adolfo Lutz (2005) e as análises microbiológicas (Coliformes Termotolerantes e Escherichia coli) baseadas

no Compendium of methods for the microbiological examination of foods (2001). O planejamento experimental fatorial 22 foi utilizado para determinar as concentrações de brócolis e cogumelo e a análise dos resultados foram determinados e analisados pelo software Statistic. A abóbora foi mantida constante um determinado percentual. Os alimentos foram escolhidos por apresentar fonte de vitaminas, minerais e proteínas. RESULTADOS: Os resultados para atividade de água variaram de 0,962 a 0,999 reforçam a necessidade no controle do processo, neste caso por congelamento. A faixa de pH variou de 5,61 a 5,69 enquanto que a concentração de ácidos orgânicos, expressa como acidez titulável variou de 0,16 a 0,22 g/100 em ácido cítrico, valor este considerado baixo. A análise de cinzas variaram de 0,48 a 0,64 % similar ao reportado na literatura (0,58 T) para hortaliças minimamente processadas e os resultados microbiológicos para coliformes totais e termotolerantes apresentaram valores inferiores a 3 NMP/mL e estão de acordo com o que preconiza a legislação. CONCLUSÃO: o alimento desenvolvido é um produto com propriedades nutricionais importantes e atende a legislação vigente, além de apresentar uma alternativa para pessoas com intolerância ou alergia alimentar.

#### **Trab. 403**

### **DIARREIA INTRA-HOSPITALAR: INCIDÊNCIA DE EM PACIENTES EM USO DE ANTIBIOTICOTERAPIA**

**Autores:** LIANE ATHAYDE BERINGHS-BUENO, GINA ROBERTA BORSETTO, NAIARA CABRAL, MAYARA SOUZA SILVA DE ANDRADE

**Instituição:** HOSPITAL SÃO BERNARDO

#### **Resumo:**

RESUMO: O surgimento da diarreia na internação hospitalar é comum. Na maioria das vezes, a diarreia não está relacionada à dieta, mas a fatores como desnutrição, hipoalbuminemia, infecção, antibioticoterapia e drogas. Os pacientes que contraem diarreia hospitalar apresentam aumento significativo em seu período de internação e nos custos hospitalares. A diarreia associada à antibioticoterapia (DDA) é um efeito adverso comum decorrente em pacientes adultos, a DDA pode levar a complicações como desidratação e prejuízos de ordem nutricional. METODO: O presente estudo foi de caráter retrospectivo e observacional de diarreia em pacientes em antibioticoterapia. Foram coletados dados de 261 pacientes em uso de antibióticos, internados em um hospital privado na cidade de São Bernardo do Campo, SP, no período de março e abril de 2016. A análise dos dados foi realizada de forma descritiva. RESULTADOS: A frequência de evacuação de acordo com o gênero dos pacientes, 67% (n=14) das mulheres apresentava diarreia, onze estavam em terapia nutricional oral (TNO) e três em terapia nutricional enteral (TNE). Nos homens 33% (n=7) apresentavam diarreia, seis estavam em TNO e um em TNE, portanto 21 pacientes (12%) apresentavam diarreia. O antibiótico (ATB) que foi mais utilizado nos pacientes que estavam com diarreia de acordo com o gênero, observou-se que tanto nas mulheres quanto nos homens, ATB mais usado foi o ciprofloxacino (38%; n= 8), seguido do rocefim (24%; n=5). Outros utilizados foram tazocin (9,5%; n=2), meronem (4,8%; n=1) e associações como dalacin com rocefim (9,5%; n=2), meronem com targocid (4,8%; n=1), rocefim com klaricid (4,8%; n=1), staficilin com cirpofloxacino (4,8%; n=1). A média de dias de diarreia foi de 8 dias juntando ambos os sexos, para as mulheres a média foi de 5 dias para aquelas em TNO e de 17 dias para aquelas em TNE. Nos homens em TNO 5 dias e para os pacientes em TNE a média de diarreia foi de 28 dias. O tempo de permanência hospitalar variou entre de 6 à 31 dias, seis dias para as pacientes em TNO e trinta e um dias para as em TNE, tendo como média 13 dias de internação. CONCLUSÃO: Tendo em vista todo o cenário explanado no presente estudo, concluímos que a elaboração de um protocolo para o manejo preventivo de diarreia para pacientes em início e uso de terapia antibiótica seria importante para diminuir complicações hospitalares, podendo diminuir dias de diarreia e tempo de internação visando menor impacto financeiro para a instituição.

#### **Trab. 404**

### **PROBIÓTICOS: PREVENÇÃO DA DIARREIA INTRAHOSPITALAR EM PACIENTES EM USO DE ANTIBIOTICOTERAPIA**

**Autores:** LIANE ATHAYDE BERINGHS-BUENO, RENATA ZANIN, FABIANA TIZUKO HATAKEIAMA, PATRICIA DEZIDERA DA SILVA, BRUNA COSTA E COUTO, GABRIELA VALENTE



**Instituição:** HOSPITAL AVICCENA

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O surgimento da diarreia na internação hospitalar é comum. Os pacientes que contraem diarreia hospitalar apresentam aumento significativo em seu período de internação e nos custos hospitalares. A diarreia associada à antibioticoterapia (DDA) é um efeito adverso comum decorrente em pacientes adultos, a DDA pode levar a complicações como desidratação e prejuízos de ordem nutricional. Os antibióticos mais suscetíveis em causar a DDA incluem: Cefalosporinas, tais como cefixima e cefpodoxima, Clindamicina, as penicilinas, tais como amoxicilina e ampicilina, Fluoroquinolonas, como a ciprofloxacina e levofloxacina, pois trata-se de uma ação irritante, onde o antibiótico age na flora intestinal eliminando seletivamente as bactérias, favorecendo o crescimento de fungos, produzindo toxinas que irritam diretamente a barreira intestinal, aumentando a permeabilidade e absorvendo as toxinas pela corrente sanguínea. **OBJETIVO:** averiguar o número de pacientes em antibioticoterapia que desenvolveram diarreia, antes depois da implantação do protocolo preventivo de diarreia através uso de módulo glutamina e probiótico. **MÉTODO:** O presente estudo foi de caráter retrospectivo e observacional em pacientes que apresentaram diarreia intrahospitalar entre setembro a dezembro de 2016, antes da implantação do protocolo de prevenção de diarreia e depois da implantação do mesmo entre janeiro a julho 2017 em antibioticoterapia medicados preventivamente com módulo proteico de glutamina 10g 2x por dia e mix de probióticos com cinco cepas: *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Lactococcus lactis*, *Bifidobacterium lactis* e *Bifidobacterium bifidum* em sachês 2g 2x/dia. **RESULTADOS:** Entre setembro a dezembro de 2016 a média de pacientes com diarreia era de 21,75 pacientes por mês (6,05 % pacientes internados no período), após a implantação do protocolo de diarreia a média de pacientes que apresentaram diarreia era de 13,6 pacientes por mês (0,72 % pacientes internados no período). **CONCLUSÃO:** Tendo em vista todo o cenário explanado no presente estudo, concluímos que a implantação no Hospital Aviccena do protocolo preventivo de diarreia intra-hospitalar para pacientes em uso de terapia antibiótica contribuiu de forma decisiva para diminuir a diarreia intra-hospitalar.

**Trab. 405**

**EMPAGLIFOZINA ASSOCIADA À METFORMINA E RÁPIDA PERDA DE PESO EM PACIENTE DIABÉTICO TIPO 2**

**Autores:** CARVALHO, NNC, MENESES, RB, NÓBREGA, VA, RIBEIRO, FNC, BAGANO, PFC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A empaglifozina é um inibidor do co-transportador renal de sódio-glicose com capacidade de alterar fatores de risco cardiovasculares independentes, como melhora de glicemia, pressão arterial, peso, hemodinâmica intra-renal, albuminúria e até mesmo diminuição de mortalidade em pacientes diabéticos de alto risco cardiovascular. **METODOLOGIA:** Descrever um caso clínico em que o uso da empaglifozina associada à metformina mostrou-se eficaz na indução de perda ponderal em 2 meses. **RESULTADOS:** J.S.S., masculino, 28 anos, pardo, solteiro, procurou médico endocrinologista devido ao diagnóstico de diabetes melitus tipo 2 há 6 meses, vinha em uso de glibenclamida 5mg/dia + metformina (MTF) 500mg/dia e pioglitazona 45mg/dia. Era dislipidêmico em uso de sinvastatina 40mg/dia, relatava ganho de 40kg (90kg-130kg) em 10 anos, estava acima do peso desde adolescência e tinha peso habitual de 120kg. Relatava prática de atividade física (caminhava 40 minutos, 2-3x/semana) e em recordatório alimentar de 24 horas havia relato de excesso de ingestão de carboidrato simples e gordura saturada, além disso, era etilista e tabagista há 10 anos, tendo parado nos últimos dias. Apresentava ao exame físico: pressão arterial: 130x80 mmHg, peso: 135,5 kg, altura: 1,89 m, índice de massa corporal (IMC): 37,93 kg/m<sup>2</sup> e circunferência abdominal: 125 cm. Trazia exames: glicemia de jejum: 130 mg/dl, colesterol total: 128 mg/dl, HDL: 26 mg/dl, LDL: 51 mg/dl, triglicérides: 256 mg/dl, 25-hidroxi-vitamina D (25-OHD): 28 ng/dl, creatinina: 0,7 mg/dl, taxa de filtração glomerular: 128 ml/min/1,73m<sup>2</sup> (CKD-EPI), ácido úrico: 8.3 mg/dL, aspartato aminotransferase (AST): 42 U/ml, alanina aminotransferase (ALT): 60 UI/ml e restante dos exames séricos normais. Foi prescrito empaglifozina 25mg e metformina XR 1g, suspenso a pioglitazona e glibenclamida, diminuído sinvastatina para 20mg/dia, orientado mudança de estilo de vida e solicitado exames. Retornou em 20 dias com: HbA1c: 7.1%, microalbuminúria normal, anticorpos anti-GAD e anti-ilhota normais e com peso de 131,6 KG (perdido 3.9 kg). Após 2 meses, havia perdido 11.8 kg (peso: 123.7 kg, circunferência abdominal: 121 cm, IMC: 34,7 kg/m<sup>2</sup>), diminuído consumo de carboidratos simples e gordura saturada. **CONCLUSÃO:** A empaglifozina associada à MTF promoveu rápida perda de peso em paciente obeso e diabético tipo 2.

**EMPREGO DE INGREDIENTE NATURALMENTE RICO EM ÁCIDO GLUTÂMICO EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS COMO ESTRATÉGIA DE REDUÇÃO DO EMPREGO DE SÓDIO**

**Autores:** SANTOS FF, PINTO-E-SILVA MEM, SIMONI NK, DANTAS NM, STONOGA LP

**Instituição:** UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Com o aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis faz-se crucial a busca por estratégias alimentares acessíveis que visem maior adesão ao tratamento dietoterápico restrito em sódio. Sabe-se que alimentos ricos em ácido glutâmico livre enaltecem os sabores dos alimentos aos quais estão associados e podem ser utilizados como importantes alternativas na obtenção de preparações que atendam a tais especificidades, sem perda sensorial. **OBJETIVOS:** Avaliar a aceitação da preparação estrogonofe de frango que contenha, ou não, cogumelo champignon, ingrediente naturalmente rico em ácido glutâmico, associado à redução do teor de sódio utilizado. **METODOLOGIA:** Escolhido o ingrediente rico em ácido glutâmico livre e a preparação estrogonofe, foram testadas modificações na proporção e ingredientes das amostras, visando a obtenção do equilíbrio sensorial mesmo diante da redução no uso de sódio; a receita tradicional foi a amostra "controle". Na amostra "1" foi adicionado sal refinado e cogumelo; na amostra "2" ervas aromáticas e cogumelo, e na amostra "3" ervas aromáticas e sal refinado. Estas foram submetidas à análise sensorial com uso da hedônica de nove pontos para avaliação dos atributos "aceitação global" e "sabor", e escala de 10cm para "intensidade de sal", contando com a participação de 46 julgadores. Dados coletados foram analisados com o software FIZZ Biosystemes (versão 2.05). Teor de sódio foi calculado pela base de dados da TACO. **RESULTADOS:** Quanto ao sabor, a amostra com ervas e sal refinado foi aceita por 80,4% dos julgadores (manifestações iguais ou superiores a seis na escala hedônica). A amostra sem sal refinado, mas com ervas e cogumelo foi aceita por 76,1% dos provadores, e a com sal refinado e cogumelo por 71,7%. A aceitação global das amostras foi de 71,7%, 80,4% e 82,6%, respectivamente. Valores que confirmam a aceitação das combinações de ingredientes nas preparações, com contribuição direta do cogumelo adicionado. E a percepção da intensidade de equilíbrio do sabor salgado (notas entre quatro e seis na escala de 10cm) foi de 71,7%, 65,2% e 63,0%. Todas sofreram redução de 46% dos teores de sódio em relação ao "controle". **CONCLUSÕES:** O uso de alimentos naturalmente ricos em ácido glutâmico livre, como cogumelo champignon, pode ser empregado em preparações culinárias que busquem respeitar as especificidades dietoterápicas, como restrição no consumo diário de sódio, sem que haja perda da aceitação sensorial.

**ESCLEROSE MÚLTIPLA: DIETOTERAPIA E SUAS IMPLICAÇÕES**

**Autores:** DOMINGOS, LBS, MEDEIROS, CF, MEDEIROS, FAA , GOMES, MLJ, JERÔNIMO, PSJ, SILVA, JYP, OLIVEIRA, MEG, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Esclerose Múltipla (EM) é a doença inflamatória crônica do Sistema Nervoso Central (SNC). Há vasta evidência de que se trata de uma doença autoimune, tendo como alvos determinantes, antigênicos da bainha de mielina. Numa sociedade cada vez mais preocupada com a saúde, a nutrição tem desempenhado um papel muito importante, em que, os nutrientes são capazes de interagir com os mecanismos moleculares do organismo e assim, modificar as funções fisiológicas. **OBJETIVOS:** Avaliar o impacto da dietoterapia na evolução de pacientes com esclerose múltipla. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão integrativa da literatura nacional, nas bases de dados eletrônicas: SciELO e Google Acadêmico, no período de 2007 a 2016. Os procedimentos para a coleta de dados foram à utilização dos descritores: "Alimentos Funcionais na Esclerose Múltipla", "dietoterapia na Esclerose Múltipla" e "Nutrição de Pacientes com Esclerose". **RESULTADOS:** Em um estudo realizado na região costeira da Noruega pesquisadores observaram que o consumo elevado de peixe correlacionava-se com uma menor incidência de EM comparativamente com as regiões do interior, onde os hábitos alimentares diferiam e que essas refeições eram ricas em vitamina D

Ademais, a inflamação é um dos vários mecanismos implicados na patogenia da EM, induzindo perda axonal, com desmielinização. Assim, os Ácidos Graxos Polinsaturados, são capazes de diminuir a proliferação de células T e dos níveis de citocinas pró-inflamatórias, ainda enquanto precursores de prostaglandinas têm um efeito neuroprotetor, pois estas ativam fatores de transcrição promotores da sobrevivência neuronal. **CONCLUSÃO:** Portanto, é possível compreender que o impacto da esclerose múltipla pode ser retardado de acordo com a dieta do paciente, como por exemplo, os peixes e os óleos que são derivados, ricos em vitamina D, e os ácidos graxos polinsaturados que são capazes de diminuir a proliferação de células pró-inflamatórias aumentando a proteção neuronal.

#### **Trab. 408**

### **ESTADO NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO ASSISTIDA EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE EM JOÃO PESSOA-PB**

**Autores:** OLIVEIRA, ALB , MIRANDA, TKF , LIMA, KQF , LUIS, CCS , MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A sociedade passa por um período de transição nutricional iniciado há alguns anos, com os novos estudos torna-se mais claro que o sobrepeso e a obesidade entram em ascendência dentro de todos os grupos populacionais. **OBJETIVO:** verificar a prevalência de sobrepeso e obesidade em adultos assistidos por unidades de saúde da família de João Pessoa – PB. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma pesquisa descritiva, de campo, com levantamento de dados, foram avaliados o estado nutricional a partir da coleta de dados presente em prontuários, de peso e altura de 68 indivíduos e calculado o IMC de acordo com a idade, o sexo e a fase da vida (idosos, adultos ou gestante). Os dados foram analisados com o Software Excel utilizado para cálculo de médias e porcentagens. **RESULTADOS:** Como resultados de uma forma geral dentro dos três grupos populacionais notasse a presença de um alto índice sobrepeso 38% do total da amostra analisada, seguido pelo de obesidade atingindo um percentual de 31%, baixo peso representa 7%, e os demais 24% da amostra com adequação. **CONCLUSÃO:** Com base nos resultados obtidos verificou-se uma grande incidência de sobrepeso e obesidade na população geral, ressaltando também sobre a importância da participação de uma equipe multidisciplinar dentro das unidades para garantir assistência de qualidade durante o processo de tratamento, incluindo a prática de atividades com fundo educacional em nutrição com caráter orientador desses indivíduos para a construção e transformação de hábitos alimentares mais saudáveis para assim prevenir a incidência de doenças crônicas não transmissíveis.

#### **Trab. 409**

### **ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM HEPATITE C: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** DOMINGOS, LBS, MEDEIROS, CF, MEDEIROS, FAA, GOMES, MLJ, JERÔNIMO, PSJ, SILVA, JYP, OLIVEIRA MEG, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A doença hepática crônica resulta em grande impacto nutricional, independente de sua etiologia, pelo fato do fígado responsabilizar-se por inúmeras vias bioquímicas na produção, modificação e utilização de nutrientes e de outras substâncias metabolicamente importantes. A deficiência de micronutrientes compromete a função hepatocelular, influenciando no prognóstico. Paralelamente, as anormalidades metabólicas de macronutrientes propiciam o desenvolvimento ou agravamento da desnutrição protéico-energética na doença hepática crônica. **OBJETIVOS:** Observar o estado nutricional de pacientes portadores de Hepatite C. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão integrativa da literatura nacional e internacional nas bases de dados eletrônicas: SciELO e Google Acadêmico, no período de 2013 a 2016. Os procedimentos para a coleta de dados foram à utilização dos descritores: Hepatite C (Hepatitis C) e Estado Nutricional (Nutritional Status), separadamente ou em conjunto. **RESULTADOS:** O fígado exerce papel fundamental na manipulação e metabolização de nutrientes, fornecendo-os ao organismo para desempenho de funções específicas. Doenças hepáticas crônicas repercutem fatalmente sobre a composição corpórea e o estado nutricional, já que nessas doenças ocorrem alterações no metabolismo de carboidratos, gorduras, proteínas, vitaminas e minerais. Agravam-se o quadro na presença da desnutrição observada, frequentemente, em

pacientes com doenças hepáticas avançadas de etiologia alcoólica ou não alcoólica. Outros autores apresentaram alterações no metabolismo de carboidratos ocorrem na doença hepática. Embora a intolerância à glicose esteja presente em oitenta por cento dos pacientes com cirrose hepática, somente 10% desenvolvem diabetes mellitus. A associação da insuficiência hepática e o uso de etanol podem levar a hipoglicemia severa pois esses pacientes apresentam redução do estoque de glicogênio hepático. **CONCLUSÃO:** Considerando o que foi exposto, é possível compreender a influência da hepatite c no estado nutricional dos seus portadores. No entanto, há necessidades de mais estudos acerca do tema exposto.

#### **Trab. 410**

### **ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES PORTADORES DE HIV: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** DOMINGOS, LBS, MEDEIROS, CF, MEDEIROS, FAA, GOMES, MLJ, JERÔNIMO, PSJ, SILVA, JYP, OLIVEIRA MEG, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A síndrome da imunodeficiência adquirida (AIDS) é uma doença que se expressa no organismo após a infecção pelo vírus da imunodeficiência humana (HIV). A aids é uma doença crônica, letal, sendo transmitida do sangue contaminado e constitui um grave problema de saúde pública, pois leva o indivíduo a alterações dos estados nutricional e imunológico. O estado nutricional debilitado dos portadores de aids espelha-se no seu estado imunológico, favorecendo o aparecimento de infecções oportunistas. **OBJETIVOS:** Levantar informações sobre o estado nutricional de pacientes com HIV. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão integrativa da literatura nacional e internacional nas bases de dados eletrônicas: SciELO e Google Acadêmico, no período de 2013 a 2016. Os procedimentos para a coleta de dados foram à utilização dos descritores: Estado Nutricional (Nutritional status), HIV (HIV), separadamente ou em conjunto. **RESULTADOS:** Uma das consequências da desnutrição é a supressão da função imunocelular, levando ao aparecimento das infecções oportunistas que são a causa primária de mortes nos pacientes com HIV/AIDS. O trato gastrointestinal é considerado o primeiro e maior prejudicado nessa doença, principalmente na parte que integra o tecido imunológico. Os estudos mostraram, que as alterações gastrointestinais foram tidas como principais causas de internação em 31% dos pacientes com presença de diarreia, candidíase e vômito. O perfil nutricional encontrado por meio da avaliação antropométrica nos pacientes, demonstrou prevalência para desnutrição, o que ocorre com frequência devido às alterações gastrointestinais causadas por comorbidades associadas à doença, que fragilizam o seu estado imunológico e nutricional, pois impedem a mastigação e a absorção dos alimentos. **CONCLUSÃO:** Portanto, considerando o que foi exposto é possível compreender o quanto a Síndrome da Imuno Deficiência Adquirida pode causar problemas relacionados ao estado nutricional, considerando que as patologias relacionadas se aproveitam do estado nutricional e imunológico debilitado para se instalarem.

#### **Trab. 411**

### **ESTADO NUTRICIONAL E QUALIDADE DE VIDA EM MULHERES RESIDENTES EM UM MUNICÍPIO DE PEQUENO PORTE NO CURIMATAÚ PARAIBANO**

**Autores:** GAMA YMM, MARTINS ACS, MIRANDA AVS, SILVA LS, ARAÚJO, PP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A manutenção de um estado nutricional adequado se torna peça chave para a prevenção de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), pois, o desequilíbrio desse estado trás, por um lado, o baixo-peso, que aumenta o risco de infecções e mortalidade, e do outro o sobrepeso, que aumenta o risco para doenças como hipertensão, diabetes mellitus e hiperlipidemias. **OBJETIVO:** Analisar o estado nutricional e a sua relação com o domínio físico da qualidade de vida em mulheres residentes em um município de pequeno porte no Curimataú paraibano. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma pesquisa financiada pelo CNPQ e Ministério de Desenvolvimento Social, de caráter quantitativo, realizada com 274 mulheres, onde a avaliação do estado nutricional se deu através do Índice de Massa Corporal (IMC) e o domínio físico da qualidade de vida pelo inquérito WHOQOL-bref. A Qualidade de Vida (QV) foi avaliada por meio de escores médios para o domínio físico, como também classificada

em Baixa e Boa qualidade de vida. Para análise dos dados utilizou-se o software SPSS. Foi realizada análise descritiva e teste Kruskal-Wallis ANOVA ( $p < 0,05$ ). O desenvolvimento desse trabalho se deu pela colaboração do Grupo de pesquisa CLINUTRI com o Núcleo de Pesquisa e Extensão em Nutrição e Saúde Coletiva (PENSO) da universidade federal de Campina Grande. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Alcides Carneiro da UFCG CAAEN: 30929314.60000.5182. RESULTADOS: A maioria das entrevistadas pertenciam a faixa etária de 20-59 anos, relatou ter trabalho e possuía renda de até  $\frac{1}{2}$  salário mínimo. A prevalência de eutrofia no IMC da população em estudo é de 40,5% e de sobrepeso/obesidade 57,7%. A baixa QV se faz presente no índice de sobrepeso/obesidade. A relação do IMC e QV observou-se que há uma maior prevalência de Boa QV entre as mulheres classificadas em eutrofia quando comparados ao índice de sobrepeso/obesidade. Dessa forma, a QV é menor em mulheres que apresentam sobrepeso/obesidade, a prevalência para o domínio físico é de  $p < (0,039)$ . CONCLUSÃO: Neste sentido, as práticas alimentares devem ser pensadas com uma atenção maior para as necessidades sociais do indivíduo e assim reduzir a iniquidade em saúde e garantia de melhor qualidade de vida. Buscando promover a integralidade, intersetorialidade, equidade e participação social, bem como, designar debates acerca de políticas públicas alimentares, sociais, econômicas e ações de saúde.

#### **Trab. 412**

### **ESTADO NUTRICIONAL PRÉ-GESTACIONAL E GANHO DE PESO MATERNO DURANTE A GESTAÇÃO: UM ESTUDO RETROSPECTIVO**

**Autores:** SOUSA FGA, BORGES KM, MACHADO CM, TRAJANO JA, SOUZA KGB, BOTELHO YA, ALENCAR EMR, SILVA NETO JA

**Instituição:** FACULDADE JUAZEIRO DO NORTE

#### **Resumo:**

**Introdução:** Durante a gestação o organismo materno passa por transformações importantes que podem interferir no adequado curso e desfecho gestacional. Nesse sentido, o estado nutricional pré-gestacional materno tem merecida relevância, haja vista a necessidade da disponibilidade adequada de nutrientes no organismo da mãe para prover o crescimento e desenvolvimento saudável do feto, além de direcionar o ganho de peso materno trimestral e para todo o período gravídico. Esse estudo objetivou-se verificar se o ganho de peso materno total obtido durante a gestação ocorreu conforme as faixas de recomendação preconizadas segundo o estado nutricional prévio das gestantes. **Método:** Trata-se de uma pesquisa documental de caráter transversal retrospectiva, descritiva e quantitativa, oriunda de projeto de pesquisa desenvolvido nas Unidades Básicas de Saúde em Arneiroz/CE, com mães de crianças de 0 a 2 anos, que preenchiam todos os critérios de inclusão previamente definidos. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade de Juazeiro do Norte (CAAE: 63307316.1.0000.5624). **Resultados:** 31 mães, com idade entre 18 e 43 anos, foram estudadas. Quando caracterizadas com relação ao IMC pré-gestacional 6,5% exibiam baixo peso, 61,2% eutrofia, 22,6% sobrepeso e 9,7% obesidade. Das que iniciaram a gestação com baixo peso: 50% apresentaram ganho ponderal (GP) adequado e 50% acima do recomendado; das com sobrepeso: 57,1% obtiveram GP adequado e 42,9% acima do recomendado; das eutróficas: 31,6% mostraram GP adequado, 42,1% excessivo e 26,3% abaixo do recomendado; quanto às que iniciaram a gestação com obesidade: 33,3% tiveram GP excessivo e 66,7% abaixo da recomendação para seu estado nutricional prévio. **Conclusão:** Verificou-se que o ganho de peso gestacional da maioria das mulheres apresenta-se fora das faixas de recomendação propostas segundo o seu estado nutricional pré-gravídico, denotando a necessidade de aprimorar o acompanhamento das gestantes nesse quesito, considerando a atuação do nutricionista durante as consultas de pré-natal, buscando orientá-las a fim de viabilizar o adequado ganho de peso materno na gestação, o bem-estar materno-infantil e a redução de desfechos gestacionais desfavoráveis. **Palavras-chave:** Estado nutricional materno. IMC pré-gestacional. Ganho de peso gestacional.

#### **Trab. 413**

### **ESTERÓIDES ANABOLIZANTES: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

**Autores:** SILVA LM, HAMRA A, LARROSSA FM, VERGINIO HR, BELÚCIO JE, GUIMARÃES JGBGO, BATISTA LFS, PRODOMO TFD

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os esteróides anabolizantes são drogas sintéticas que promovem aumento de força muscular, mimetizando hormônios naturais e se tornando um problema de saúde pública. Foram introduzidos no mundo esportivo, no qual atletas buscam melhor performance. Considerando isso, esse trabalho visa buscar informações acerca de esteróides anabolizantes na literatura recente. **METODOLOGIA:** A metodologia utilizada para esse trabalho foi a revisão bibliográfica de artigos das plataformas Scielo, Pubmed e Medline. Foram selecionados 26 artigos. As palavras-chave foram: esteróides, anabolizantes e testosterona. **RESULTADOS:** Encontrou-se que uso das "bombas" promove o aumento de massa e força muscular, muito difundido pelos praticantes de musculação e atletas. Esse uso pode gerar complicações cardíacas, hepáticas, neoplásicas, psíquicas, agressividade e violência. Os esteróides anabolizantes atuam por mecanismos diretos, na síntese proteica; e indiretos, na inibição da degradação desta. No anabolismo da massa muscular, ocorre aumento desse processo de síntese através da estimulação de IGF-I. Nos efeitos anticatabólicos, observa-se o antagonismo com os receptores glicocorticóides. Existem doenças nas quais seu uso é recomendado. Os efeitos colaterais são muitos, começando por distúrbios hormonais, acne e estrias. A utilização abusiva de esteróides anabolizantes ocasiona desequilíbrios hormonais. Nas mulheres ocorre: hipertrofia do clitóris, aumento de pelos faciais e corporais e mudança no timbre da voz. No sistema cardiovascular existe o aumento da frequência cardíaca, fluxo sanguíneo, evoluindo para hipertensão; hipertrofia ventricular; arritmias; infarto e morte súbita. Os efeitos adversos hepáticos decorrentes do uso estão entre os mais graves. Há aumentos dos níveis de algumas enzimas relacionadas à toxicidade no fígado. Alterações psíquicas pelos níveis elevados de testosterona também são descritas assim como impactos na função tireoideia e no perfil lipídico. Em relação ao sistema geniturinário podem ocasionar contagem reduzida de espermatozoides, atrofia testicular e ausência de espermatozoides na ejaculação. **CONCLUSÃO:** Dessa forma o balanço entre benefícios e prejuízos dos esteróides, leva a interpretação de que a eventual melhora de estética perde de longe para os prejuízos para a saúde. Hoje existe preocupação sócio-governamental envolvendo o uso abusivo de esteróides. Campanhas publicitárias e educacionais que alertam sobre isso são necessárias.

**Trab. 414****ESTRATÉGIA NUTRICIONAL NO HANDEBOL: UMA REVISÃO**

**Autores:** GONÇALVES, JAO, SOUZA, RM, LIRA, DN , SILVA, ISS, SOARES, JKB, OLIVEIRA, MEG, MARTINS, ACS,

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O Handebol é uma modalidade caracterizada por esforços físicos de alta intensidade e curta duração, com ênfase na capacidade motora de velocidade e força, especialmente a força explosiva e força rápida exigindo um percentual de gordura corporal menor, favorecendo uma melhor movimentação e aprimoramento do rendimento seu máximo. Dadas as exigências à condição física dos atletas, essa modalidade desperta a atenção de nutricionistas, a fim de garantir o planejamento alimentar adequado aos períodos tanto de treinamento como competição e ainda auxiliando na promoção da saúde e qualidade de vida pela melhora de hábitos alimentares. Desta forma o plano dietético deve considerar tanto a adequação energética como a distribuição e equilíbrio relativo dos macronutrientes (carboidratos, gorduras e proteínas) e micronutrientes. **OBJETIVO:** Analisar o que tem sido publicado na literatura sobre a Nutrição Esportiva e sua relação com a prática do Handebol. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma Revisão Sistemática da Literatura realizada com base nos artigos publicados na Biblioteca virtual da saúde (BVS) e nas seguintes bases de dados: SCIELO, PubMed e DIALNET, utilizando os descritores: Handebol; Nutrição em Esportes de Coletividade, no qual foram selecionados 7 artigos. Os critérios de inclusão foram: artigos publicados entre os anos de 2010 a 2016 de acesso gratuito, e como de exclusão: artigos com acesso mediante pagamento e artigos que se encontrassem anteriores ao ano de 2010. Permanecendo assim, 4 artigos, nos quais estava, de acordo com os critérios de inclusão. **RESULTADOS:** Nos últimos anos, buscou-se evidenciar substancialmente a relação entre nutrição e exercício físico e atualmente não restam dúvidas de que a nutrição é indispensável e vital para o desempenho no âmbito do Handebol. Mudanças corporais no indivíduo atleta passaram a estar atreladas a fatores como composição da dieta e conhecimento da nutrição, e portanto não basta apenas fornecer mais energia, mas é preciso fornecer alimentos variados em quantidades adequadas para se alcançar todos os nutrientes necessários para melhorar o aproveitamento dessa energia. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** Diante da importância da nutrição esportiva na prática do Handebol, assim como pelo fato de ser um esporte olímpico e bem disseminado no Brasil, torna-se necessário a condução de mais estudos que venham analisar a conduta nutricional mais adequada à modalidade.

## Trab. 415

### **ESTRATÉGIAS ALIMENTARES PARA PACIENTES COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE NA INFÂNCIA: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** SOUSA, LS, GALVAO, IFP, BRASIL, LFB, ALVES, AHO, MORAIS, JL, NERIS, AR, SILVA, SAD, IZIDIO, JAH

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O leite é considerado um alimento completo por apresentar quantidades significativas de macro e micro nutrientes. Dentre os carboidratos, a lactose conhecida como o açúcar do leite torna-se uma excelente fonte de energia durante os primeiros anos de vida fornecendo quase metade da necessidade energética total. Durante o período neonatal e lactância, a lactase encontra-se em níveis elevados, reduzindo no período do desmame. Na ausência desta ocorre a formação de gás e a formação de ácido láctico pelos micro-organismos, provocando diarreia. Para a confirmação dessa deficiência é preciso realizar exames de sangue, urina, hidrogênio expirado ou através da avaliação de material genético. Para este público, torna-se necessário o surgimento de novas tecnologias para evitar maiores complicações, seja com a compra de produtos fermentados, cápsulas de lactase, pré-biótico, pró-bióticos e a utilização de alguns extratos como de arroz, quinoa, aveia, no intuito de melhorar a qualidade de vida. **OBJETIVOS:** O presente estudo tem como objetivo buscar através de uma revisão na literatura estratégias alimentares para pacientes com intolerância à lactose na infância. **METODOLOGIA:** Realizou-se um levantamento de artigos dentro da temática em algumas bases eletrônicas como: Scielo, Google Acadêmico, nos últimos 10 anos, utilizando as palavras-chaves: intolerância a lactose, lactose, estratégias. **RESULTADOS:** Estudos avaliaram o uso da enzima lactase sintética e após a ingestão de leite e derivados, os mesmos apresentaram ausência dos sintomas. Outros mostram que produtos hidrolisados, possibilita que as pessoas com a intolerância à lactose possa consumir sem nenhuma restrição, devido as concentrações da lactose está menor. Pesquisa demonstram que a utilização de iogurtes e leite fermentados ajudam esses pacientes por apresentarem bactérias benéficas que degradam uma parte da lactose, e por ser um produto de fácil custo-benefício, possibilitou o uso pelo menos uma vez na semana. Estudos afirmam a utilização de extrato de arroz e de soja, porém a aceitabilidade foi maior para a de arroz, por apresentarem uma melhor palatabilidade além de conter um maior aporte de vitaminas, minerais, teor lipídico e proteico. **CONCLUSÃO:** Portanto, pode-se inferir que apesar das complicações limitantes para o consumo de produtos que contenham leite, hoje em dia a indústria está inovando produtos para atender esse público em questão, proporcionando uma maior qualidade de vida.

## Trab. 416

### **ESTRATÉGIAS FITOTERÁPICAS NO TRATAMENTO DA OBESIDADE**

**Autores:** MEDEIROS C. Y. T. S. L. B, MORAIS, J. F. M, SANTOS, R. G, NÓBREGA, J. P. M, SILVA, N. C. M, DANTAS, A. N. E, BIDÔ, R. C. A, SOARES, J. K. B

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - CES

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A ONU revelou estudos recentes que apontam o aumento da obesidade e sobrepeso no Brasil e no mundo, sendo mais acometidas mulheres e crianças, sendo este um ponto de extrema importância para a saúde pública. Pensando nisso, pesquisadores e estudantes buscam renovar e encontrar métodos solucionadores à esse problema. Os fitoterápicos são novos auxiliares no tratamento e as pesquisas de suas propriedades e o que estes podem oferecer só aumentam, mostrando-se eficientes. **OBJETIVO:** a pesquisa realizada tem como objetivo expor a importância e eficácia de alguns fitoterápicos no tratamento da obesidade. **METODOLOGIA:** para a elaboração desse resumo foram realizadas pesquisas utilizando as bases acadêmicas: google acadêmico, scielo, e rbone, com um total de 10 artigos dos anos de 2010 a 2017, nacionais, e os descritores usados foram: obesidade, fitoterapia, plantas medicinais e tratamento da obesidade. **Desenvolvimento:** foram observados resultados que afirmaram a eficácia de alguns fitoterápicos, estando esses associados a reeducação alimentar e adoção de outros tipos de hábitos saudáveis. Dentre as propriedades, foram

constadas as moderadoras de apetite, causadoras de sensação de saciedade conjunto a aceleração do metabolismo, diuréticas, laxantes e outras. Sendo assim, fica claro que o uso fitoterápico adequado à obesidade é imprescindível ao proceder do tratamento. Foi visto também que, desde 2007, os nutricionistas capacitados podem prescrever e utilizar os fitoterápicos em seus tratamentos de acordo com a patologia presente. Desta forma, o uso dos fitoterápicos não devem ser administrados sem a recomendação nutricional ou médica pelo fato de obter contraindicações e efeitos colaterais. **CONCLUSÃO:** pode-se concluir a importância da variabilidade e incrementação no tratamento para obesos associados ao uso de fitoterápicos, tendo em vista a compatibilidade de suas propriedades e seus modos de agir com a doença, comprovando a capacidade de sua eficácia, mas enfatizando sempre a orientação profissional para melhor obtenção dos resultados.

#### **Trab. 417**

### **ESTRATÉGIAS NUTRICIONAIS NO TRATAMENTO E COMBATE À OBESIDADE INFANTIL: UMA REVISÃO**

**Autores:** SILVA RS, DUTRA VS, RAMOS JA, NÓBREGA JPM, SOARES JKB, JERÔNIMO HMA, OLIVEIRA MEG, OLIVEIRA MEG

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Sobrepeso e obesidade são problemas crescentes que ameaçam a qualidade de vida de pessoas em todo o mundo, pois conduzem ao aparecimento de doenças como hipertensão, hipercolesterolemia, hipertrigliceridemia e problemas cardiovasculares. É mais preocupante entre crianças e adolescentes devido à complexidade do tratamento, à alta probabilidade de persistência na vida adulta e à associação com outras doenças não transmissíveis com início precoce, visto que cerca de 60% das crianças que apresentam excesso de peso antes da puberdade poderão apresentar excesso de peso numa idade adulta jovem. Nesse contexto, é necessário o conhecimento sobre estratégias que estimulem hábitos alimentares saudáveis para combater essa realidade. **OBJETIVO:** Desta forma, objetivou-se realizar uma revisão da literatura acerca das estratégias nutricionais eficazes mais utilizadas no tratamento e combate à obesidade infantil. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma pesquisa bibliográfica nas bases eletrônicas de dados SciELO e Google Acadêmico, com utilização das palavras-chave: "obesidade infantil", "tratamento" e "estratégias nutricionais". Foram selecionados os materiais publicados entre 2007 e 2016. **RESULTADOS:** A prevenção do desenvolvimento da obesidade centrada nas crianças e jovens justifica-se pela maior facilidade de intervenção nestas faixas etárias, tanto em ambiente familiar como na escola e serviços de saúde, de modo a influenciar a sua alimentação e o seu desenvolvimento. As intervenções devem abranger medidas de incentivo para motivar pessoas a adotarem um estilo de vida saudável, bem como medidas de apoio e proteção da saúde. Hábitos como comer sentado, com horários estabelecidos para as refeições, sem ver televisão e prestando atenção no que ingere, auxiliam a criança a escolher alimentos mais saudáveis. A prescrição de dietas equilibradas e sem grandes restrições alimentares é outra maneira de se tratar o problema. Além disso, alinhar a educação nutricional a atividade física regular também pode favorecer no tratamento e prevenção da obesidade infantil. **CONCLUSÃO:** Ações sobre alimentação e nutrição para este público são de grande importância, pois é uma fase de grande potencial para estimular a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis e assim prevenir o desenvolvimento de obesidade tanto na infância quanto na idade adulta. Apenas uma intervenção não é eficaz no tratamento e por isso devem ser adotadas várias medidas em conjunto para mudar esta realidade.

#### **Trab. 418**

### **ESTRATÉGIAS PARA GARANTIA DO DIREITO HUMANO A ALIMENTAÇÃO ADEQUADA NO BRASIL – REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** GONÇALVES KC, SPAZIANI AO, BUENO AB, DE SOUSA BM, CARDOSO GP, CAETANO NM, LEME VP, VITAL, RGL

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL



**Resumo:**

**INTRODUÇÃO** O direito à alimentação adequada (DHAA) é um direito humano inerente a todas as pessoas de ter acesso regular, permanente e irrestrito a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, e que garanta uma vida livre digna e plena. A incorporação do conceito de DHAA, assegurado entre os direitos sociais da Constituição Federal, é um caminho eficaz para reverter a situação de insegurança alimentar que ocorre no país. O Brasil vem realizando vários esforços para garantir que o DHAA não seja violado, através das Políticas Públicas. O presente trabalho teve como objetivo compreender o DHAA como um direito inerente ao indivíduo, e quais as ações e estratégias do Estado Brasileiro para assegurar este direito à população. **METODOLOGIA** Estudo realizado através de levantamento de dados, utilizando o banco de dados: Scielo, LILACS e Medline. Utilizou-se em forma de discussão 12 artigos publicados no Brasil entre os anos de 1988 e 2017 sobre DHAA e estratégias governamentais para a garantia dos DHAA. **RESULTADOS** Diante das pesquisas encontrou-se que o Brasil vem realizando várias estratégias para garantir o DHAA que são pautadas em algumas dimensões: 1ª dimensão promover o acesso universal à alimentação saudável e adequada como Programa Nacional de Alimentação Escolar; 2ª dimensão estruturar sistemas justos e sustentáveis de produção, processamento e distribuição de alimentos como o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar; 3ª dimensão instituir processos permanentes de educação e capacitação em segurança alimentar e DHAA que abrange projeto como o Guia Alimentar para a população brasileira; 4ª dimensão ampliar e coordenar ações de segurança alimentar e nutricional como o programa Bolsa Família; 5ª dimensão fortalecer as ações de alimentação e nutrição em todos os níveis da atenção a saúde, como programa Licença Maternidade; 6ª dimensão que visa promover soberania e segurança alimentar e nutricional em âmbito internacional como a ações da Embrapa. **CONCLUSÃO** A pesquisa evidenciou que a inclusão do direito à alimentação na constituição federal como direito fundamental foi de extrema importância para garantir o DHAA, pois enfatiza que as intenções de que as políticas públicas não sejam apenas programa de governo, mas sim obrigação do estado que deve garantir uma alimentação suficiente e de qualidade para todos brasileiros.

**Trab. 419****ESTUDO DAS APLICAÇÕES DA ETNOBOTÂNICA NA PARAÍBA**

**Autores:** MARTINS ACS, VIDAL AH, SILVA RCF, SILVA LFCR , MEDEIROS MFT

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Etnobotânica manifestar-se como o campo interdisciplinar que compreende o estudo e a interpretação do conhecimento, significação cultural, manejo e usos tradicionais dos elementos da flora, onde permite ao pesquisador um leque de oportunidades, desde o conhecimento da cultura e cotidiano das comunidades locais, até investigações mais aprofundadas sobre os conceitos de saúde/doença, o modo da utilização dos recursos naturais no tratamento de doenças, os métodos de construção, dentre uma gama de possibilidades, que permitem contribuir por meio das pesquisas científicas na busca de melhorias para a sociedade. **OBJETIVO:** Desta forma objetivou-se com este estudo analisar o cenário do estudo da Etnobotânica no estado da Paraíba, Brasil, com ênfase em suas aplicações, a fim investigar os conhecimentos e estudos já existentes no referido estado acerca do tema, com o intuito de melhor conhecer a flora da Paraíba, suas utilidades e relação com a população local. **METODOLOGIA:** Para isso, foi realizado um levantamento bibliográfico em cinco bases de dados: Scielo, Science Direct, Pubmed, Bireme e Lilacs (atualizadas até março/2017) utilizando as palavras-chaves: Etnobotânica na Paraíba, Estudos etnobotânico na Paraíba, Cenário da Etnobotânica na Paraíba e Ethnobotany Paraíba. As informações obtidas dos artigos foram condicionadas em uma tabela contendo o nome dos autores, ano de publicação, título do artigo, base de dados e categorias de aplicações dos estudos em Etnobotânica na Paraíba. **RESULTADOS:** Foram encontrados 19 estudos de Etnobotânica na Paraíba distribuída nas bases Scielo (11), Science Direct (05) e PubMed (04), as demais bases nenhum registro foi identificado. Os trabalhos encontrados sobre Etnobotânica na Paraíba residem principalmente para fins de Identificação de espécies vegetais empregada na medicina popular (35%), seguida da categoria uso de plantas medicinais para tratamentos de patologias bucais e Identificação de espécies vegetais nativa da caatinga. **CONCLUSÃO:** Os resultados permitem concluir que os estudos em Etnobotânica na Paraíba se concentram no uso das plantas na medicina e que o número de trabalhos registrados ainda é baixo, e para isso pesquisas Etnobotânicas devem ser investidas a fim de explorar as potencialidades florais do estado.

**EVIDÊNCIAS DA UTILIZAÇÃO DA DIETA CETOGÊNICA NO TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA- ARTIGO DE REVISÃO**

**Autores:** CARAZZO NJB, DOS SANTOS EZ, SPESSATO G, MOZZATTO L

**Instituição:** Universidade de Passo Fundo

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:**A dieta cetogênica (DC) tem sido utilizada há mais de 80 anos no tratamento de epilepsia, especialmente em crianças e adolescentes, com evidente redução na frequência das crises convulsivas e melhora no progresso do desenvolvimento. Atualmente, evidências clínicas limitadas trazem a possibilidade de que a dieta cetogênica possa ser útil para aliviar alguns dos sintomas vistos em crianças com autismo. **OBJETIVOS:**O objetivo deste estudo é realizar uma revisão de literatura sobre as evidências científicas na utilização da dieta cetogênica em pacientes com transtorno do espectro autista. **METODOLOGIA:** Os estudos foram selecionados através da base de dados Pubmed, utilizando-se os termos dieta cetogênica e autismo, tendo sido selecionados artigos publicados nos últimos cinco anos. **RESULTADOS:**A dieta cetogênica é definida como uma abordagem nutricional constituída por alto conteúdo lipídico, com adequada oferta protéica para o crescimento, porém com níveis insuficientes de carboidratos para as necessidades metabólicas, forçando o corpo a primariamente utilizar gordura como fonte energética. A dieta cetogênica original foi designada como uma taxa de lipídios para não lipídios (carboidratos mais proteínas) de 4:1, com 80% de gorduras, 15% de proteínas e 5% de carboidratos. Atualmente, modificações foram introduzidas à dieta cetogênica original, visando melhorar, principalmente, a sua tolerabilidade. As doenças do espectro autista abrangem alterações complexas do neurodesenvolvimento, caracterizadas por diminuição na interação social, comunicação verbal e não verbal, e interesse limitado no ambiente, associadas a comportamentos estereotipados e repetitivos. Com os benefícios comprovados da dieta cetogênica na epilepsia e com o aumento da função mitocondrial, seu uso tem o potencial de melhorar sintomas associados ao transtorno do espectro autista, estando esse suposto ganho relacionado a um melhor manejo da energia e/ou neurotransmissão, de forma a poder influenciar sintomas comportamentais. Como o mecanismo de ação da dieta cetogênica não é totalmente compreendido, este tratamento dietoterápico pode ser prescrito caso a caso, com caracterização bioquímica cuidadosa e perfil metabólico dos pacientes. **CONCLUSÃO:**Embora o efeito benéfico da dieta cetogênica em pacientes com transtorno do espectro autista tenha sido demonstrado em alguns estudos, mais pesquisas são necessárias para entender seu potencial terapêutico nessa condição clínica.

**EVOLUÇÃO CLÍNICA E NUTRICIONAL DE UMA PACIENTE COM SIDA E COMORBIDADES ASSOCIADAS**

**Autores:** LAPLACA GP

**Instituição:** UNICAMP

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A SIDA, Síndrome da Imunodeficiência Adquirida, se desenvolve a partir da infecção pelo vírus HIV (vírus da imunodeficiência humana). Essa patologia afeta o sistema imunológico e incapacita a defesa do organismo contra doenças oportunistas e distúrbios. Indivíduos acometidos pela SIDA geralmente apresentam desnutrição e síndrome consumptiva. O objetivo deste trabalho é descrever o caso clínico de uma paciente com SIDA e comorbidades associadas. **METODOLOGIA:** Paciente L.S.S., sexo feminino, 57 anos, foi avaliada em enfermaria de Moléstias Infecciosas do Hospital das Clínicas de Campinas durante a internação de 22 dias e foram registrados os resultados segundo avaliação nutricional e evolução do quadro geral. **RESULTADOS:** Diagnosticada em mar/2001 com SIDA, iniciou TARV (terapia antirretroviral). Em 2005 foi diagnosticada com Linfoma de Hodgkin, realizou quimioterapia e radioterapia, estava em remissão desde 2007. Em ago/2016 foi internada com queixa principal de febre que não cede, fraqueza e cefaleia frontal de moderada intensidade. O diagnóstico clínico foi SIDA e suspeita de recidiva de Linfoma de Hodgkin. Paciente com quadro de síndrome consumptiva, lipoatrofia e perda ponderal grave. Na avaliação nutricional admissional (ANA) peso referido de 44 kg (Pu: 55 kg), altura aferida de 1,63 m, IMC: 16,56 kg/m<sup>2</sup> (desnutrição moderada, OMS 1997), classificada como nível de assistência ANA 3. Realizada tomografia que

demonstrou linfonodomegalias compatíveis com linfoma. Durante a internação paciente teve regressão da dieta para pastosa e estava em uso de dois suplementos nutricionais orais hipercalóricos. Evoluiu com perda ponderal de 13,6% em relação ao peso referido (IMC: 14,3 Kg/m<sup>2</sup> - Desnutrição grave, OMS 1997). O tratamento quimioterápico não pôde ser instituído devido ao estado de caquexia. Paciente apresentava consumo alimentar menor que 50% das necessidades energéticas diárias. Foi decidido entre a equipe médica e de nutrição a passagem de sonda nasoenteral, no entanto, paciente negou. Após 22 dias de internação foi dada alta hospitalar e retorno para seguimento ambulatorial. **CONCLUSÃO:** A síndrome consumptiva que gerou o estado de caquexia da paciente foi consequência da evolução da infecção pelo vírus HIV, aumento do processo infeccioso por doenças oportunistas e recidiva do câncer. A intervenção nutricional precoce pode ajudar a melhorar o prognóstico da doença de base e comorbidades associadas, aumentando a expectativa de vida do paciente.

#### **Trab. 422**

### **EVOLUÇÃO DA TERAPIA NUTRICIONAL EM PACIENTE GRAVE VITIMA DE MÚLTIPLOS FERIMENTOS POR ARMA DE FOGO: RELATO DE CASO**

**Autores:** NASCIMENTO RC, SOBRAL CM, NETO VT, SÁ LMF, VEGHINI DM, GAROZE GC

**Instituição:** UNIVERSIDADE VILA VELHA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO.** A terapia nutricional (TN) fornece os nutrientes necessários para as funções corporais e visa manter ou recuperar um bom estado nutricional, diminuindo o risco de complicações, promovendo a recuperação rápida e reduzindo o tempo de internações hospitalares. São duas as rotas de administração alternativas para pacientes que não conseguem ingerir ou digerir alimentos. A nutrição enteral é o fornecimento de alimentos ao trato gastrointestinal (TGI) tipicamente em forma líquida por meio de sonda nasoenteral (SNE). A nutrição parenteral (NP) visa fornecer nutrientes através de uma via venosa. A nutrição parenteral total (NPT) é um método que fornece calorias, proteínas, eletrólitos, vitaminas, minerais, traços de elementos e fluidos. **METODOLOGIA.** Estudo descritivo do tipo relato de caso com análise de prontuário. **RESULTADOS.** Homem, 21 anos, vítima de múltiplos ferimentos por arma de fogo; grave estado geral. Apresentava um orifício de saída de projétil em hemitórax esquerdo região posterior, um orifício de entrada em flanco à direita, trajetos subcutâneos entrada-saída superficial em dorso e entrada-saída em coxa direita. Realizado drenagem de tórax bilateral. Encaminhado à laparotomia exploradora com frenorrafia, quatro gastrorrafias, duas hepatorrafias, segmentectomia hepática (II e III), colorrafias, hemicolectomia com anastomose, enterectomia com anastomose e nefrectomia direita. Submetido à dieta zero nos sete primeiros dias de pós-operatório (PO). Antropometria: PE 78Kg, EE 1,72m, IMC 26,37 Kg/m<sup>2</sup>, ASG-A bem nutrido. Meta nutricional 1950 – 2340 (25 – 30 kcal/Kg/dia) PTN 93,6 – 117g (1,2 – 1,5 g/Kg/dia). Optou-se por iniciar NPT no oitavo dia de PO. No segundo dia de NP, foi associada dieta enteral oligomérica de baixo débito; suspensa dois dias após, por oclusão da SNE. No décimo primeiro dia de NP, após extubação, iniciado dieta via oral líquida com boa aceitação. No décimo sexto dia de NP, evolui-se para dieta via oral pastosa. Suspenso NP no décimo oitavo dia, com adaptação total à dieta por via oral. **CONCLUSÃO.** Pacientes graves mal nutridos com contra-indicação a nutrição enteral e com previsão de internação por mais de uma semana, devem receber NPT precocemente. A evolução criteriosa da TN em pacientes graves considerando a adequada inserção ou reintrodução das dietas enteral e parenteral representa importante elemento no tratamento multidisciplinar de indivíduos hospitalizados com restrições do funcionamento do TGI pós trauma.

#### **Trab. 423**

### **EXERGAMES**

**Autores:** FABIAN EP, POZZER GGN, FARINA TR, SILVA PAA, OLIVEIRA-JUNIOR LC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Exergames (EG) são videogames onde comandos são os movimentos corporais do usuário. EG podem ser uma alternativa para combater a obesidade nesta época de entretenimento tecnológico favorecendo hábitos sedentários. **METODOLOGIA:** Revisão narrativa de estudos selecionados nas bases de dados PubMed e Scielo utilizando as palavras-chave "exergame and

nutrition”, “exergame and engagement”, “exergame and overweight”, “exergame and obesity”, “exergame and weight loss”, “exergames and flow” e “exergame review”. RESULTADO: Revisões sistemáticas identificaram benefícios como aumento da cooperação, adesão e habilidade do paciente em lidar com problemas de saúde, da satisfação e auto-estima. EG tem potencial na promoção da atividade física a curto prazo mas seus efeitos na manutenção de hábitos saudáveis são inconclusivos. Observou-se benefícios na mudança da composição corporal, melhora das habilidades psicomotoras e aumento da auto-confiança. Estudos relataram mudanças na pressão arterial, frequência cardíaca, perfil lipídico, consumo de oxigênio e densidade óssea de crianças obesas. Autores relatam que EG efetivos devem possuir a capacidade de promover diversão e estimular a atividade física o suficiente para gerar alterações metabólicas. Um bom EG deve requerer concentração, apresentar desafios, adequar-se às habilidades do jogador, ter objetivos claros, fornecer sensação de controle, feedback adequado, imersão em um enredo e interação social. Esses elementos permitem atingir um estado de consciência denominado “estado de fluxo”, um total comprometimento com a atividade com a percepção alterada do tempo. Nesse estado é observada a ativação do sistema opióide, aumento da dopamina, cortisol, frequência cardíaca, respiratória e fluxo sanguíneo cerebral. A fusão da atividade física com os games pode ter efeito sinérgico e proporcionar benefícios psicológicos e melhorar a adesão. Exemplos representativos de EG são os jogos Zombies, run!, jogo de corrida imersivo em um mundo apocalíptico infestado por mortos vivos, e o game EA Sports Active: Personal Trainer para Wii onde o jogador realiza uma série de exercícios com elásticos de resistência monitorados por sensor. CONCLUSÃO: EG podem promover saúde utilizando a imersão dada pelos elementos dos videogames quando bem desenhados com desafios adequados, execução de movimentos realistas, interação social construtiva e feedback significativo.

#### Trab. 424

### FATORES ASSOCIADOS AO CONSUMO INADEQUADO DE LEITE EM ADOLESCENTES: PESQUISA NACIONAL DE SAÚDE DO ESCOLAR (PENSE, 2012)

**Autores:** SILVA, J. B, ELIAS, B.C., MAIS, L. A., WARKENTIN, S., LIMA, JANAYNA DOS SANTOS, KONSTANTYNER , T.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO

#### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** O consumo de leite por adolescentes diminuiu significativamente nas últimas décadas. Por outro lado, há maior disponibilidade e aumento do consumo de bebidas ultraprocessadas. Tal fenômeno tem levado a ingestão de cálcio abaixo das recomendações para faixa etária e ao maior consumo de alimentos de baixo valor nutricional. **OBJETIVO:** Identificar fatores associados ao consumo inadequado de leite entre adolescentes, visando contribuir com a elaboração de estratégias de controle e prevenção de distúrbios de crescimento e alterações do metabolismo ósseo. **METODOLOGIA:** Estudo transversal com base em dados secundários da PeNSE (2012), inquérito brasileiro representativo realizado por meio de questionário autoaplicável com alunos do 9º ano do ensino fundamental do turno diurno de escolas públicas e privadas, localizadas nas zonas urbanas e rurais. Estimou-se a frequência da ingestão de leite e sua associação com características sociodemográficas, consumo alimentar e prática de atividade física. Foi realizada análise descritiva e inferencial. O modelo logístico múltiplo foi ajustado por meio do método Stepwise Forward. O valor de  $p < 0,05$  foi eleito para determinar associação estatisticamente significante entre as variáveis explicativas e o consumo inadequado de leite. **RESULTADOS:** A amostra foi composta por 108.828 adolescentes, onde a taxa de consumo inadequado de leite foi de 58,9% da amostra. O modelo final incluiu dez variáveis que se mantiveram independentemente associadas à ingestão inadequada de leite: região de moradia nordeste (OR=1,62;  $p < 0,001$ ), região de moradia centro-oeste (OR=1,33;  $p = 0,038$ ), pertencer às raças preta, amarela, parda e indígena (OR=1,13;  $p < 0,001$ ), idade superior a 14 anos (OR=1,12;  $p < 0,001$ ), frequentar escola pública (OR=1,26;  $p < 0,001$ ), baixa escolaridade materna (OR=1,18;  $p < 0,001$ ), baixa escolaridade paterna (OR=1,26;  $p < 0,001$ ), inatividade física (OR=1,24;  $p < 0,001$ ), consumo de alimentos tradicionais inferior a 5 dias na semana (OR=4,12;  $p < 0,001$ ) e frequência de desjejum inferior a 5 dias na semana (OR=2,29;  $p < 0,001$ ). **CONCLUSÃO:** O consumo inadequado de leite é prevalente entre os adolescentes brasileiros. A identificação de fatores associados aponta para a necessidade do desenvolvimento de estratégias educativas e de orientação para controle e prevenção da oferta inadequada de leite e conseqüentemente de seus nutrientes considerados importantes para o desenvolvimento, crescimento e metabolismo ósseo nesta faixa etária.

## **FATORES ASSOCIADOS À CONSTIPAÇÃO INTESTINAL EM IDOSOS: UMA REVISÃO**

**Autores:** NERIS AR, OLIVEIRA SD, MATOS INB, ALVES, SILVA AAP, CAVALCANTI LF, MELO TC, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As alterações relacionadas com a idade ocorrem praticamente em todas as partes do corpo, trazendo diversas mudanças funcionais no organismo do idoso, inclusive no trato gastrointestinal, podendo levar à constipação intestinal. Esta, por sua vez, mantém relação com aspectos dietéticos, emocionais, patológicos, físicos ou medicamentosos e pode acarretar várias complicações que interferem na qualidade de vida do idoso. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre os fatores que possam desencadear a constipação intestinal nos indivíduos idosos. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão bibliográfica de artigos publicados nos últimos 10 anos, nas bases de dados Scielo, Science Direct, Lilacs e Google Acadêmico, utilizando os indexadores: constipação intestinal; nutrição do idoso; envelhecimento. **RESULTADOS:** Estudos mostram que o envelhecimento é um fator de risco para a constipação, apesar desta não ser consequência fisiológica do envelhecimento normal. A quantidade de medicação recebida também foi um fator observado quando se analisaram idosos constipados. A maioria desses indivíduos tratam diversas doenças crônicas não transmissíveis e o consumo demasiado de medicamentos ou até mesmo os efeitos colaterais de alguns deles tendem a alterar a motilidade do trato gastrointestinal como efeito secundário, principalmente quando associado à baixa ingestão hídrica e consumo de fibras, que podem estar relacionadas às perdas sensoriais e até aos fatores psicológicos. Outro fator inclui a atividade física, que induz os movimentos peristálticos que atuam durante a defecação. A perda de massa muscular, perda do equilíbrio corporal, diminuição da massa óssea e osteoartrose causam limitações às atividades da vida diária do idoso, desenvolvendo fatores de risco como a constipação. **CONCLUSÃO:** Importa destacar que esses fatores supracitados analisados de forma isolada podem não ser causais da constipação. É imprescindível que haja a adoção de uma dieta equilibrada e hábitos saudáveis, com mudanças pontuais, como o aumento no consumo de fibras e calorias para o fornecimento de energia, líquidos e prática de atividade física, como também de acompanhamento psicológico para entender o processo do envelhecimento normal. Nesse aspecto é de extrema importância a presença de um profissional da nutrição e da educação física para auxiliar no envelhecimento mais saudável.

## **FATORES ASSOCIADOS À INTERRUPÇÃO AO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO**

**Autores:** AZEVEDO OOC, MELO TC, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O leite materno é considerado o alimento mais completo e adequado para o lactente, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento físico e psicológico, e proteção contra doenças. A Organização Mundial de Saúde preconiza que após o nascimento, o aleitamento materno deve ser exclusivo, até os seis meses, e complementado até os dois anos de idade ou mais. **OBJETIVO:** Identificar os fatores associados à interrupção ao aleitamento materno exclusivo. **METODOLOGIA:** Buscou-se fontes em bases de dados como Scielo, Lilacs e Google Acadêmico dos últimos cinco anos. **RESULTADOS:** É sabido que o aleitamento materno exclusivo produz reflexos positivos em longo prazo para a criança, ademais o desmame precoce ainda é uma realidade. Estudos mostram que crianças com baixo peso ao nascer apresentam dificuldades em iniciar e manter o aleitamento exclusivo. Fatores como o mito do leite fraco, leite insuficiente, intercorrências mamárias, uso da chupeta e mamadeira, também corroboram para o desmame precoce. Além disso, foi apontado que a idade materna menor do que 20 anos, baixo nível de escolaridade, a primiparidade, baixo poder aquisitivo, trabalho materno fora do domicílio no período do puerpério, influenciam negativamente ao aleitamento materno exclusivo. O constrangimento quanto à exposição do seio ao amamentar em público, ordenhar no trabalho ou das mamas cheias de leite, as dúvidas quanto ao ganho de peso do bebê e sobre o ato de amamentar, cansaço e estresse gerado pela prática da amamentação,

e depressão pós-parto, são fortes influenciadores à desistência da amamentação exclusiva. Outro fator encontrado refere-se à cor da pele materna, onde mães autodeclaradas não brancas são mais predispostas a interromper a amamentação quando comparadas às mães brancas. **CONCLUSÃO:** O estudo mostrou que os principais fatores responsáveis pelo desmame precoce foram: mitos a respeito da qualidade e quantidade do leite, intercorrências mamárias, uso de chupeta e mamadeira, idade materna, escolaridade, primiparidade, baixo poder aquisitivo e trabalho materno fora do domicílio. Desse modo, é primordial que as mães sejam orientadas durante o pré-natal quanto à importância do aleitamento materno exclusivo, além do incentivo e auxílio no pós-parto, por parte dos profissionais de saúde, juntamente com a família.

#### **Trab. 427**

### **FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM IDOSOS: UMA REVISÃO**

**Autores:** PINTO MLM, MONTEIRO FB, MATOS INB, LIMA JS, SANTOS RJS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Durante o processo de envelhecimento humano é comum a ocorrência de Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT). O aparecimento dessas doenças na fase idosa está interligado aos maus hábitos de vida que se teve na fase adulta. É de extrema importância compreender os fatores que levam às DCNT, dentre esses fatores, a má nutrição pode ser considerada um dos mais influentes ao surgimento dessas doenças, assim vê-se a necessidade de estudos acerca de agravos nutricionais nesta fase. **OBJETIVO:** Analisar os fatores responsáveis pelo surgimento de doenças crônicas não transmissíveis durante a terceira idade. **MATERIAL E MÉTODOS:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas Pubmed, Scielo, Google Acadêmico e Periódicos CAPES, correspondente aos últimos 10 anos, utilizando-se os seguintes descritores: "Nutrição do Idoso", "Doenças Crônicas Não Transmissíveis" e "Doenças na Terceira Idade". **RESULTADOS:** É frequente, nesta fase, o uso de variados medicamentos que influenciam na ingestão de alimentos, na digestão, na absorção e na utilização de diversos nutrientes da dieta, comprometendo, assim, o estado de saúde e a necessidade nutricional do indivíduo idoso. A literatura aponta o fator sócio-econômico como um dos principais motivos para o surgimento de DCNT na geriatria, tal qual a falta de acesso à informações sobre a temática. Diversos estudos apontam, também, associações entre as patologias na fase destacada com hábitos alimentares e de vida inadequados enquanto adolescentes e adultos, bem como a falta de assistência durante a terceira idade, desta última, destaca-se a principal razão o abandono dos idosos em lares institucionalizados e/ou na própria residência. **CONCLUSÃO:** Os principais fatores responsáveis pelo desenvolvimento de DCNT em idosos encontrados foram o fator sócio-econômico, a falta de informação a respeito do assunto, hábitos de vida inadequados durante a vida adulta, como também a falta de assistência voltada para este grupo. Sendo assim, vê-se a necessidade de melhoria das políticas públicas da saúde do idoso como forma de prevenir o surgimento dessas doenças.

#### **Trab. 428**

### **FATORES DE RISCO ASSOCIADOS À DIABETES GESTACIONAL**

**Autores:** PINTO MLM, SILVA ISS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A fase gestacional é um período delicado da vida da mulher, que necessita de cuidado dobrado com relação a alimentação, tendo em vista que é neste momento que ocorre um aumento da demanda energética e de nutrientes específicos. Casos de má nutrição, independente do estágio da gestação no qual a mulher se encontra, pode acarretar em futuras falhas no desenvolvimento fetal, bem como na predisposição à deficiências nutricionais e Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) gestacionais, como é o caso da diabetes gestacional. **OBJETIVO:** Analisar e elencar os principais fatores de risco que podem influenciar no desenvolvimento do diabetes gestacional. **MATERIAL E MÉTODOS:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas Pubmed, Scielo, Google Acadêmico e Periódicos CAPES, correspondente ao período de 10

anos, utilizando-se os seguintes descritores: "Diabetes Gestacional", "Estado Nutricional Materno" e "Alimentação na Gestação". Foram utilizados artigos nacionais e internacionais. RESULTADOS: Uma falha nos cuidados alimentares antes mesmo da gestação acarretam na diabetes gestacional, a qual é um problema de saúde pública. É visto que a falta de tempo afeta a população como um todo, pois com isso opta-se pelo consumo de alimentos industrializados, que são responsáveis pela ocorrência de DCNT. A literatura relata que mulheres grávidas que trabalham não possuem tanto tempo para se dedicar à alimentação. Outro fator que implica no desenvolvimento de uma diabetes gestacional é o fato de abandono do cônjuge durante a gestação. Contudo, em sua grande maioria, mães que desenvolvem essa patologia no período gravídico, são aquelas que encontram-se num estado nutricional de sobrepeso ou obesidade pré-gestacional, sendo este o principal fator de risco. CONCLUSÃO: Em suma, os cuidados gestacionais são essenciais para o bom desenvolvimento do feto e para a manutenção da saúde materna. A partir de todos os fatores já supracitados, conclui-se que necessita de estudos acerca do tema, para amenizá-lo ou até mesmo revertê-lo.

#### **Trab. 429**

### **FATORES DE RISCO PARA O DESENVOLVIMENTO DE ANOREXIA NERVOSA: UM BREVE RESUMO**

**Autores:** ABRANTES IFR, ANDRADE JÚNIOR FPM, SALES HLD, ARAÚJO MGG, SILVA JYP, PONTES EDS, PONCIANO CS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Anorexia Nervosa (AN) é uma condição psiquiátrica, cujos sintomas surgem mais frequentemente na adolescência. É um transtorno alimentar caracterizado pela recusa do indivíduo em manter um peso adequado para a sua estatura, medo intenso de ganhar peso e uma distorção da imagem corporal, além de negação da própria condição patológica. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre os fatores de risco que contribuem para o aparecimento da AN. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas Pubmed, Scielo e Periódicos CAPES, no idioma inglês e português, correspondente ao período de 5 anos, utilizando os seguintes descritores: AN; fatores de risco; imagem corporal; nutrição. **RESULTADOS:** Dentre os fatores de risco que podem influenciar na AN, a faixa etária e o sexo estão claramente envolvidos. A idade mais comum de início é a adolescência, e há um grande aumento da prevalência entre as mulheres. Somente 5 a 10% dos pacientes com AN são do sexo masculino. Com relação ao nível socioeconômico, antigamente acreditava-se que pessoas de classes socioeconômicas mais elevadas apresentavam maior risco de desenvolver AN. Mais recentemente, estudos populacionais têm mostrado pouca ou nenhuma associação de TA com o nível socioeconômico. Os fatores culturais também podem influenciar na etiologia da AN, estudo realizado com jovens japonesas mostrou maior prevalência do transtorno nas jovens que residiam na zona urbana quando comparadas a zona rural. Com relação a personalidade, pacientes com anorexia nervosa do subtipo purgativo, ou seja, que apresentam episódios bulímicos e alguma prática de purgação (vômitos, diuréticos, enemas e laxantes), são mais impulsivas e apresentam aspectos de personalidade diferentes de pacientes que usam apenas práticas restritivas e são mais perfeccionistas e obsessivas. **CONCLUSÃO:** O sexo, a idade e a localidade foram os fatores mais influentes para a AN. O nível socioeconômico apresentou pouca relação com o transtorno, também pôde ser visto que a personalidade pode estar relacionada às práticas adotadas para a perda de peso.

#### **Trab. 430**

### **FATORES DE RISCO RELACIONADOS COM A OBESIDADE EM PORTADORES SÍNDROME DE DOWN**

**Autores:** ALMEIDA AB, SOARES ARC, CARVALHO LA, TORTATO K, CARVALHO NA

**Instituição:** UNIVERSIDADE JOSÉ DO ROSÁRIO VELLANO - CÂMPUS ALFENAS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Síndrome de Down (SD), trissomia do cromossomo 21, é um distúrbio genético no qual o portador apresenta características específicas que implicam diretamente e indiretamente no seu estado nutricional. Dessa forma, os indivíduos apresentam predisposição ao excesso de peso que incluem fatores como hábitos alimentares inadequados, ausência de atividade física, disfunção da

tireoide , compulsão alimentar, hipotonia muscular e dificuldade na mastigação. OBJETIVO: Estudar os fatores de risco envolvidos na obesidade na população de síndromes de down. METODOLOGIA: Revisão bibliográfica da literatura existente em base de dados SCIELO, PUBMED, CHROCHANE. RESULTADOS: Em síndromes de down há um aumento da prevalência de obesidade, quando comparado à população da mesma idade. A prevalência de obesidade em pacientes com síndrome de down varia de 23-70% nos diversos estudos. Estudos sugerem que essa população de pacientes possuem níveis aumentados de leptina, hormônio responsável pela saciedade, entretanto há uma resistência a esse hormônio. Quando comparados à população geral, portadores de SD praticam menos atividade física devido à falta de incentivos, fator preponderante para a manutenção do baixo peso. Alguns estudos mostram que a hipofunção da tireoide, muito comum nesta população, se relaciona positivamente com a prevalência de sobrepeso, provocando a diminuição do metabolismo basal. O fator dietético é pouco explorado na literatura, mas sabe-se que pacientes com SD possuem um consumo elevado de macronutrientes, ricos em calorias, e deficiente em micronutrientes. CONCLUSÃO: É evidente a alta prevalência de obesidade na população de SD, o conhecimento dos fatores de riscos associados e suas implicações ajudam a elaborar medidas preventivas e terapêuticas, visando prover uma melhor qualidade de vida e diminuição de comorbidades.

#### **Trab. 431**

### **FATORES DETERMINANTES DA DESNUTRIÇÃO EM IDOSOS: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** MONTEIRO FB, LIMA JS, MATOS INB, PINTO MLM, SANTOS RJS, SILVA AAP, QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O envelhecimento populacional é um quadro que tem sido observado nos últimos tempos. Sabe-se que, apesar de natural, o envelhecimento é um processo que submete o organismo a alterações anatômicas e funcionais, que repercutem no estado de saúde e nutrição do idoso. A desnutrição é um problema comum na terceira idade, de causa multifatorial, sendo considerado um dos distúrbios mais importantes nesta fase da vida e sua prevalência nessa fase pode contribuir para o aumento da morbimortalidade, susceptibilidade às infecções e a redução da qualidade de vida dos idosos. OBJETIVO: Realizar uma pesquisa na literatura acerca dos fatores determinantes da desnutrição em idosos. METODOLOGIA: Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas, Scielo e Google Acadêmico, no idioma português, correspondente ao período de 10 anos, utilizando-se as palavras-chaves: desnutrição, envelhecimento; fisiologia, onde foram selecionadas 10 publicações. RESULTADOS: Estudos demonstram que a prevalência de desnutrição em idosos pode ser causada por diversos fatores, como a falta de motivação para alimentar-se seja por razões psicológicas e/ou sociais; a desinformação; a pobreza; a dificuldade para mudar hábitos alimentares errôneos; além da presença de doenças crônicas. A redução da acidez gástrica e a atividade da amilase salivar diminuída, como também a capacidade de mastigação e deglutição prejudicada são as que mais interferem no consumo alimentar e absorção dos nutrientes. O isolamento social, o uso de medicamentos relacionados com alterações sensoriais e de má absorção intestinal, depressão, infecções crônicas, distúrbios cognitivos e desregulação do mecanismo de controle do apetite e desconhecimento sobre o preparo dos alimentos são relatados em pesquisas sendo considerados contribuintes para a desnutrição do idoso. CONCLUSÃO: Conclui-se, portanto, que a desnutrição em idosos é decorrente de fatores que podem desencadear inúmeros problemas à saúde e comprometer o estado nutricional, favorecendo o aparecimento e/ou agravamento de doenças, a perda da força muscular e fragilidades na população idosa. Portanto, medidas de intervenção direcionadas à assistência, prevenção e promoção de saúde devem ser realizadas com esse público.

#### **Trab. 432**

### **FATORES DETERMINANTES DO REGANHO DE PESO NO PÓS-OPERATÓRIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** DALYANE LAÍS DA SILVA DANTAS, DUTRA, VS, ANDRADE, AGS, BIDÔ, RCA, PEREIRA, DE, MARTINS, EG, PAULINO, BB, OLIVEIRA, MJS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE



**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade tem emergido como um problema de saúde pública nas últimas décadas por se tratar de uma doença crônica, de etiologia multifatorial, relacionada a alta taxa de morbimortalidade, e que epidemiologicamente apresenta proporções alarmantes. Os principais pilares para o tratamento da obesidade consistem na orientação dietética, a prática de exercício físico e o tratamento farmacológico. Entretanto nos casos mais graves o tratamento convencional não produz resultados satisfatórios. Dessa forma a maioria dos indivíduos recorrem a cirurgias bariátricas que tem sido recomendada para perda de peso rápida e durável, contudo, o reganho de peso geralmente aparece se não houver um acompanhamento adequado no pós-operatório imediato e tardio. **OBJETIVOS:** Identificar os fatores determinantes de reganho de peso em indivíduos submetidos à cirurgia bariátrica e analisar como uma intervenção comportamental e apoio social auxiliam no pós cirúrgico. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão bibliográfica da literatura a partir de produções científicas disponíveis nas principais bases de dados: Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS), Medical Literature Analysis and Retrieval System Online (MEDLINE), e na biblioteca eletrônica Scientific Electronic Library Online (SciELO), identificados mediante os descritores: "Obesidade, Cirurgia bariátrica e Reganho de peso". **RESULTADOS:** Os estudos recentes ressaltam a relação entre a adoção de comportamentos alimentares não compatíveis com a cirurgia bariátrica e o reganho de peso, indicando que episódios de perda de controle alimentar no pós-operatório associam-se a pior perda ponderal. Pacientes que passam por esse procedimento necessita de acompanhamento por nutricionista, o hábito de praticar atividades físicas com frequência, o acompanhamento psicológico e terapia comportamental, sendo estes requisitos indispensáveis para manutenção do equilíbrio de perda/ganho ponderal. **CONCLUSÃO:** Nota-se que para obter sucesso na fase pós-operatória a longo prazo, deve haver um compromisso do paciente no que tange as recomendações médicas e nutricionais, ou seja, o paciente deve ser ativo no seu tratamento e na prática de atividades físicas. Intervenções comportamentais podem ajudar a fornecer suporte social mais adequado em pacientes com reganho de peso pós-cirurgia bariátrica e, promover melhora da saúde e da qualidade de vida desses pacientes.

**Trab. 433****FATORES DETERMINANTES PARA OBESIDADE EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES: UMA REVISÃO DA LITERATURA.**

**Autores:** DANTAS, DLS, ROCHA, GRA, OLIVEIRA, SCA, FARIAS, JTF, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O crescente índice de obesidade em crianças e adolescentes é preocupante, uma vez que a obesidade, principalmente na adolescência, gera o fator de risco para a obesidade na vida adulta. A causa da obesidade é multifatorial, estando envolvidos fatores ambientais, comportamentais, sociais, culturais e genéticos. **OBJETIVOS:** efetuar uma revisão da literatura que defina os fatores determinantes para obesidade em crianças e adolescentes. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 9 artigos publicados nas línguas portuguesa e inglesa, de 2013 a 2017, utilizando as bases: BIREME; SCIELO; MEDLINE; e os descritores: Obesidade; Alimentação; Prevalência; Criança e Adolescente. **RESULTADOS:** Dentre as causas relacionados à obesidade estão as características presentes na gestação e no início da vida, como o peso pré-gestacional materno, o fumo durante a gestação e o estado nutricional na infância. O desmame precoce e o crescente número de crianças que não receberam o aleitamento materno vem sendo associados à obesidade. O comodismo gerado por aparelhos do mundo moderno, tais como televisão, telefones sem fio, videogames, computadores, controles remotos, entre outros, têm favorecido a redução do gasto energético, assim como os comerciais de TV exercem elevada influência no comportamento alimentar de crianças e, em sua maioria, anunciam alimentos com elevados índices de gorduras, óleos, açúcar e sal, extremamente contrários às recomendações de uma dieta saudável e balanceada para a criança. A adoção de hábitos alimentares, que consistem em uma alimentação rica em gorduras, especialmente de origem animal, açúcar refinado, tem sido apontada como condição para obesidade. A alimentação fora de casa, o aumento da oferta de refeições rápidas e o consumo de alimentos processados e industrializados estão associados à dieta que mais contribuem para o sobrepeso. O nível socioeconômico interfere na prevalência de sobrepeso e obesidade na medida em que determina a disponibilidade de alimentos e o acesso à informação. **CONCLUSÃO:** Embora as causas da obesidade sejam de cunho multifatorial, estabelece o reconhecimento de que as mudanças ambientais se constituem nos principais fatores propulsores para o aumento da obesidade, na medida em que estimulam o consumo excessivo de energia combinado a um gasto energético reduzido.

## **FATORES RELACIONADOS AO DESENVOLVIMENTO DOS HÁBITOS ALIMENTARES EM CRIANÇAS**

**Autores:** AZEVEDO OOC, MELO MFFT, SOARES JKB, OLIVEIRA MJS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A formação dos hábitos alimentares é um processo que se inicia desde a introdução da alimentação complementar, e que é fortemente influenciado pelo tipo de aleitamento ofertado. A escolha dos alimentos se dá a partir das preferências individuais, e é determinada por diversos fatores. Os pais são os primeiros responsáveis pela formação desses hábitos, posteriormente, o ambiente escolar representará também um espaço importante. **OBJETIVO:** Demonstrar por meio da literatura, os fatores relacionados ao desenvolvimento dos hábitos alimentares das crianças. **METODOLOGIA:** Para tanto foram realizadas buscas de artigos científicos nacionais e internacionais em bases de dados como Scielo, Lilacs e Medline, dos últimos cinco anos. **RESULTADOS:** Os períodos pré-escolar e escolar é um momento crítico em que as crianças começam a desenvolver os hábitos alimentares que prevalecerão na fase adulta. Estudos especulam que a interrupção do aleitamento materno exclusivo, bem como a introdução tardia e o baixo consumo de alguns alimentos estão permeados de medos, dúvidas e informações contraditórias, constituindo fatores culturais, crenças e tabus que comprometem o desenvolvimento alimentar da criança. Outro fator apontado é família, em especiais os pais. Um ambiente familiar pouco aberto à expressão de emoções e sentimentos contribui de forma significativa para o um comportamento alimentar mais desadequado nas crianças. E que pais empáticos e protetores da criança, dando apoio e sensíveis às necessidades da criança, têm maior probabilidade dos filhos desenvolverem melhores hábitos alimentares. Em contrapartida, dados apontam que o desejo de satisfazer as preferências alimentares da criança pode influenciar as escolhas dos pais por alimentos não saudáveis, sendo importante o bom senso, sempre. O horário de divulgação de produtos alimentícios sugere um possível direcionamento das propagandas para a população infantil, e o fato das crianças passarem grande parte do tempo de frente à televisão, tem consequente impacto na exposição à publicidade alimentar de alimentos industrializados, o que interfere negativamente na qualidade da ingestão alimentar. **CONCLUSÃO:** É notória a preocupação com o período do desenvolvimento dos hábitos alimentares na infância, pois estes serão repercutidos durante toda a vida, sendo assim, é primordial o apoio e incentivo dos pais quanto à oferta de alimentos saudáveis desde cedo, respeitando as preferências alimentares da criança.

## **FÁRMACOS QUE ATUAM NO TRATO GASTROINTESTINAL E SUA RELAÇÃO COM OS NUTRIENTES: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

**Autores:** LIMA DV, AZEVEDO OOC, FREIRES JD, SOARES JKB, BERTOZZO CCMS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O sistema digestório é o local de digestão e absorção de nutrientes, sendo o intestino delgado o principal sítio de interação fármaco-nutriente, pois o processo de absorção de ambos ocorre por mecanismos semelhantes, podendo desencadear uma ação competitiva ou favorável, que resultará no aumento ou redução de sua disponibilidade no organismo. Existe uma grande classe de fármacos que atua no trato gastrointestinal, entre estes, destacam-se: os inibidores da bomba de prótons, antiácidos e os antagonistas dos receptores histamínicos. **OBJETIVO:** O presente estudo tem por finalidade revisar a literatura dos últimos dez anos sobre os estudos que comprovem ou não a existência de interação entre nutrientes e fármacos que atuam no trato gastrointestinal. **METODOLOGIA:** Buscou-se fontes em bases de dados como Scielo, Lilacs e Google Acadêmico. Para a busca foram adotados os seguintes descritores: "Fármacos que atuam no TGI" e "inibidores da bomba de prótons". **RESULTADOS:** Os Fármacos inibidores da bomba de prótons incluem o omeprazol, lansoprazol, pantoprazol, rabeprazol e esomeprazol e são amplamente utilizados para o tratamento de úlcera péptica, esofagite de refluxo, dispepsias, entre outros ; alguns estudos demonstram que seu uso crônico pode levar à diminuição da absorção de vitamina B12, magnésio, ferro e cálcio, devido à

baixa acidez estomacal. Fármacos como cimetidina e ranitidina, que são antagonistas dos receptores histamínicos H2 influenciam negativamente a absorção de outros fármacos que requerem valores de pH baixos. De modo geral, fármacos modificadores e protetores da secreção gástrica que inibem a secreção ácida ou tamponam o HCl podem estar relacionados negativamente com a absorção de vários nutrientes. Segundo alguns autores, o Alginato seria uma opção válida para diminuir os sintomas do Refluxo Gastroesofágico e o uso de antiácidos, uma vez que age de forma mecânica, formando uma barreira protetora contra a chegada do ácido ao esôfago. Logo, diminuindo uso de antiácidos de forma crônica, há redução da possibilidade de ocorrência da deficiência dos nutrientes já citados. **CONCLUSÃO:** Desse modo, torna-se perceptível que os fármacos em questão, apresentaram ação negativa quanto à interação fármaco-nutriente, devendo-se, assim, a importância do cuidado na administração de fármacos concomitante com alimentos, desde que não haja a indicação de uso associado a alimentos ou bebidas, a fim de que não interajam de forma negativa.

#### **Trab. 436**

### **FITOTERAPIA NO TRATAMENTO ANTI OBESIDADE**

**Autores:** LIRA, LKS., LIRA, CCS., ARAÚJO, JM., BIDÔ, RCA., OLIVEIRA, MJS.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - CAMPUS CUITÉ/PB

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A busca por tratamentos eficazes para terapia antiobesidade tem aumentado significativamente nos últimos anos. Com isso, a utilização de fitoterápicos atrelada à prática de exercícios físicos tem se revelado eficiente nessa patologia, atuando de forma a melhorar o seu prognóstico. **OBJETIVO:** Verificar as evidências científicas através de uma revisão da literatura sobre o uso e eficácia de fitoterápicos no tratamento antiobesidade. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados artigos nacionais e internacionais, utilizando as bases de dados Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) e SciELO. **RESULTADOS:** Apesar dos benefícios advindos através do uso das plantas medicinais, sua indicação não é tão simples como a maioria dos indivíduos imaginam, com o pensamento de ser um "produto natural". Sendo assim, para introdução deste tipo de terapia objetivando a perda de peso é necessário o acompanhamento de um profissional especializado para distinguir quais fitoterápicos, bem como sua dose são adequados para cada caso. Dentre os benefícios que os fitoterápicos proporcionam a saúde, pode-se citar a desintoxicação e regulação do organismo. No tocante aos fitoterápicos mais estudados no tratamento da obesidade, destacam-se com relação a sua maior eficácia a *Camelia sinensis* (chá verde), com alegação de efeito termogênico, a *Cynara scolymus* (alcachofra) que permite uma considerável redução do peso, quando agregado à atividade física e o *Phaseolus vulgaris* (feijão branco), que auxilia na diminuição da absorção de carboidratos no organismo. **CONCLUSÃO:** Sabe-se que o uso de fitoterápicos é muito difundido principalmente por pessoas obesas, visto os benefícios que alguns desses podem conferir ao tratamento dessa patologia. No entanto algumas pesquisas que atestam a eficácia de determinados tipos de fitoterápicos apresentam-se ainda controversas, para tanto, há a necessidade de mais pesquisas sobre a forma de utilização, seus níveis tóxicos, sua eficácia, dentre outros.

#### **Trab. 437**

### **FITOTERÁPICOS DE INTERESSE NA TERAPIA DE DESORDENS INTESTINAIS**

**Autores:** LOMBARDO M, ESERIAN JK

**Instituição:** INSTITUTO ADOLFO LUTZ

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As desordens intestinais são problemas frequentes na população e que interferem relevantemente na qualidade de vida. Além do desconforto, estas desordens podem ocasionar alterações na absorção de nutrientes, inflamações e outras doenças associadas. A fitoterapia é uma estratégia terapêutica cada vez mais valorizada na atenção básica de saúde, como parte da Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares. O objetivo deste trabalho foi verificar o potencial da fitoterapia no tratamento de doenças que acometem o intestino. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma análise documental da lista vigente de medicamentos fitoterápicos e produtos tradicionais fitoterápicos de registro simplificado, ou seja, aqueles que apresentam eficácia e

segurança comprovadas no país, e então selecionados os produtos relacionados ao tratamento de problemas intestinais. RESULTADOS: Dos 27 medicamentos fitoterápicos de registro simplificado, 4 ativos em formulações de venda livre apresentaram-se úteis no tratamento de doenças intestinais: hortelã-pimenta (*Mentha x piperita L.*) como carminativo e antiespasmódico; plantago (*Plantago ovata Forssk.*) como coadjuvante no tratamento da constipação intestinal; cáscara sagrada (*Frangula purshiana (DC.)*) para constipação ocasional e sene (*Senna alexandrina Mill*) como laxativo. Tanto a hortelã-pimenta como o plantago podem ser indicados no tratamento da síndrome do cólon irritável, mas somente com prescrição médica. A hortelã-pimenta, o plantago e a cáscara sagrada fazem parte da Relação Nacional de Medicamentos Essenciais do Sistema Único de Saúde. Dos 16 produtos tradicionais fitoterápicos de registro simplificado, 4 produtos de venda livre apresentaram alegações de uso relacionadas ao tratamento de doenças intestinais: hamamelis (*Hamamelis virginiana L.*) para o alívio sintomático da hemorróida e camomila (*Matricaria recutita L.*), melissa (*Melissa officinalis L.*) e boldo (*Peumus boldus Molina*) como antiespasmódicos. CONCLUSÃO: Os medicamentos e produtos tradicionais fitoterápicos de registro simplificado contemplam alternativas seguras e eficazes para o tratamento auxiliar de distúrbios intestinais, inclusive no âmbito da saúde pública.

#### Trab. 438

### **FORTALECENDO OS CUIDADOS NA ATENÇÃO BÁSICA ATRAVÉS DO NÚCLEO DE APOIO À SAÚDE DA FAMÍLIA – NASF: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** SILVA, L. S., MIRANDA, A. V. S., MONTEIRO, F. B., GOMES, M. L. J., BRASIL, L. F. B., DANTAS, F. A., ALVES, A. P. V, MELO, A. N. L.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF) foram criados pelo Ministério da Saúde em 2008 com o intuito de apoiar a consolidação da Atenção Básica no Brasil, ampliando as ofertas de saúde na rede de serviços, assim como a resolutividade, a abrangência e o alvo das ações. O NASF deve ser constituído por uma equipe interdisciplinar que atua em conjunto com os profissionais da Estratégia da Saúde da Família (ESF), compartilhando e apoiando as práticas em saúde nos territórios sob a responsabilidade dessas equipes. **OBJETIVO:** Realizar educação permanente sobre antropometria de forma a capacitar os profissionais da Estratégia de Saúde da Família. **METODOLOGIA:** A educação permanente foi realizada em 5 Unidades Básicas de Saúde – UBS na cidade de Guarabira - PB e o público alvo foram profissionais da Estratégia de Saúde da Família. A ação foi ministrada pela nutricionista do NASF e uma estagiária de nutrição. O conteúdo abordado foi teórico – prático sobre antropometria em todas as fases da vida. **RESULTADOS:** A educação permanente pôde proporcionar aos funcionários das UBS um melhor aprendizado sobre assunto, tornando-os aptos a realizar esse procedimento de maneira fidedigna em qualquer usuário que venha frequentar unidade básica de saúde. **CONCLUSÃO:** A capacitação foi bem aceita pelos funcionários onde demonstraram uma boa participação, entusiasmo e motivação ao longo da atividade, contribuindo para a redução dos possíveis erros no momento da avaliação.

#### Trab. 439

### **FUNCIONALIDADES DOS PREBIÓTICOS: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** MARTINS ACS, MORAIS JL, BIDÔ RCA, PEREIRA DE, OLIVEIRA MJS, PONTES EDS, SOARES JKB, OLIVEIRA MEG

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os prebióticos são componentes alimentares não digeríveis em qualquer etapa do processo digestivo, mas são fermentadas pela flora bacteriana do trato digestório e estimulam de maneira seletiva o crescimento e/ou atividade de bactérias benéficas, estimulando o desenvolvimento e/ou atividade de populações de bactérias desejáveis no cólon. Esses componentes atuam mais frequentemente no intestino grosso, apesar de ter também algum impacto sobre os microrganismos do intestino delgado. **OBJETIVO:** a presente pesquisa objetiva-se levantar informações através de uma revisão da literatura sobre os efeitos da utilização de prebióticos em humanos. **METODOLOGIA:**

o estudo em questão é do tipo exploratório e descritivo, na qual foi desenvolvida uma revisão bibliográfica realizada a partir da seleção de materiais clássicos, publicados em revistas e bases eletrônicas em língua inglesa e portuguesa, indexados nas bases de dados: scielo, pubmed, lilacs, periódicos capes, web of science e sciencedirect. os procedimentos para a coleta de dados foram à utilização dos descritores: prebióticos e efeito benéfico em conjunto. RESULTADOS: os prebióticos aumenta o número de bactérias benéficas no intestino grosso de humanos, predominantemente os lactobacilos e as bifidobactérias, e também aumentam a capacidade metabólica através do fornecimento de substrato fermentável, além de utilizar certos açúcares como nutrientes. Atuam no melhoramento da função intestinal e diminuir o risco de certas infecções, também, diminuem a absorção de gorduras pelo intestino, diminuindo assim o colesterol total. CONCLUSÃO: a revisão em questão nos oferece uma visão geral da utilização de prebióticos e seus efeitos na saúde de humanos. no entanto, se faz necessário mais estudos sobre a temática.

#### **Trab. 440**

### **GAMA- ORIZANOL: POSSÍVEL TRATAMENTO COADJUVANTE NA RECUPERAÇÃO DO EQUILÍBRIO REDOX E DA FUNÇÃO RENAL INDUZIDA POR DIETA RICA EM CARBOIDRATO**

**Autores:** CORRÊA CR, GARCIA JL, MINATEL IO, FERRON AJT, SILVA VS, MORETO F, SANTOS KC, FRANCISQUETI FV

**Instituição:** FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU- UNESP

#### **Resumo:**

**Introdução:** O desbalanço no sistema redox está relacionado à excessiva produção de radicais livres e/ou diminuição da capacidade antioxidante, condições que podem causar diversas doenças degenerativas, cardiovasculares e renais. Fatores alimentares apresentam relação direta com essas alterações. A frutose, um açúcar simples, utilizado mundialmente para adoçar, cujo consumo tem crescido nos últimos anos, apresenta efeitos deletérios no sistema redox e no metabolismo. Toda essa situação está envolvida na fisiopatologia da doença renal, caracterizada na fase mais avançada da agressão por proteinúria e redução da Taxa de Filtração Glomerular (TFG). Por outro lado, mudanças nos hábitos alimentares com aumento no consumo de compostos bioativos têm mostrado efeitos positivos no combate do desequilíbrio oxidativo. O Gama-orizanol ( $\gamma$ Oz), presente no arroz integral – alimento de fácil acesso – apresenta atividade antioxidante e antiinflamatória. **Objetivo:** Avaliar o efeito do tratamento com  $\gamma$ Oz sobre o sistema redox e disfunção renal induzida por dieta rica em carboidrato. **Métodos:** Foram utilizados 32 ratos Wistar machos (pesando  $\pm$  187g), alocados em quatro (3) grupos. Durante 20 semanas, os grupos foram caracterizados da seguinte forma: G1-dieta padrão; G2- dieta padrão +  $\gamma$ Oz; G3-dieta rica em carboidrato (CHO). Na 20ª semana, após detectada disfunção renal no grupo com dieta CHO, os animais foram realocados em G3 (manteve a dieta) e G4 passou a receber CHO +  $\gamma$ Oz por mais 10 semanas ( $\gamma$ Oz na concentração de 5g/kg de ração). Os parâmetros avaliados foram: TFG, atividade da superóxido dismutase (SOD), % de proteção antioxidante e o nível de carbonilação de proteínas no tecido renal. Dados em média $\pm$ desvio padrão e a estatística utilizada foi ANOVA de 2 vias, seguido de Holm-Sidak, quando necessário. Significância adotada quando  $p < 0,05$ . **Resultados:** O tratamento com  $\gamma$ Oz no grupo G4 reduziu os níveis de carbonilação (G1= 180 $\pm$ 27; G2=185 $\pm$ 17; G3=221 $\pm$ 26; G4=177 $\pm$ 28 nmol/mg), aumentou a atividade da SOD (G1=5,82 $\pm$ 0,86; G2=5,52 $\pm$ 1,16; G3=3,81 $\pm$ 0,26; G4=5,27 $\pm$ 1,61 U/mg protein/min), e a proteção antioxidante (%) (G1=51,9 $\pm$ 5,2; G2=50,8 $\pm$ 6,7; G3=41,1 $\pm$ 5,6; G4=52,0 $\pm$ 5,4 %/g de proteína). A TFG foi recuperada no grupo G4 e também aumentou no grupo G2 (G1=2,49 $\pm$ 0,81; G2= 2,94 $\pm$ 0,74; G3=1,15 $\pm$ 0,89 G4=2,16 $\pm$ 0,68 ml/min). **Conclusão:** Gama-orizanol apresenta potencial para ser utilizado como tratamento coadjuvante na recuperação do equilíbrio redox e da função renal. FAPESP:2015/10626-0

#### **Trab. 441**

### **GANHO DE PESO NA GESTAÇÃO E ALTERAÇÕES HEMATOLÓGICAS E BIOQUÍMICAS EM PACIENTES COM PRÉ-ECLÂMPSIA**

**Autores:** PACHECO MLS, SILVA NP, DE FREITAS MAR, DE MEDEIROS LA, FILHO MSG, DA COSTA AV

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A pré-eclâmpsia (PE) é classificada em PE de início precoce (PEIP) e de início tardio (PEIT) se diagnosticada antes ou após 34 semanas de gestação, respectivamente. Parece haver relação entre obesidade e PE. A obesidade leva a deposição excessiva de ácidos graxos livres em tecidos não adiposos, exacerbando a produção de espécies reativas de oxigênio. A agressão oxidativa ao endotélio placentário, levando a inflamação e culminando em aumento na resistência vascular, com consequente elevação na pressão arterial, constitui o mecanismo mais aceito para explicar a instalação da PE. Esta agressão possivelmente afeta também os eritrócitos (RBC). **OBJETIVO:** Este estudo teve como objetivo pesquisar a existência de alterações na estabilidade osmótica de RBC em grávidas com PEIP ou PEIT em relação a grávidas normotensas. **METODOLOGIA:** A estabilidade de RBC foi determinada a partir da curva de regressão dada pela variação na absorvância a 540 nm da hemoglobina liberada na lise em gradiente hiposmótico de NaCl, com a obtenção de  $dX$ , que é a variação na concentração de NaCl capaz de promover 100% de lise e  $H50$ , que é a concentração de NaCl capaz de promover 50% de lise. Após análise da normalidade pelo teste de Shapiro-Wilk, resultados com distribuição normal e não-normal foram comparados pelo uso de ANOVA, com pós-teste de Bonferroni, e pelo teste de Kruskal Wallis, com pós-teste de Dunn-Bonferroni, respectivamente. Diferenças associadas a valores de  $\leq 0.05$  e  $0.05 < p < 0.10$  foram consideradas significantes e limítrofes, respectivamente. **RESULTADOS:** Gestantes com PEIT apresentaram aumento no ganho de peso e no índice de massa corporal (IMC) ao final da gestação quando comparadas às com PEIP e às normotensas. As grávidas com PEIP apresentaram redução no número de RBC e de plaquetas, aumento de reticulócitos, ferro sérico e ferritina quando comparadas com as gestantes normotensas e as com PEIT. Um aumento em  $1/H50$  foi observado no grupo com PEIP quando comparado aos grupos com PEIT e normotensas. **CONCLUSÃO:** As pacientes com PEIT apresentaram maior IMC e ganho de peso, o que é compatível com a origem metabólica, associada à obesidade, atribuída a esta forma da doença, sem alteração na estabilidade de membrana de RBC. As pacientes com PEIP não apresentaram alterações antropométricas, mas tiveram aumento na estabilidade de membrana de RBC, provavelmente por exacerbação da eritropoiese, e diminuição da contagem de plaquetas em relação às pacientes normotensas e às com PEIT.

**Trab. 442****GESTÇÃO PRECOCE EM PACIENTE PÓS CIRURGIA BARIÁTRICA: RELATO DE CASO**

**Autores:** SANTOS, JBN, FRADE, AS, ALVAREZ-LEITE, JI, FIALHO, HK, SILVA, RB

**Instituição:** HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA UFMG, HOSPITAL FELÍCIO ROCHO

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** No atual cenário de epidemia da obesidade, a cirurgia bariátrica surge como alternativa de tratamento considerada eficaz para os obesos mórbidos. Entretanto, as alterações anatômicas e metabólicas promovidas pelo procedimento têm impacto importante sobre o estado nutricional desses pacientes. Nas obesas em idade reprodutiva, em especial, questiona-se como essas alterações podem impactar no desfecho da gestação iniciada após a cirurgia. **MÉTODOS:** Relato de caso de paciente acompanhada no Ambulatório de Bariátrica do HC/UFMG. **RESULTADOS:** Paciente T.M.A, feminina, encaminhada em 15/07/2015, aos 24 anos, para avaliação da equipe de terapia nutricional e obesidade. Sedentária e diabética, em uso regular de metformina, sinvastatina e insulina. Ao exame inicial: peso de 93,7kg, altura de 1,62m e IMC de 35,7. Permaneceu em acompanhamento clínico regular por 18 meses, sendo então encaminhada à cirurgia bariátrica (tipo bypass) em 01/02/2017, pesando 98kg. Ato operatório descrito como sem intercorrências. Recebeu alta em período habitual. No pós operatório, não compareceu às consultas conforme orientada. Retornou com dois meses após a cirurgia, com baixa aceitação proteica e perda de cerca de 10,5kg. Feito orientações nutricionais com aumento de oferta proteica visando aporte de 1,5g/kg/dia. No mês seguinte, paciente retorna com perda adicional de 3 kg (84,6kg) e com diagnóstico de gestação de 7 semanas datado por US, com momento de concepção estimado em 5 semanas de pós operatório. A partir dessa informação, a prioridade do atendimento voltou-se ao aporte nutricional adequado visando o bom desenvolvimento fetal. Feitas dosagens de micronutrientes, com necessidade de reposição parenteral de vitamina B12, prescrição sulfato ferroso e polivitamínicos. Entretanto, devido a dificuldades financeiras e à interrupção do fornecimento medicamentoso por unidade básica de saúde, paciente não fez uso de suplementação conforme orientado. Hoje com 31 semanas de gestação, mantém acompanhamento obstétrico, com US de controle e aparente bom desenvolvimento fetal até a presente data.

**CONCLUSÃO:** Os impactos das alterações nutricionais sobre a gestante pós cirurgia bariátrica e sobre a saúde fetal permanecem incertas. Entretanto, vale ressaltar que em nossa realidade os desafios do médico assistente extrapolam as questões clínicas e abrangem também as esferas psíquicas e sociais. Portanto, recomenda-se o acompanhamento criterioso de forma crônica e regular desses pacientes.

#### **Trab. 443**

### **GLICOGENOSE TIPO I: RELATO DE CASO**

**Autores:** OLIVEIRA LB, CARVALHO SMB, SANTOS JBN, RIBEIRO FS, GONTIJO LCL, SENA EMD, JUNIOR EPCR, MILAGRES EJ

**Instituição:** HOSPITAL FELÍCIO ROCHO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO** Glicogenoses são doenças secundárias ao erro hereditário do metabolismo do glicogênio ocasionando seu depósito de nos tecidos, principalmente hepático e muscular. O glicogênio armazenado sofre despolimerização e fosforilação, tendo como produto final a glicose- 6-fosfato . Esse processo possibilita o fornecimento de glicose ao resto do organismo durante o jejum. As glicogenoses podem ser divididas em vários subtipos, de 0 a XI. O subtipo I em específico é causado pela deficiência da enzima glicose-6-fosfatase ou da enzima translocase que é responsável por transportar a glicose-6-fosfato. As alterações clínicas encontradas são: hipoglicemia, hiperuricemia, acidose láctica e hipertrigliceridemia. Além disso, observa-se aumento da prevalência de pancreatite, osteopenia, nefrocalcinose, hipertensão pulmonar e adenomas hepáticos, principalmente a partir da segunda década de vida. O tratamento é de vital importância na progressão e controle desta doença. **MÉTODO** Relato de um caso de glicogenose tipo Ia, também conhecida como Von Gierke, acompanhado em um Hospital particular. **RESULTADO:** Trata-se de uma paciente sexo feminino, portadora de glicogenose tipo Ia, dislipidemia e adenomatose hepática múltipla irresecável. Também apresentava características fenotípicas, como "face de boneca", obesidade troncular, abdome distendido, baixa estatura e musculatura hipotrófica. História progressiva de colecistectomia, convulsões frequentes secundárias a hipoglicemia e nefrocalcinose. Diagnosticada aos quatro meses de idade, após biópsia hepática e desde então com tratamento nutricional, com uso de amido de milho de três em três horas, restrição do consumo de cálcio e uso de bicarbonato. Admitida no hospital para transplante hepático. **CONCLUSÃO** O metabolismo do glicogênio é fundamental para manter a homeostase do organismo, portanto é imperioso a suspeição precoce da doença, através de biópsia hepática ou teste genético. O tratamento é focado no controle metabólico e estoque do glicogênio, visando reduzir concentração sérica de triglicérides, lactato e ácido úrico. A nutrioterapia baseada em carboidratos complexos é imprescindível para manutenção da normoglicemia e manutenção do crescimento. Mais estudos são necessários para prevenir as complicações da doença e melhorar a qualidade de vida nos pacientes. O transplante hepático é indicado para os casos nos quais os adenomas estão aumentando progressivamente e também quando há transformação maligna dos mesmos.

#### **Trab. 444**

### **GOJI BERRY (LYCIUM BARBARUM): PROPRIEDADES E BENEFÍCIOS**

**Autores:** MARTINS ACS, SILVA JYP, NÓBREGA JPM, COSTA ACS, PEREIRA DE, OLIVEIRA MJS, SOARES JKB, OLIVEIRA MEG

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Goji Berry é uma fruta, descoberta há pouco tempo no Brasil e vem despertando grande interesse da população, pelo seu grande potencial nutricional e funcional. Fruta proveniente da Lycium barbarum considerada na china uma das espécies medicinais de maior importância. **OBJETIVO:** Diante do exposto, objetivou-se revisar a literatura científica quanto as propriedades e benefícios da Goji Berry. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura científica. Para o levantamento bibliográfico utilizaram-se as bases de dados LILACS, SciELO e Periódicos CAPES. A busca dos artigos foi realizada utilizando os seguintes descritores: "Goji Berry", "nutriente", "benefícios" e "Lycium barbarum". **RESULTADOS:** Foram demonstrados nos artigos analisados que a

Goji Berry possui diversas funções e propriedades, à saber: antioxidantes (zinco, vitaminas (A, C e E), riboflavina, beta-caroteno, licopeno e taurina) que atuam na proteção da pele, anti-stress e atuam como potencializador na perda de peso quando inserido na dieta de forma adequada; juntamente com atividade física. Alguns trabalhos, também evidenciam o consumo da Goji Berry na prevenção e na melhora da acuidade visual, em tratamentos anti-hipertensivos e em processos infecciosos. **CONCLUSÃO:** Desta forma, pode-se considerar a Goji Berry com grande variedade de funções, sendo uma opção para indivíduos que buscam melhorar sua saúde e qualidade de vida, pelas suas diversas propriedades e benefícios. No entanto, sugere-se que essa fruta seja mais estudada, para que suas indicações sejam mais efetivas e pontuais.

#### **Trab. 445**

### **GORDURAS TRANS: ASPECTOS DA ROTULAGEM**

**Autores:** GAMA JSL, SANTOS DNM, CAVALCANTI, LF, JERONIMO, PS, DOMINGOS, LBS, MARTINS, ACS, DONATO, NR

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO** A gordura trans é formada por um processo de hidrogenação natural ou industrial, sua presença vem sendo frequente nos hábitos alimentares atuais, o seu consumo está relacionado ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares, tais como a elevação da lipoproteína de baixa densidade e a diminuição da lipoproteína de alta densidade, resultando em significativo aumento na relação da LDL-c/HDL-c. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária incluiu a notificação da gordura trans como item obrigatório na rotulagem nutricional dos alimentos industrializados comercializados no Brasil. Os rótulos dos alimentos tem por função informar sobre as propriedades nutricionais do alimento. **OBJETIVOS** Realizar uma revisão da literatura acerca da rotulagem de gorduras trans nos rótulos de produtos industrializados. **MATERIAL E MÉTODO** Trata-se de uma pesquisa descritiva, realizada por meio de sondagem bibliográfica em artigos indexados na base de dados SCIELO, PUBMED e LILACS. Para tanto foi sistematizada a escolha de 10 (dez) artigos internacionais e nacionais, no período de 2012 a 2017, bem como, na legislação brasileira. **RESULTADOS** Entre os itens obrigatórios de rotulagem destaca-se a gordura trans, que pode ser notada de três formas: na lista de ingredientes; no quadro da informação nutricional ou em destaque de ausência na parte frontal do rótulo. Nos rótulos alimentares, caso o produto não atinja 0,2 g/porção, o rótulo desse produto pode estar declarado "não contém trans". Entretanto, se a lista de ingredientes do mesmo contiver "gordura vegetal parcialmente hidrogenada", evidencia-se aí a presença de gordura trans, apesar do destaque de ausência no rótulo. Apesar da obrigatoriedade de rotulagem, diversas estudos observaram divergências quanto ao teor de ácidos graxos trans verificado em análises físico-químicas e o explicitado no rótulo, isso pode ser prejudicial à saúde dos indivíduos, visto que, o Guia Alimentar para População Brasileira traz como limite de ingestão diária segura de gordura trans 1% do valor energético diário, o que corresponde a aproximadamente 2 g/dia em uma dieta de 2.000 calorias. **CONCLUSÃO:** O consumidor deve atentar-se sempre a lista de ingredientes, pois apenas a indicação "não contém trans" referente apenas ao quantitativo da porção, o produto em si pode conter ingredientes ricos em gordura hidrogenada. Além da obrigatoriedade imposta na legislação, deveria haver fiscalização mais rigorosa quanto as informações nutricionais presente nos rotulos.

#### **Trab. 446**

### **HÁBITOS ALIMENTARES DE IDOSOS: IMPLICAÇÕES NA QUALIDADE DE VIDA**

**Autores:** MARTINS, A.C.S, BIDÔ, R.C.A, PEREIRA, D.E, NÓBREGA, J.P.M, SILVA, J.Y.P, SILVA, R.C.F, ALVES, M.C., ARAÚJO, J.M

**Instituição:** CUITÉ - CES

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A longevidade nos últimos anos vem aumentando e o envelhecimento de certa forma vem tornando-se um desafio para os gestores de serviços de saúde e para a sociedade, de forma que, manter a saúde nessa faixa etária, é importante para uma melhor qualidade de vida. O envelhecimento é um processo natural, em que o corpo do indivíduo é submetido a alterações



anatômicas e/ou funcionais, que, na maioria das vezes, interfere tanto no estado nutricional do idoso como nas condições de saúde. A alimentação saudável tem um papel fundamental na manutenção da saúde e na prevenção de determinadas doenças, tendo em vista, que uma alimentação satisfatória contribui para a garantia de uma qualidade de vida que vem associada à fatores como integridade mental, emocional e social. Objetivo: diante desta perspectiva, este trabalho tem por objetivo levantar informações sobre os hábitos alimentares de idosos e suas complicações na qualidade de vida. METODOLOGIA: Trata-se de uma pesquisa descritiva, realizada por meio de sondagem bibliográfica em revistas e bases eletrônicas indexados nas bases de dados: google acadêmico, sciencedirect, scielo, lilacs e periódicos capes. Para tanto, foi sistematizada a escolha de 10 (dez) artigos, no período de 2012 a 2016. Utilizando-se os descritores: alimentação saudável, hábitos alimentares, idoso, longevidade e qualidade de vida. RESULTADOS: Dado o exposto, vemos que a alimentação saudável possui ação funcional, uma vez que, além de alimentar e nutrir o corpo, ajuda na reconstrução de tecidos e possui efeito preventivo sobre doenças, o que implica na melhoria da qualidade de vida, resultando numa maior longevidade aos indivíduos que dela fazem uso. Portanto, deve ser pensada como prática diária, visando atender as necessidades biológicas, sociais e culturais, obtendo como resultados a homeostasia e a satisfatoriedade individual.

#### **Trab. 447**

### **HDL COLESTEROL: ELEVAR SEUS NÍVEIS REDUZ O RISCO CARDIOVASCULAR?**

**Autores:** VIEIRA BL, LIMA AV, SCOPEL GS, BORGES LMF, FERRAREZ MVL

**Instituição:** ESCOLA SUPERIOR DE CIENCIAS DA SANTA CASA DE MISERICORDIA DE VITORIA - ES

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Grandes estudos epidemiológicos demonstram uma associação inversa entre lipoproteínas de alta densidade (HDL) e doença cardiovascular (DCV). Recentes estudos genéticos e de intervenção, porém, não conseguiram suportar consistentemente essa relação e também não demonstraram uma fator de causalidade para tal. Sabemos ainda que apesar de atingir ótimos níveis plasmáticos de lipoproteína de baixa densidade (LDL) em pacientes tratados com estatinas, por exemplo, o risco residual de DCV em alguns permanece elevado. A partir daí, a segmentação do HDL-C - incluindo estudo de seus tipos, metabolismo e funcionalidade - para reduzir esse risco residual tem sido um foco de grande interesse e desafio. Nesta revisão discutimos a formação do HDL e uma visão geral de seu metabolismo, com enfoque nos benefícios de melhorar sua funcionalidade, destacando os resultados desta intervenção para a redução do risco de DCV, com bases nas evidências científicas da literatura atual. **MÉTODOS:** Revisão de literatura com base no banco de dados do PubMed, e nas Diretrizes mais atuais, brasileira e europeia, de Dislipidemia e Prevenção de Aterosclerose. **DISCUSSÃO:** Existe uma crescente evidência de que a função do HDL, suas propriedades antiaterogênicas e sua atividade sob o transporte reverso de colesterol, têm um maior impacto no risco de DCV em comparação com os níveis de HDL sozinhos. Estes resultados clínicos e alguns estudos em animais, revelaram a complexidade do metabolismo HDL, avaliando um papel importante da qualidade funcional em comparação com quantidade circulante de HDL. Sendo assim, a segmentação do HDL e o estudo de suas formas, funções e ação sobre a aterogênese tornou-se um crescente interesse, e tem sido alvo de pesquisas clínicas para possíveis terapias futuras que poderão demonstrar impacto sobre o risco cardiovascular. **CONCLUSÃO:** A maioria dos estudos com terapias medicamentosas que visaram apenas aumento do HDL falharam em demonstrar o benefício desta atitude na redução do risco de DCV, estando as pesquisas atuais mais direcionadas em entender o metabolismo complexo do HDL e as opções passíveis de intervenção e melhora de sua funcionalidade, para maiores efeitos sobre o risco de DCV. Sendo assim, o aumento do HDL-C não pode ser considerado, até o momento, como um alvo a ser atingido para a redução de eventos cardiovasculares. Pesquisas futuras poderão demonstrar redução do risco de DCV através de terapias que visam a melhora funcional da partícula HDL.

#### **Trab. 448**

### **HEAT TREATMENT BY IMMERSION IN HOUSEHOLD CONDITIONS ON OLIVE OIL**

**Autores:** NOGUEIRA-DE-ALMEIDA CA, CASTRO GA

**Instituição:** CLÍNICA NUTRE

**Resumo:**

**INTRODUCTION:** The objectives were to evaluate the properties of refined (ROO) and extra-virgin olive oil (EVOO) in their natural state (fresh) and after heating, comparing them with each other and with refined soybean (SBO) and refined sunflower seed oil (SFO). **METHODS:** The methodology was designed to simulate in controlled laboratory conditions the home-frying process, evaluating fatty acid profile (fatty acid methyl esters were separated by gas chromatography), concentration of phenolic compounds (Gallic acid dosage), antioxidant activity (DPPH), and production of polar compounds (thin layer chromatography) before and after heating to 200 °C for six minutes. **RESULTS:** It was observed that, before and after heating, SBO and SFO are rich in polyunsaturated fatty acids (FA); ROO and EVOO are rich in monounsaturated FA. Fresh or heated, ROO and EVOO do not have trans FA, which are present in SBO and SFO, increasing in SBO after heating (+ 32.8%). The concentrations of phenolic compounds are always higher in olive oils, despite the decrease that occurs after heating (-7.5% in the ROO and -24.6% in EVOO). **CONCLUSIONS:** Antioxidant activity is greater when olive oils are fresh and remains present in EVOO after heating. The concentration of polar compounds was similar for all oils after heating. In conclusion, ROO and EVOO are the richest in monounsaturated FA even after heating, with no production of saturated or trans FA. Despite losing some antioxidant activity, heated EVOO remains richer in monounsaturated FA than ROO, SBO, and SFO in the fresh version. All oils suffer similar rates of degradation.

**Trab. 449****HIPERCALCEMIA E NEFROLITÍASE SECUNDÁRIA AO HIPERPARATIREOIDISMO PRIMÁRIO**

**Autores:** CARVALHO NNC, OLIVEIRA ALR, BEZERRA BCT, MENESES RB, RIBEIRO FNC, BAGANO PFC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O adenoma solitário de paratireóide é a causa mais comum do hiperparatireoidismo primário (HPTP), sendo predominantemente assintomático, porém, em 20% dos casos pode apresentar-se com alterações renais, desde nefrolitíase à nefrocalcinose. **METODOLOGIA:** Relatar um caso de hipercalcemia e nefrolitíase secundária ao HPTP por adenoma de paratireóide. **RESULTADOS:** SMMG, 57 anos, feminina, acompanhada por endocrinologista desde março de 2013 por síndrome metabólica, hipotireoidismo e osteopenia. Em 2 anos, apresentou hipercalcemia assintomática, cálcio sérico(CAs):12mg/dl, albumina(Alb):4.7mg/dl, paratormônio(PTH):65ng/dl, eletroforese de proteínas normal, fosfatase alcalina(FA):100U/L, creatinina(Cr):0.55mg/ml /clearance de Cr(ckd/epi):106ml/min/1.73m<sup>2</sup>, 25-hidroxi-vitaminaD(25-OHD): 29.7ng/dl, c-telopeptídeocarboxiterminal; 0.982, densitometria óssea (DXA) com osteopenia em coluna e fêmur (DMO 0.944/ t-score -2.0 em L1-L4, DMO de 0.773/0784 e t-score -1.9/-1.8 em colo e fêmur total, respectivamente) e ultrassonografia (USG) de abdome total normal. Após 1 mês e meio, CAs de 10.7mg/dl, PTH:66 ng/dl, 25-OHD:31ng/dl, DXA de rádio distal com osteopenia (DMO 0.737/T-score -1.7) e cintilografia de paratireóide com sestamibi normal; orientada manutenção da ingestão de cálcio, aumento da hidratação, continuação do uso da vitamina D3 14.000ui/semana e solicitada USG de paratireóide e região cervical. Após 6 meses, apresentou CAs:10.9mg/dl, Alb:4.6 g/dl, calciúria (CAu):369mg/24h, P:2.8 mEq/l, Mg:2.15 mg/dl, USG de região cervical e paratireóides normais. Retornou em 10 meses, com quadro de nefrolitíase sintomática constatada em duas USG de rins e vias urinárias, a primeira solicitada no sexto mês (imagem de 0.7cm no rim direito), sendo abordada com litotripsia e a segunda, no décimo mês, com nefrolitíase bilateral (à direita 2 imagens de 0.5cm e 0.4cm e à esquerda imagem de 0.5cm), nesse momento apresentava CAs:10.8 mg/dl, PTH:90 ng/dl, 25-OHD:34.7 ng/dl e CAu:396mg/24horas, sumário de urina com oxalato de cálcio. Após 13 meses, apresentava CAs:11.5 mg/dl, 25-OHD:24.8ng/dl, PTH:74ng/dl, Alb:4.2g/l e trazia nova cintilografia de paratireóides com sestamibi mostrando maior captação em paratireóide inferior esquerda e suspeitado de adenoma, tendo sido diagnosticado HPTP. Em seguida, indicado cirurgia de paratireóide. **CONCLUSÃO:** HPTP deve ser cogitado em pacientes com hipercalcemia ambulatorial isolada ou associada à nefrolitíase.

**Trab. 450****HIPERCALEMIA E CONSUMO DE POTÁSSIO EM RENAIIS CRÔNICOS EM HEMODIÁLISE**

**Autores:** PATRÍCIO AMD, BORGES KM, TRAJANO JA, SOUSA FGA, ALENCAR EMR, LINO JG, BOTELHO YA, SOUZA KGB

**Instituição:** FACULDADE JUAZEIRO DO NORTE

**Resumo:**

HIPERCALEMIA E CONSUMO DE POTÁSSIO EM RENAIIS CRÔNICOS EM HEMODIÁLISE Ana Mykaele Dantas Patrício, Karina Morais Borges, Janice Alves Trajano, Francisca Gecilvânia Alves de Sousa, Janyelle Gomes de Lino, Yonnara do Amaral Botelho, Elaine Maria Rodrigues Alencar, Katia Giselly Braulio Souza Curso de Nutrição da Faculdade de Juazeiro do Norte (FJN), Juazeiro do Norte/CE Endereço para correspondência: Ana Mykaele Dantas Patrício, E-mail: mykaele1046@gmail.com INTRODUÇÃO: A doença renal crônica é a perda progressiva e irreparável da função renal, sendo necessária uma terapia renal substitutiva, a hemodiálise. Ainda é comum nessa população é a retenção de potássio sanguíneo podendo levar a hipercalemia. O objetivo foi relacionar o consumo alimentar com a hipercalemia em pacientes renais crônicos em hemodiálise e avaliar se estes conhecem e/ou praticam técnicas dietéticas que minimizem o teor de potássio dos alimentos. METODOLOGIA: trata-se de um estudo do tipo transversal com abordagem quantitativa analítica, realizado em uma unidade de diálise no Ceará, em fevereiro a abril de 2017. Foram inclusos, quem estivesse, há pelo menos três meses em hemodiálise, apresentando em prontuários exames com de níveis séricos de potássio > 5,5 mEq/L, de ambos os sexos, com idade mínima de 18 anos, e que tivessem uma boa eficiência dialítica, identificada por meio de Kt/V > que 1,2. Esse estudo obteve aprovação pelo CEP da FJN nº 1.975.398. Os dados obtidos foram digitados em planilhas do Microsoft Office Excel 2010 e organizados de acordo com a estruturação do questionário em forma de tabelas, depois de digitados, organizados e agrupados. RESULTADOS: dos 21 selecionados, 1 foi óbito antes da entrevista e 2 se recusaram a participar, e 18 foram avaliados. Ao analisar o conhecimento e práticas de técnicas dietéticas que minimizam o potássio dos alimentos, foi verificado que 22 % dos pacientes afirmaram ter conhecimento de pela técnica dietética, destes, apenas 11% alegou que faz uso destas para alimentos vegetais. A maioria deles tem uma alta frequência de consumo de alimentos ricos em potássio, os preferidos citados foram o feijão, leite, mamão. CONCLUSÃO: houve uma correlação entre o alto consumo alimentar, a não realização de técnicas que minimiza o teor de potássio dos alimentos e a hipercalemia; foi sugerido execução de plano de ação dietético com objetivo de minimizar os casos de hipercalemia. Palavras- chave: Doença renal crônica; Hipercalemia; Consumo alimentar.

**Trab. 451**

**HIPOGLICEMIANTES ORAIS NO SISTEMA PÚBLICO DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**

**Autores:** LOMBARDO M, ESERIAN JK

**Instituição:** INSTITUTO ADOLFO LUTZ

**Resumo:**

INTRODUÇÃO: O diabetes mellitus é uma doença metabólica crônica decorrente de defeitos na secreção e/ou ação da insulina, resultando em hiperglicemia e morbidades associadas, tais como obesidade, dislipidemia e hipertensão, podendo evoluir para complicações vasculares graves. A Relação Municipal de Medicamentos de São Paulo (REMUME-SP) visa garantir o uso racional de itens indispensáveis aos usuários do Sistema Único de Saúde (SUS), incluindo aqueles destinados ao tratamento do diabetes. O objetivo deste trabalho foi realizar uma revisão bibliográfica sobre fármacos hipoglicemiantes orais e discutir sobre a importância do acesso a medicamentos seguros e adequados ao tratamento do diabetes tipo 2. METODOLOGIA: Foi realizado um levantamento bibliográfico de artigos científicos e guias relacionados ao tema, publicados nos últimos 5 anos. RESULTADOS: Os hipoglicemiantes orais descritos na última edição da REMUME-SP incluem o cloridrato de metformina em comprimidos de 500 e 850 mg, a glibenclamida em comprimidos de 5 mg e a gliclazida em comprimidos de liberação prolongada de 30 e 60 mg. Os produtos adquiridos para dispensação na rede pública são alvo da Vigilância Sanitária e fazem parte de programas voltados ao monitoramento da qualidade. O fármaco de primeira escolha no tratamento do diabetes é a metformina, uma biguanida que atua na diminuição da gliconeogênese hepática, no aumento da sensibilidade à insulina nos tecidos muscular e adiposo e na melhora no metabolismo lipídico. No entanto, a metformina pode causar acidose láctica em idosos com função renal reduzida, devendo ter sua dose ajustada ou suspensa. As outras duas opções de medicamentos disponíveis na REMUME-SP são fármacos segretagogos de insulina pertencentes à classe das sulfonilureias. A glibenclamida é útil em estágios iniciais do diabetes, porém está associada com a ocorrência de eventos adversos sérios, como hipoglicemia severa e problemas cardiovasculares, não sendo indicada para idosos. A gliclazida, incluída recentemente em

diversos municípios, apresenta maior seletividade nos receptores pancreáticos e menor potencial em causar hipoglicemia, sendo assim considerada mais segura para pacientes idosos. **CONCLUSÃO:** A relação de medicamentos essenciais do município de SP inclui diferentes hipoglicemiantes orais como itens de dispensa aos usuários dos SUS, seguindo critérios de segurança, eficácia e custo e permitindo adequar a terapia farmacológica de acordo com a necessidade do paciente.

#### **Trab. 452**

### **IMPACTO ASSISTENCIAL E NUTROECONÔMICO DA IMPLANTAÇÃO DE UM PROTOCOLO DE CONTROLE DE DIARREIA RELACIONADA À DIETA ENTERAL EM PACIENTES HOSPITALIZADOS:**

**Autores:** SILVESTRE SCM, MEISTER R, GONTIJO LCL, SENA EMD, ROCHA JUNIOR EPC, REIS EJM, RETTORE TM

**Instituição:** HOSPITAL FELICIO ROCHO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A diarreia é uma das complicações mais comuns em pacientes recebendo nutroterapia enteral (NE), ocasionando aumento do tempo de internação, dermatites e piora do estado nutricional. O controle dessa complicação é fundamental para que a nutroterapia seja efetiva. Ademais, a situação econômica atual nos leva a um olhar administrativo da terapia nutrológica. Assim sendo, avaliamos o custo adicional com os pacientes que apresentaram diarreia durante a hospitalização e a redução desse após a implantação de um protocolo (POP) de controle da diarreia em pacientes em NE. **METODOLOGIA:** Estudo retrospectivo dos pacientes hospitalizados recebendo NE no período de julho de 2004 a dezembro de 2005 em comparação com o período de julho de 2015 a dezembro de 2016. Avaliou-se a incidência de diarreia antes e após a implantação do POP visando o controle da diarreia relacionada à NE. Os custos foram calculados baseando-se no gasto adicional com fraldas, lavagem de enxoval e tempo de enfermagem. **RESULTADOS:** Entre 2004 e 2005, de 1131 pacientes, 280 apresentaram diarreia, perfazendo 25% de toda a amostra avaliada, com uma média de 16 pacientes ao mês. Após a implantação do POP, esse percentual diminuiu para 1,8%. Esse percentual se refere a 92 de 5108 pacientes no período de julho de 2015 a dezembro de 2016, com média de 5 indivíduos com diarreia ao mês. O custo extra estimado por dia em pacientes com diarreia foi de R\$ 3,60 em fraldas (3 fraldas extras ao dia), R\$ 24,00 em lavagem de enxoval (cerca de 4 enxovais extras ao dia) e 1,3 hora de enfermagem/dia a um custo de R\$ 16,00/dia, totalizando para cada paciente acometido o custo diário de R\$43,60. Para melhor visualização, este valor acarretaria cerca de R\$ 1.308,00 ao mês. Com a diminuição de 11 pacientes em média por mês, estimamos uma economia de R\$ 14.388,00, sendo R\$ 172.656,00 ao ano. **CONCLUSÃO:** a implantação de um POP para controle de diarreia em pacientes em NE causou impacto significativo tanto na redução da incidência dessa complicação como na diminuição dos custos nessa população. Estima-se que esta economia seja ainda mais significativa, uma vez que não foram computados a incidência e tratamento de dermatites e úlceras de pressão.

#### **Trab. 453**

### **IMPACTO DA APLICAÇÃO DO MÉTODO 5S EM ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO, PRE-PREPARO E PREPARO DE HORTIFRUTI EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UMA BREVE REVISÃO.**

**Autores:** SOUZA, A.O, BIDÔ, R. C. A, SILVA, S. A. D, MEDEIROS, V.P.B, NOBREGA, J. P. M, DANTAS, J. C, ALVES, M.C., DANTAS, A. N. E

**Instituição:** UFCG-CES

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As Unidades de Alimentação e Nutrição tem por objetivo oferecer refeições de qualidade, saudáveis e seguras, tanto no que concerne à valor nutricional, quanto às condições higiênicas sanitárias, com o intuito de garantir a recuperação e manutenção da saúde dos comensais. No que se refere às condições sanitárias, existe a implementação de ações voltadas para o controle de qualidade dos alimentos produzidos e a capacitação dos manipuladores de alimentos que são fundamentais para os estabelecimentos. **OBJETIVO:** Realizar uma breve revisão sobre o impacto da

aplicação de atividades do método 5s nas áreas de higienização, pré-preparo e preparo de hortifruti de Unidades de Alimentação e Nutrição. METODOLOGIA: Realizou-se buscas de dados nas bases eletrônicas Scielo, Medline, Google acadêmico e Science Direct, no intervalo de tempo de 2 anos, utilizando os seguintes descritores: Unidade de Alimentação e Nutrição; Método 5S e Hortifruti. RESULTADOS: A maioria dos estudos apresentou que os check-list aplicados nas as Unidades de Alimentação mostravam itens não conformes com o regimento., possibilitando o acúmulo de resíduos nos equipamentos, e utensílios, tornando estes uma potencial fonte de contaminação para o alimento. As lixeiras dos serviços em geral, apresentavam-se com problemas nos dispositivos de fechamento e abertura, além de não serem suficiente para comportar os resíduos produzidos nas unidades. Foi aplicado check-list também em relação aos hábitos higiênicos, onde havia pouca frequência de lavagem das mãos e a inadequação dessa prática, uma vez que os funcionários possuíam o hábito de lavar as mãos somente ao entrar na UAN e de fazê-lo sem o rigor necessário à higiene. Mas após a intervenção com o Método 5s nos locais, estes tornavam-se adequados e seguiam o que preconiza na legislação. CONCLUSÃO: Foram obtidos resultados satisfatórios, com ênfase no quesito organização do ambiente de trabalho. Pode-se observar que a aplicação do método 5S proporciona impactos positivos em determinadas áreas do serviço de alimentação, principalmente quando se refere à organização do local de produção.

#### **Trab. 454**

### **IMPACTO DA ATIVIDADE FÍSICA PÓS-CIRURGIA METABÓLICA**

**Autores:** GOMES ERA, CRUZ AC, REGIS WCB

**Instituição:** PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade tem se associado a mortalidade e ao aumento de complicações metabólicas que comprometem a qualidade de vida. A cirurgia metabólica (bariátrica) reduz os índices de mortalidade e melhora as comorbidades associadas ao peso excessivo. Contudo os benefícios da intervenção precisam ser acompanhados de mudanças no estilo de vida como a prática da atividade física senão alguns quadros metabólicos podem não regredir como o desejado. **OBJETIVO:** Avaliar os efeitos da atividade física na melhoria do quadro metabólico de pacientes bariátricos. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma busca no PubMed de ensaios clínicos onde foram encontrados 46 artigos, sendo, 26 ensaios randomizados e controlados incluídos na revisão. **RESULTADOS:** A aplicação da atividade física pós-cirurgia bariátrica conferiu melhora da aptidão física ( $VO_2$  max) de ( $9,3\% \pm 4,2\%$ ) quando comparada a ausência de atividade física ( $-6,0 \pm 2,4\%$ ) ( $P < 0,001$ ), massa gorda total e gordura abdominal profunda subcutânea com diferenças significativas na relação cintura/quadril, melhora da sensibilidade a insulina (SI) (sem atv. física vs. com atv. física;  $+1,57$  vs.  $+2,69$   $\text{min}^{-1}/\mu\text{U/ml}$ ,  $P=0,019$ ), melhora da eficácia da glicose (sem atv. física vs. com atv. física;  $+0,0023$  vs.  $+0,0063$   $\text{min}^{-1}/\#8315;^1$ ,  $P=0,009$ ), propiciou melhorias na capacitação cardiorrespiratória, nos índices de variabilidade da frequência cardíaca (HRV) e na capacidade mitocondrial do músculo esquelético 4 ( $P < 0,002$ ) e 3 ( $P < 0,04$ ) para presença e ausência da prática de atividade física, respectivamente. Foi observada ainda melhora na aptidão cardiorrespiratória, respiração mitocondrial e atividades enzimáticas, redução dos esfingolípidos, redução adicional em uma série de espécies de ceramida, incitou a remodelação da cardioplipina, aumentando a proporção de NADH oxidase. Ocorreu redução significativa na expressão de Nicotinamida-N-metiltransferase (NNMT) de tecido adiposo branco (WAT) e resolução ou melhora significativa de co-morbidades dos pacientes bariátricos. **CONCLUSÃO:** A prática de atividade física exerceu efeitos positivos no organismo submetido à cirurgia bariátrica, haja vista que, os exercícios aeróbicos foram os mais praticados, conferindo resultados positivos nos aspectos relacionados às respostas bioquímicas, diminuindo o risco cardiovascular e melhorando a sensibilidade à insulina, principalmente. Por conseguinte, mostrando-se uma prática essencial para evitar complicadores metabólicos principais da técnica cirúrgica.

#### **Trab. 455**

### **IMPACTO DA CIRURGIA BARIÁTRICA NA VIDA DA POPULAÇÃO SUBMETIDA A ELA: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** BUENO AB, SPAZIANI AO, FROTA RS, SOUSA BM, ANDREANI G, AURELIANO PMC, FRANQUEIRO NVJ, RAMOS RR

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade é um importante problema de saúde pública. É uma doença crônica, caracterizada pelo acúmulo de gordura corporal e trata-se de fenômeno multifatorial. A indicação do tratamento cirúrgico deve basear-se numa análise de múltiplos aspectos clínicos por uma equipe multidisciplinar. São candidatos ao tratamento cirúrgico pacientes com o IMC maior que 40 kg/m<sup>2</sup> ou com IMC superior a 35 kg/m<sup>2</sup> associado a morbidades após o fracasso de métodos conservadores na vigência de condições psicológicas. Considerando isso, esse trabalho objetiva encontrar na literatura informações acerca dos impactos da cirurgia bariátrica na vida de pacientes submetidos ao procedimento. **METODOLOGIA:** Tal trabalho é uma revisão bibliográfica realizado a partir de levantamento bibliográfico nas bases de dados: Scielo e PUBMED. Foram selecionados 24 estudos por meio dos descritores: cirurgia bariátrica e qualidade de vida após cirurgia bariátrica. **RESULTADOS:** A cirurgia bariátrica contribui para a melhora do hábito intestinal, aumento da prática de atividade física e diminuição do uso do tabaco. A diarreia e a constipação podem estar presentes no pós-operatório. A diarreia pode ser explicada pelo consumo excessivo de carboidratos simples (resultado da síndrome de dumping) e alimentos gordurosos, associados à exclusão do duodeno e maior parte do jejuno proximal. Esta manifestação pode ser amenizada pelo incentivo ao controle dietético e à reeducação alimentar. Há perda de massa magra significativa nos primeiros meses após a cirurgia, mas após um ano a massa muscular é recuperada. Esta perda inicial ocorre devido a combinação de dieta hipocalórica e resposta metabólica a cirurgia. O período compreendido entre 18 a 24 meses após a cirurgia é crítico, pois quase todos os pacientes declinam a perda de peso e o mantem ou passam por um período de reganho. Deficiências nutricionais são comumente encontradas, assim como alopecia e anemia. Essa alopecia não é necessariamente associada a déficit proteico, de zinco ou ácidos graxos. É possível constatar que pessoas com hábitos alimentares irregulares apresentam alopecia. **CONCLUSÃO:** A perda de peso de um indivíduo engloba um cuidado multidisciplinar com reeducação nutricional, atividade física programada e mudanças nos hábitos de vida. A atenção nutricional deve ser mantida nos pacientes submetidos a cirurgia bariátrica de forma intensa, pois é um momento crítico da vida do indivíduo.

**Trab. 456**

**IMPACTO DA SUPLEMENTAÇÃO MATERNA DE VITAMINA D NA SAÚDE INFANTIL**

**Autores:** MOURA, RL, SILVA, EB, MELO, FALT, PEREIRA, DE, BIDÔ, RCA, SILVA, RCFS, OLIVEIRA, MJS, FRAZAO, MF

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A nutrição no início da vida desempenha uma função chave na patogênese e na predisposição de doenças que se propagam por gerações subsequentes, pois pode modificar toda uma programação imunológica e metabólica durante períodos sensíveis do desenvolvimento fetal e pós-natal. Dentre diversos nutrientes, a vitamina D tem sido reconhecida quanto aos seus efeitos sobre a programação fetal e a regulação dos genes, justificando porque ela tem sido relacionada a tantos benefícios para a saúde ao longo da vida. A deficiência de vitamina D (DVD) na gestação produz efeitos adversos, precoces (esqueléticos) e tardios (não esqueléticos – doenças autoimunes, cardiovasculares, diabetes). A deficiência é apontada como um problema de saúde pública em muitos países, e as gestantes têm sido identificadas como um grupo de alto risco, em quem a prevalência de DVD oscila entre 20-40%. Este trabalho objetivou-se investigar o impacto da suplementação materna com vitamina D na saúde infantil. **METODOLOGIA:** O presente estudo foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica em periódicos internacionais indexados nas bases de dados PubMed, publicados no período de 2012 a 2017. Foram utilizados os descritores: Vitamina D, Suplementação, Gestação, Infância. **RESULTADOS:** A vitamina D tem papel importante no desenvolvimento e funcionamento cerebral, sua deficiência pode afetar o crescimento e o potencial de desenvolvimento de lactentes e crianças. Uma meta-análise investigando a associação positiva da suplementação desta vitamina durante a gestação indicou que a mesma foi responsável pelo nascimento de neonatos com maior comprimento e peso ao nascer, além da redução do risco de baixo peso ao nascer. Outro estudo apontou maior peso dos lactentes com 12 meses cujas mães receberam suplementação durante a gestação. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto, é importante investigar deficiência ou insuficiência deste mineral nas mães para que possam ser implantadas estratégias para sua prevenção na gestação e lactação, com o intuito de evitar seu impacto sobre o feto, o recém-nascido e na infância, visando um melhor desenvolvimento futuro, assim como a prevenção de doenças na fase adulta.

**IMPACTO DE HÁBITOS ALIMENTARES DE RISCO NO DESEMPENHO ACADÊMICO DE ESTUDANTES DE GRADUAÇÃO**

**Autores:** ISABELA CORRÊA CAVALCANTI SÁ, DE SOUZA CS, CAGLIARI CS, ALBANI F, DE ALMEIDA SP, BRANDÃO J, AVELINO IM, DE SOUZA NETO JD

**Instituição:** UNIVERSIDADE DE FORTALEZA - UNIFOR

**Resumo:**

**Introdução:** Os hábitos alimentares de estudantes de graduação apresentam-se frequentemente inadequados, representando maior risco de desenvolver doenças crônicas. Esse quadro reflete a influência da industrialização e da importação de hábitos alimentares ocidentais, marcados pelo alto consumo de alimentos processados, de baixo teor nutricional e alto valor energético. Como estão mais preocupados em ter um bom desempenho acadêmico, participar das atividades culturais e manter boas relações sociais, os mesmos deixam de lado a importância de uma alimentação saudável. **Objetivo:** Sinalizar como os hábitos alimentares tem influência no desempenho acadêmico do estudante de graduação. **Método:** Revisão de literatura nas bases de dados Scielo, PubMed e MEDLINE com os descritores "hábito alimentar", "estudantes da graduação" e "desempenho acadêmico". **Resultado:** Segundo Vieira et al., em seu estudo com estudantes ingressos em uma universidade pública, os alimentos mais rejeitados entre os alunos (79,5%) foram os vegetais. Similarmente, outros estudos encontraram baixa frequência de consumo de frutas e vegetais em universitários. O baixo consumo desses alimentos pela população brasileira é um fenômeno que vem sendo identificado nas últimas Pesquisas de Orçamentos Familiares conduzidas pelo IBGE entre 1987 e 2003. Acrescenta-se entre universitários fatores como a falta de tempo para realizar alimentações saudáveis, decorrentes da rotina estudantil, levando à realização de lanches práticos de alta densidade energética e pouco nutritivos. Esses fatores, em conjunto, representam hábito alimentar prejudicial à saúde, podendo acarretar carências nutricionais, obesidade e doenças associadas, devido à grande oferta energética e o baixo valor nutricional dos alimentos que os compõem, principalmente proteínas, componente fundamental para a construção da rede neuronal e da saúde dos acadêmicos. A falta de proteínas prejudica a produção de neurotransmissores como a dopamina e adrenalina através da tirosina e, conseqüentemente, falta de energia e diminuição no estado de alerta. **Conclusão:** É preocupante o atual modo de nutrição adquirido pela maioria dos estudantes universitários no Brasil, o que, futuramente, trará conseqüências à saúde desses. A nutrição inadequada, além disso, interfere no desempenho acadêmico, necessitando ser mais enfatizada a importância de uma alimentação balanceada e nutritiva durante a vida estudantil.

**IMPACTO DO ALEITAMENTO MATERNO NA ADIPOSIDADE INFANTIL: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** SILVA, L. S., SILVA, S. A. D., GALVAO, I. F. P. , ALVES, A. H. O., BRASIL, L. F. B., MORAIS, J. L.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade infantil é uma epidemia mundial crescente que predispõe várias doenças, em especial, as cardiovasculares, respiratórias e metabólicas. Neste sentido, uma das principais estratégias de prevenção é o aleitamento materno. Este consegue atender as necessidades nutricionais, imunológicas e psicológicas das crianças. O leite materno também possui características bioquímicas ideais e necessárias para o crescimento e desenvolvimento infantil, o mesmo acaba interferindo positivamente no equilíbrio do peso e da massa adiposa quando comparado a outros leites e está relacionado na prevenção de inúmeras doenças. **OBJETIVO:** Reportar estudos já realizados sobre os mecanismos de interferência do leite materno sobre a adiposidade infantil. **METODOLOGIA:** Realizou-se buscas de dados nas bases eletrônicas Scielo, Medline e Periódico Capes, no intervalo de tempo de 3 anos, utilizando os seguintes descritores: Leite materno, Obesidade infantil. **RESULTADOS:** Tanto a composição quanto as respostas fisiológicas ocasionadas pelo aleitamento materno parecem impactar diretamente na adiposidade corporal dos lactantes. O leite materno além de possuir uma composição ímpar também detém de quantidades de nutrientes adequados para o desenvolvimento dos lactantes quando comparados a outros leites. As formulas infantis e o leite de vaca acabam possuindo quantidades elevadas de macronutrientes e estes induzem aos altos picos de insulina, que

ajuda no mecanismo de proliferação de adipócitos e contribui para o aumento da gordura corporal. Além disso, o leite vaca acaba alterando a taxa metabólica de repouso de crianças, assim elevando o risco de obesidade. O controle da massa adiposa corporal é fundamental, pois o excesso de gordura na região abdominal e visceral está diretamente relacionado as doenças crônicas, em especial as coronarianas. A aterosclerose por exemplo, pode ter início já durante a primeira infância, onde o depósito contínuo de colesterol na íntima das artérias musculares conduz a formação de estrias de gorduras, estas podem progredir para lesões ateroscleróticas em algumas décadas. **CONCLUSÃO:** O leite materno é fundamental para o lactante, pois atende todas as necessidades destes indivíduos e garante benefícios a curto e a longo prazo. Assim, deve-se desestimular o consumo de outras fontes lácteas, pois estas acabam ocasionando o aumento da adiposidade corporal e não garantem todos os nutrientes necessários para o crescimento e desenvolvimento do lactante.

#### **Trab. 459**

### **IMPACTO DO CONSUMO DA GARCINIA (GARCINIA CAMBOGIA) NO METABOLISMO DE ADULTOS OBESOS: UMA REVISÃO NA LITERATURA**

**Autores:** MACIEL, R. T., GOMES, M. L. J., MORAIS, JL, JERÔNIMO, P. S., OLIVEIRA, S. D., DOMINGOS, L. B. S., ALVES, A.H.O, MIRANDA, A. V. S.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade é um distúrbio no sistema de controle do peso corporal caracterizado por acúmulo excessivo de gordura. Está associada a problemas de saúde e ao risco aumentado de mortalidade. O potencial dos produtos naturais para o combate à obesidade tem sido amplamente estudado e podem ser uma boa alternativa estratégica para o desenvolvimento de novos medicamentos mais efetivos e seguros. A Garcinia cambogia (Gc) é um fruto encontrado em uma planta da família Guttiferáceas (Clusiáceas), nativa da Ásia, utilizada antigamente com função de conservante e aromatizante. Seu princípio ativo encontrado na casca do fruto chamado de ácido-hidroxicítrico (AHC), parece ter ação hipolipemiante, sendo usada no tratamento de obesidade. **OBJETIVOS:** Analisar o impacto do consumo da Garcinia cambogia no metabolismo de adultos obesos. **METODOLOGIA:** O levantamento bibliográfico foi nas bases de dados: SciELO e Google Acadêmico. Para a busca foram adotados os descritores: "Garcinia cambogia", "Obesidade" e "Fitoterapia". Foram selecionados 10 artigos publicados nos últimos dez anos, na língua portuguesa e inglesa. **RESULTADOS:** Alguns estudos indicaram que, a utilização deste alimento como suplemento melhorou significativamente o nível de lipídios peróxidos no sangue, bem como sintomas físicos, como "os olhos cansados", rigidez, dor muscular, saciedade, epigastria, vertigem, artralgia. Por outro lado, os suplementados tiveram aumento significativo nos níveis de colesterol total e glicemia em jejum. Outros estudos, que examinaram se esse suplemento tem efeito benéfico sobre o perfil lipídico, adipocitocina ou perfis antioxidantes, não verificaram efeito positivo da Gc sobre massa corporal, redução de apetite ou colesterol, em indivíduos com sobrepeso consumindo sua dieta habitual, assim como nenhum efeito colateral. **CONCLUSÃO:** As evidências em relação ao impacto positivo do consumo de Gc no metabolismo de obesos ainda são contraditórias e variam de acordo com cada indivíduo. Os efeitos colaterais foram poucos e dependem geralmente da forma e quantidade administrada, além de algumas outras patologias associadas. Sendo necessários novos estudos para conhecer o real efeito do consumo deste alimento.

#### **Trab. 460**

### **IMPACTO DO CONSUMO INADEQUADO DE AÇÚCARES REFINADOS NO DESENVOLVIMENTO DE OBESIDADE E INFLAMAÇÃO HEPÁTICA**

**Autores:** COSTA MR, GARCIA JL, RIZZI P, HASIMOTO F, CONCEIÇÃO M, CORRÊA CR, MORETO F

**Instituição:** FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU, UNESP

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O consumo inadequado de açúcares refinados contrasta com o desenvolvimento de obesidade e está relacionado ao comprometimento de órgãos vitais como o fígado. O presente estudo tem como objetivo verificar o impacto do consumo de ração rica em açúcares refinados sobre o desenvolvimento de obesidade e processo inflamatório no fígado de ratos Wistar. **MÉTODOS:** Vinte



ratos Wistar machos e jovens (8 semanas de idade) foram randomizados em grupos obeso (Ob) e controle (Co). O grupo Ob foi tratado com dieta hipercalórica rica em carboidratos refinados (70 a 75% da energia total) enquanto que o grupo Co foi tratado com dieta normocalórica, ambos durante 15 semanas. Após as 15 semanas, os animais foram submetidos a jejum de 12h e então sacrificados para obtenção de tecidos. Os tecidos adiposos epididimal, retroperitoneal e visceral foram obtidos para cálculo do índice de adiposidade (IA) e o fígado foi coletado e alíquotas foram utilizadas para quantificação das concentrações intra-hepáticas de interleucina 6 (IL-6) e fator de necrose tumoral alfa (TNF- $\alpha$ ), utilizando método de ELISA. A análise estatística para comparação dos grupos utilizou teste t de Student e nível de significância de 5% ( $p < 0,05$ ). RESULTADOS: O grupo Ob foi caracterizado pelos valores mais elevados de IA ( $9,2 \pm 2,3$  vs.  $5,1 \pm 0,9\%$ ) em comparação ao grupo Co. Paralelamente, o grupo Ob também apresentou maiores concentrações de IL-6 ( $5,89 \pm 1,75$  vs.  $8,00 \pm 3,24$  pg/mg de proteínas) e TNF- $\alpha$  ( $4,35 \pm 1,33$  vs.  $6,93 \pm 2,72$  pg/mg de proteínas) no tecido hepático. CONCLUSÃO: O acréscimo de açúcares simples na ração dos animais parece induzir um bom modelo de obesidade com repercussões inflamatórias no tecido hepático.

#### Trab. 461

### IMPACTO DO DESPERDÍCIO E APROVEITAMENTO DE RESÍDUOS DO UMBU COMO FORMA DE GERAÇÃO DE RENDA

**Autores:** SILVA, M.C.C., SILVA, E.C.A, SOARES, J.K.B., SILVA, I.S.S., CAMPOS, R.S., PEREIRA, R.S.C., SILVA, M.E.C., DUTRA, R.F.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** O desperdício de recursos naturais atualmente está, não somente incorporado à cultura brasileira, como também ao sistema de produção, proporcionando um desequilíbrio de fundos para a população e gerando grandes perdas para economia do país. A espécie *Spondias tuberosa* Arr. Cam. (Anacardiaceae), é uma árvore símbolo do Semiárido do Brasil, nativa do Bioma da Caatinga, onde os agricultores aproveitam os frutos, durante o período de safra, para complementar a renda familiar. Contudo, o umbu é um fruto bastante perecível, há limitações na sua comercialização in natura daí a importância do processamento do fruto. O sabor agri-doce do fruto do umbu apela para a elaboração de produtos mais saudáveis e de maior durabilidade, enaltecendo sabores exóticos e como consequência mostra-se adequado para se inserir nas tendências de mercado de produtos naturais. **OBJETIVO:** Demonstrar o impacto do desperdício dos resíduos do umbu e evidenciar o aproveitamento das propriedades nutricionais dos resíduos na geração de renda. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos científicos nas bases de dados eletrônicas: Medline, Pubmed e Scielo dos últimos 10 anos. **RESULTADOS:** As sementes tidas como resíduos e que em sua grande maioria são descartadas, apresentam uma boa fonte de minerais essenciais na nutrição de indivíduos, com uma concentração de cinzas oscilante entre 4,0 e 4,6% advindos de minerais como o P, K, Mg, Fe e Cu. A composição das sementes de umbu fornecem um teor médio de lipídios de 55% e deste total 69% apresenta-se na forma de lipídeos insaturados e ainda com um teor médio de proteína à 24%, sendo assim, considerado economicamente atraente para a extração de óleo. É notório que as sementes passam despercebidas e deixam de prover qualidades que poderiam estar sendo inseridas em produtos alimentares afim de melhor aproveitamento destas e ainda agregar valores nutricionais aos alimentos. É importante lembrar que essas concentrações mencionadas quanto a composição química das sementes podem variar de acordo com a localização da produção, clima, fertilizantes e até mesmo a posição da semente. **CONCLUSÃO:** Os resíduos obtidos a partir do rejeito das partes do fruto do umbu demonstram uma ótima oportunidade de elaboração de novos produtos e no enriquecimento de alimentos, além de servir como matéria-prima na geração de lucros e renda de quem sobrevive da comercialização dos frutos do umbuzeiro.

#### Trab. 462

### IMPACTO DOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS NA PREVALÊNCIA DA ELEVÇÃO DA PRESSÃO ARTERIAL EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES

**Autores:** MACEDO NL, MELO MFFT, SOARES JKB, OLIVEIRA MJS, QUEIROZ, MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A hipertensão arterial atinge grande parte da população em todo o mundo. O aparecimento das elevações da pressão arterial em crianças e adolescentes tem confirmado que a hipertensão pode ter sua história inicial nesta etapa de vida, relacionado a fatores genéticos e ambientais. O diagnóstico da hipertensão arterial é feito através da sua aferição, sendo recomendada a medida anual da pressão arterial a partir dos três anos de idade. A principal fonte de sódio na alimentação é o sal comum, muito utilizado na conservação de alimentos, e na elaboração de alimentos industrializados, como temperos prontos, enlatados, embutidos, queijos e salgadinhos, e empregado rotineiramente na cozinha, para processamento dos alimentos e à mesa. O consumo crônico de dieta com conteúdo elevado de sal está associado com elevação da pressão arterial e mortalidade por doenças cardiovasculares. **OBJETIVO:** Demonstrar por meio da literatura, o impacto do consumo de alimentos industrializados na elevação da pressão arterial em crianças. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos nacionais de revistas de alto impacto nas bases de dados eletrônicos do Medline, Pubmed e Scielo dos últimos 7 anos. **RESULTADOS:** A prevalência de pré-hipertensão e hipertensão em crianças e adolescentes é maior entre aqueles com excesso de peso, do sexo feminino e com consumo alimentar inadequado. Sendo que maior parte dos indivíduos demonstraram seus valores de pressão arterial sistólica e diastólica elevados, e muitos que não apresentavam inicialmente alterações passaram a mostrá-las no decorrer do acompanhamento. Como a hipertensão arterial do adulto começa na infância, um dos agravantes são os hábitos alimentares adquiridos em âmbito familiar, onde há elevada oferta de alimentos industrializados, consumidos com frequência maior que uma vez por semana, sendo o mais periódico, o consumo de alimentos ricos em sódio, em especial salgadinhos, salsichas, queijos, cachorro quente e pizza. **CONCLUSÃO:** O consumo de alimentos industrializados ricos em sódio correlaciona-se com a elevação da pressão arterial, comprovando a necessidade de monitoração da pressão arterial rotineira de crianças e adolescentes, tanto para a detecção precoce como para a prevenção de complicações, bem como ações educativas direcionadas para esse público a fim de promover hábitos alimentares saudáveis.

**Trab. 463****IMPACTO DOS TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ATLETAS PRATICANTES DE EXERCÍCIO DE ALTO RENDIMENTO**

**Autores:** LINHARES KM, COSTA ACS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os transtornos alimentares (TAs) são síndromes psicológicas descritos por controle patológico do peso corporal, distúrbio da percepção do formato do corpo e comportamento alimentar perturbado, desse modo em transtornos alimentares além da restrição alimentar é comum o uso de medicamentos laxativos, pratica exaustiva de exercício físico e em alguns casos indução de vômitos com o objetivo de perder peso rapidamente para competições. O surgimento de (TAs) em atletas de alto rendimento está relacionado com a insatisfação da imagem corporal e em alguns casos fatores morfológicos, socioeconômicos e étnicos. **OBJETIVO:** Demonstrar o impacto dos transtornos alimentares em atletas praticantes de exercício de alto rendimento. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos internacionais e nacionais de grande impacto nas bases de dados eletrônicos do Google Scholar, Pubmed e Scielo dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** Em diversos estudos foram verificadas a presença de (TAs) em ambos os sexos, mas em sua maioria no sexo feminino com a prevalência de 18,1% em relação a insatisfação com a imagem corporal o mesmo estudo traz o público feminino também com maior prevalência (38,8%) que por sua vez compara ao público masculino ganha destaque já que a prevalência de insatisfação com a imagem corporal é de apenas 14,4%. Outros estudos relacionados ao tema mostram que o esporte não cria risco de (TAs) para atletas mas sim, alguns aspectos do ambiente esportivo que colaboram para o surgimento tais como também a ênfase que os treinadores dão a um corpo magro e definido. Tais atletas que participam de esportes que enfatizam a importância do corpo magro estão mais propensos ao aparecimento de transtornos alimentares e em casos de mulheres o desenvolvimento da tríade da atleta. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que a insatisfação corporal em atletas de alto rendimento é um os principais estímulos para o surgimento de transtornos alimentares e que em casos desse porte é necessário o acompanhamento nutricional e psicológico com estratégias que visem o desaparecimento da (TA) não prejudicando o rendimento do atleta.

## Trab. 464

### **IMPACTO DOS TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ATLETAS PRATICANTES DE EXERCÍCIO DE ALTO RENDIMENTO**

**Autores:** LINHARES KM, BIDÔ RCA, BARBOSA JK, PEREIRA DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os transtornos alimentares (TAs) são síndromes psicológicas descritos por controle patológico do peso corporal, distúrbio da percepção do formato do corpo e comportamento alimentar perturbado, desse modo em transtornos alimentares além da restrição alimentar é comum o uso de medicamentos laxativos, pratica exaustiva de exercício físico e em alguns casos indução de vômitos com o objetivo de perder peso rapidamente para competições. O surgimento de (TAs) em atletas de alto rendimento está relacionado com a insatisfação da imagem corporal e em alguns casos fatores morfológicos, socioeconômicos e étnicos. **OBJETIVO:** Demonstrar o impacto dos transtornos alimentares em atletas praticantes de exercício de alto rendimento. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos internacionais e nacionais de grande impacto nas bases de dados eletrônicos do Google Scholar, Pubmed e Scielo dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** Em diversos estudos foram verificadas a presença de (TAs) em ambos os sexos, mas em sua maioria no sexo feminino com a prevalência de 18,1% em relação a insatisfação com a imagem corporal o mesmo estudo traz o público feminino também com maior prevalência (38,8%) que por sua vez compara ao público masculino ganha destaque já que a prevalência de insatisfação com a imagem corporal é de apenas 14,4%. Outros estudos relacionados ao tema mostram que o esporte não cria risco de (TAs) para atletas mas sim, alguns aspectos do ambiente esportivo que colaboram para o surgimento tais como também a ênfase que os treinadores dão a um corpo magro e definido. Tais atletas que participam de esportes que enfatizam a importância do corpo magro estão mais propensos ao aparecimento de transtornos alimentares e em casos de mulheres o desenvolvimento da tríade da atleta. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que a insatisfação corporal em atletas de alto rendimento é um os principais estímulos para o surgimento de transtornos alimentares e que em casos desse porte é necessário o acompanhamento nutricional e psicológico com estratégias que visem o desaparecimento da (TA) não prejudicando o rendimento do atleta.

## Trab. 465

### **IMPACTOS DA DEFICIÊNCIA DE CÁLCIO E VITAMINA D NA SAÚDE ÓSSEA DO IDOSO: UMA REVISÃO**

**Autores:** CAVALCANTI LF, LIMA JS, DANTAS FA, ALVES APV, NERIS AR, SILVA AAP, QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O envelhecimento é um processo natural que provoca diversas alterações fisiológicas no organismo, podendo resultar no aumento de carências nutricionais. O cálcio é considerado um mineral fundamental na formação e regeneração do tecido ósseo, enquanto a vitamina D estimula sua absorção intestinal, contribuindo na manutenção da massa óssea adequada. O idoso torna-se sensível à hipovitaminose D, devido a menor exposição solar e alimentação inadequada, interferindo em sua saúde óssea. **OBJETIVO:** Este trabalho objetivou realizar uma revisão na literatura sobre os impactos decorrentes da carência do cálcio e da vitamina D na saúde óssea do idoso. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão bibliográfica realizada por meio de sondagem em artigos indexados nas bases eletrônicas BIREME, PubMed, Scielo e LILACS, correspondente ao período de 2012 a 2016. Utilizaram-se os seguintes descritores: vitamina D; cálcio; envelhecimento; Nutrição do idoso. **RESULTADOS:** Com o envelhecimento, o risco de fraturas e doenças ósseas como a osteoporose são mais prevalentes. Neste contexto, pode-se citar a deficiência de cálcio como fator relacionado com a perda da massa óssea e sua densidade reduzida. Evidências têm mostrado que a suplementação desse mineral, além de reverter os quadros acima, ainda auxiliam na redução do colesterol total e frações, redução da pressão sanguínea, dentre outras. Ainda foi observado que o uso de múltiplas drogas, o que geralmente acontece na fase idosa, interferem na absorção e metabolização da

Vitamina D. Importa destacar que a absorção de cálcio pelo intestino é dependente da ação da vitamina D ativa no duodeno. Assim, a hipovitaminose D relaciona-se com aumento da reabsorção óssea, favorecendo a perda de massa óssea e o desenvolvimento de osteopenia e osteoporose. CONCLUSÃO: Diante do exposto pode-se concluir que a deficiência de Ca e Vitamina D no indivíduo idoso pode acarretar perda da massa óssea e sua densidade, prejudicando a força e os movimentos, além de auxiliar de forma benéfica no perfil lipídico. Entretanto, a oferta de uma dieta equilibrada e a suplementação desses nutrientes devem ser acompanhadas pelos profissionais de saúde, para que não haja consumo exacerbado e conseqüente toxicidade.

#### **Trab. 466**

### **IMPACTOS DA PRÁTICA DE EXERCÍCIOS FÍSICOS EM DIFERENTES FASES DA VIDA: UMA REVISÃO**

**Autores:** SOUZA, O.K.S, PEREIRA, DE.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Nas últimas décadas tem se experimentado um processo de transformação no estilo de vida da sociedade. A prevalência de indivíduos sedentários tem aumentado significativamente, corroborando com o surgimento de diversas Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT). Inúmeros estudos têm apontado associação entre prática regular de exercício físico e melhora do bem-estar físico, mental e social, além de prevenção de inúmeras patologias. **OBJETIVO:** Avaliar os impactos da prática de exercício físico nas diferentes fases da vida **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos de elevado impacto nas bases de dados eletrônicas: Lilacs, Pubmed e Scielo dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** Em crianças e adolescentes, é comprovado que a prática regular de Atividade Física (AF) associado a uma alimentação adequada é capaz de prevenir o risco de obesidade, além de promover melhora dos parâmetros fisiológicos, reduzindo o risco de DCNT e outras patologias na vida adulta. Importa ressaltar que crianças fisicamente ativas também apresentam melhora em relação aos parâmetros cognitivos, motores e de aprendizagem, sendo tais parâmetros potencializados quando associados à ingestão de nutrientes essenciais como os ácidos graxos poliinsaturados. Já na fase adulta, os benefícios também são inúmeros, principalmente para os indivíduos portadores de DCNT. Estudos têm apontado melhora do perfil lipídico com conseqüente aumento do HDL, melhora da resistência à insulina, redução da pressão arterial sistêmica e diminuição do risco de eventos cardiovasculares. Além de todos esses fatores, a prática de AF exerce influência direta no emagrecimento e fortalecimento dos componentes básicos da estrutura corporal. No que diz respeito aos benefícios em relação a terceira idade, pesquisas demonstram resultados positivos a cerca da qualidade e aumento da expectativa de vida, uma vez que sua prática regular proporciona minimização das alterações fisiológicas, melhora da capacidade motora, além de benefícios sociais e psicológicos. **CONCLUSÃO:** A prática de AF é de suma importância em todas as fases de vida, quando associado à nutrição adequada promove respostas fisiológicas importantes que corroboram com a redução do risco de patologias crônicas, além de promover melhorias nas relações sociais e psicológicas.

#### **Trab. 467**

### **IMPACTOS DOS ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS NO TRATAMENTO E CICATRIZAÇÃO DE FERIDAS**

**Autores:** SILVEIRA, AS, MORAIS, LK, LACERDA, MAG, ARAÚJO, LRG, MARTINS, ACS, , ,

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As feridas são conceituadas como uma interrupção na continuidade da pele que podem ser formadas por diversas causas, hipóxia; agentes físicos; químicos e infecciosos; reação imunológicas; distúrbios genéticos e desequilíbrios nutricionais. A cicatrização é processo que acontece logo depois do surgimento da lesão, envolve uma sequência de etapas originadas e coordenadas pelo organismo como a função de reconstituir o tecido lesado. Diante deste cenário, os produtos à base de ácidos graxos essenciais (AGE) (ácido linolênico e linoleico). Os AGE promovem o aumento da

resposta imune, mantém a lesão úmida acelerando o crescimento do tecido, estimula o processo de cicatrização por meio da angiogênese e epitelização, além de ter ação bactericida. OBJETIVO: Demonstrar por meio de uma revisão bibliográfica a eficácia do uso dos ácidos graxos essenciais no tratamento de feridas. METODOLOGIA: Foram realizadas busca de artigos nas bases de dados Scielo, Lilacs e Google Acadêmico dos últimos 10 anos. Utilizou-se nessa busca, as palavras chaves: ácidos graxos essenciais, cicatrização e feridas. RESULTADOS: Os estudos demonstraram o efeito benéfico da aplicação de ácidos graxos essenciais no tratamento pois, são substâncias de baixo custo e amplamente utilizados como agentes cicatrizantes pela cultura popular em diversos países. Em estudos envolvendo a função dos AGE sobre as células imune, foi demonstrado um importante caráter imunomodulador e a deficiência nutricional dessa substância retarda o processo cicatricial. A maior parte dos estudos afirmam que AGE estimula cicatrização, entretanto, ainda existe algumas lacunas quanto a garantia de sua eficácia. CONCLUSÃO: Grande parte dos estudos mostram que o AGE como um estimulador do processo de cicatrização, entretanto esses estudos não são suficientes para garantir a eficácia desta prática clínica.

#### **Trab. 468**

### **IMPLEMENTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS ALIMENTARES COMO ESTRATÉGIA DE PROMOÇÃO DE SAÚDE NO ÂMBITO DO CENTRO DE ASSISTÊNCIA PSICOSSOCIAL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** ARAUJO, MGG, SALES, HLD, MORAIS, JL, PONTES, EDS, SILVA, GYP, PONCIANO, CS, ABRANTES, IFR, JUNIOR ANDRADE, FP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) é um programa governamental que faz parte da Rede de Atenção de Saúde Mental, a qual objetiva propiciar a atenção integralizada à saúde do indivíduo em ambientes fora do âmbito hospitalar, opondo-se ao modelo manicomial, o programa funciona por meio do auxílio de uma equipe multidisciplinar e com a participação da comunidade, objetivando-se não só o tratamento psíquico, mas também a inserção do indivíduo no meio social. A adoção de boas práticas alimentares é um fator primordial que distancia a deterioração e multiplicação de micro-organismos patogênicos, propiciando a obtenção de um alimento seguro à mesa do consumidor, evitando o surgimento de diversas doenças transmitidas por alimentos. OBJETIVO: Expor a importância de conhecer e desenvolver as boas práticas durante a produção de preparações alimentícias. METODOLOGIA: Foi realizada uma demonstração do procedimento correto da lavagem das mãos, os participantes colocaram em prática esse procedimento, sendo supervisionados pelas graduandas do curso de Nutrição. Ademais, os participantes elaboraram em grupo Cookies de Abóbora, adotando as boas práticas de manipulação de alimentos tratadas anteriormente por meio de uma conversa, todos proviam de toucas e apresentavam-se com suas mãos bem higienizadas, eles também foram orientados a não falarem próximo aos alimentos. Posteriormente uma organizadora da prática se apresentou fantasiada e totalmente em inconformidade com a legislação, para que os participantes demonstrassem os erros presentes na pessoa. RESULTADOS: Por meio da metodologia adotada, percebeu-se a atenção e o envolvimento da maioria dos participantes durante a atividade, além de uma ótima compreensão por parte do público-alvo, os quais se mostraram felizes e entusiasmados com a temática. CONCLUSÃO: É de suma importância à busca por estratégias apropriadas, fazendo com que todos se envolvam no processo, o trabalho em conjunto com usuários do CAPS proporcionou a inserção social, fator bem importante para estes indivíduos que são vistos como diferentes e sofrem preconceito. O intuito de repassar formas de adoção de boas práticas alimentares, dentro de suas realidades, repercute diretamente no aumento da qualidade de vida, por prevenir o surgimento de Doenças Transmitidas Por Alimentos.

#### **Trab. 469**

### **IMPLICAÇÕES DO EXERCÍCIO FÍSICO NA RESISTÊNCIA INSULÍNICA: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** DANTAS, DLS, SANTOS, SM, SANTOS, AIN, PEREIRA, DE, MARTINS, EG, PAULINO, BB, DANTAS, TKS, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A atividade física e sua prática regular e moderada nas suas diversas modalidades juntamente a uma alimentação adequada considerando a capacidade e necessidades individuais, atuam diminuindo fatores deletérios ao organismo como o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis. Tendo em vista que a realização desta, implica em proporcionar uma melhora na sensibilidade à insulina, hormônio responsável pelo metabolismo da glicose, sinalizando para célula à sua presença. **OBJETIVO:** Portando, objetivou-se verificar os benefícios do exercício físico na redução da resistência à insulina. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão baseada na literatura científica. O levantamento bibliográfico foi realizado nas bases eletrônicas do SciELO, Google Acadêmico, tendo como critério os descritores adotados: "resistência à insulina", "doenças crônicas não transmissíveis" e "exercício físico". Sendo selecionados 15 artigos para seu desenvolvimento. **RESULTADOS:** Verificou-se em estudo que indivíduos com resistência à insulina apresentaram melhor sensibilidade à insulina em 22% posteriormente a primeira sessão de exercício e em 42% após seis semanas de treinamento, indicando que o exercício físico determina tanto um efeito agudo como um efeito crônico com relação a sensibilidade à insulina. Além disso, promove diminuição do processo de retroalimentação negativa relacionada ao aumento de peso e a hiperinsulinemia resultado da síndrome metabólica, atuando na prevenção e reabilitação de doenças cardiovasculares e outras doenças crônicas. **CONCLUSÃO:** Sendo assim, a resistência insulínica onde a célula apresenta incapacitada de captar glicose com o auxílio do hormônio pode ser reduzida, desacelerando assim o processo de ganho de tecido adiposo e de gordura visceral conseqüentemente.

**Trab. 470**

**IMPORTÂNCIA DA ATIVIDADE FÍSICA NA TERCEIRA IDADE: UMA REVISÃO**

**Autores:** AZEVEDO OOC, LIMA DV, LIMA NM, SOUZA OKS, BIDÔ RCA, DANTAS DLS, PEREIRA DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O processo de envelhecimento ocorre naturalmente acompanhado de transformações orgânicas e funcionais, que modificam gradativamente o psicológico e a composição corporal, perda da massa muscular, aumento da gordura corporal, redução da força, flexibilidade e equilíbrio. É fisiológico dos idosos se tornarem mais propensos a sentir dor, rigidez e cansaço, os deixando muitas vezes, mais sedentários nessa etapa da vida. A prática de atividade física regularmente, dentre inúmeros benefícios, compõe um elemento essencial à promoção da saúde, bem estar e redução da incidência de algumas doenças crônicas degenerativas, melhora a atividade motora, além de diminuir a ansiedade e depressão. **OBJETIVO:** Demonstrar a importância da prática de atividade física na terceira idade. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura científica atual. O levantamento bibliográfico foi realizado por meio das bases eletrônicas SciELO, LILACS e ScienceDirect levando em consideração os últimos dez anos. **RESULTADOS:** A prática regular de atividades físicas é importante em todas as fases da vida, na terceira idade, em especial, devido parte dos idosos perderem sua autonomia por comprometimento de sua capacidade físico e psíquico. Dados sugerem que idosos que mantêm um estilo de vida ativo, reduzem significativamente os impactos fisiológicos do envelhecimento, com conseqüente aumento da expectativa e qualidade de vida. Estudos evidenciaram que após 10 anos de prática de exercícios, idosos apresentaram melhor disposição para realizar atividades diárias. E que mesmo quando a prática regular de atividade física era iniciada em uma fase tardia da vida, ainda assim, os resultados foram positivos em relação à diminuição da perda de massa muscular, melhora do perfil lipídico e diminuição dos fatores de risco para desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Um nível mais alto de atividade física contribuiu para maior mobilidade e menor propensão a quedas em idosos, diminuiu a deterioração da capacidade física, melhorando a resistência cardiovascular, força, flexibilidade e equilíbrio. **CONCLUSÃO:** Desse modo, torna-se perceptível a importância de estimular a prática de atividade física para idosos, a fim de promover melhora na qualidade de vida, prevenção de doenças e sua autonomia.

### **IMPORTÂNCIA DA GLUTAMINA PARA O TRATAMENTO DO CÂNCER: UMA REVISÃO**

**Autores:** GAMA YMM, MIRANDA AVS, SILVA LS, SOARES, JKB, OLIVEIRA, MEG, MARTINS, ACS  
**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO** O câncer é uma doença caracterizada pelo crescimento anormal e progressivo de células a partir de alterações em nível de DNA, é responsável, anualmente, por mais de 7,6 milhões de óbitos no mundo. No Brasil, o câncer representa a segunda causa de morte, perdendo apenas para as doenças cardiovasculares. **OBJETIVO:** Averiguar a importância da glutamina para o tratamento do câncer. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo de revisão em que foi realizada uma consulta de artigos originais e de revisão publicados nas bases de dados: LILACS, SCIELO e Periódico Capes, utilizando-se os descritores: glutamina e câncer. Em relação a temática foram encontrados 65 artigos e selecionados para esse estudo sete artigos que atenderam aos critérios de inclusão, sendo eles: abordagem de adultos com câncer suplementados com glutamina, publicados nos últimos cinco anos e nos idiomas inglês, espanhol e português. **RESULTADOS:** Os estudos demonstraram que na presença do câncer, a glutamina apresentou possíveis efeitos na redução do crescimento tumoral, melhoria na resposta imunológica e maior sensibilidade do tumor ao tratamento quimioterápico por reduzir os níveis de glutathione tumoral e aumentar ou manter os estoques desse antioxidante no intestino, além de, contribuir contra estresse oxidativo da célula. **CONCLUSÃO:** Os resultados sugerem que o uso da glutamina em pacientes com câncer auxilia no decorrer do tratamento na manutenção do seu estado nutricional bem como, da qualidade de vida durante os tratamentos antineoplásicos, possibilitando a redução dos efeitos colaterais que são apresentados frequentemente por pacientes com câncer.

### **IMPORTÂNCIA DA HIDRATAÇÃO EM ATLETAS DE VARIADAS MODALIDADES: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** SHIRLAYNE CARLA ALVES DE OLIVEIRA, MACIEL, RT, NERIS, AR, MARTINS, EG, ROCHA, GRA, FARIAS, JTF

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A hidratação dos atletas é fundamental para um bom desempenho nas competições e treinos em vastas modalidades de esportes, especialmente no triathlon, modalidade que corresponde à natação, ciclismo e corrida. Nessa modalidade, a causa mais comum que acomete os atletas é a desidratação. Os danos podem ser desde fisiológicos à neurológicos, e a redução de líquido pode prejudicar o desempenho cognitivo-motor, o qual é necessário para tomada de decisões e uma boa execução de atividades complexas. Outra modalidade a ser estudada devido a sua repercussão, e maior aceitação pelo público, é o futebol, onde são duas equipes de 11 jogadores em campo durante 90 minutos, sendo o desgaste inevitável. A desidratação, hipertermia e diminuição do volume plásmico são os principais aspectos negativos dessa modalidade. Como não há pausas no jogo para a ingestão de líquidos, e muitas vezes os treinos e jogos são em ambientes quentes, dificulta ainda mais a reidratação. A ingestão de líquidos contendo eletrólitos e suplementação de carboidratos é de grande importância antes e durante o exercício para cada jogador de forma individual, levando em conta sua posição e intensidade do exercício. **OBJETIVO:** Mostrar, baseado nos estudos, a importância da hidratação dos atletas para algumas modalidades de esporte. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos nacionais de revista de alto impacto nas bases de dados eletrônicos do Medline, Pubmed e Scielo dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** Ficou evidente que na modalidade triathlon fez-se presente a desidratação e desempenho cognitivo-motor prejudicados, principalmente em ambientes quentes, com perda de massa corporal e a cor da urina alterada, que são marcadores de avaliação de hidratação do atleta. Porém outros fatores como a má nutrição e o sono, podem ter influenciado no prejuízo cognitivo-motor dessa modalidade. Já na modalidade de futebol, apenas 4 dos 14 jogadores presentes em um dos estudos apresentaram quadro de hidratação adequada antes de começar o treino de futebol juniores. 100% dos jogadores juniores de um dos estudos constataram só se hidrataram com água, não fazendo consumo de isotônicos. **CONCLUSÃO:** É importante tratar cada atleta de forma individual, visando a modalidade e sua posição. E associar uma hidratação adequada antes e durante os exercícios, com suplementação de carboidratos.

**IMPORTÂNCIA DA HIDRATAÇÃO EM ATLETAS DURANTE EXERCÍCIOS FÍSICOS: UMA REVISÃO**

**Autores:** ABRANTES IFR , ANDRADE JUNIOR FPM, SALES HLD, ARAÚJO MGG, SILVA JYP, PONTES EDS, PONCIANO CS, PEREIRA DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A perda hídrica pela sudorese durante o exercício pode levar o organismo à desidratação, com aumento da osmolaridade, da concentração de sódio no plasma e diminuição do volume plasmático. Quanto maior a desidratação, menor a capacidade de redistribuição do fluxo sanguíneo para a periferia, menor a sensibilidade hipotalâmica para a sudorese e menor a capacidade aeróbica para um dado débito cardíaco. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre a importância da hidratação durante o exercício físico. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas Pubmed, Scielo e Periódicos CAPES, no idioma inglês e português, correspondente ao período de 5 anos. **RESULTADOS:** As diretrizes da Sociedade Brasileira de Medicina Esportiva a respeito de modificações dietéticas e reposição hidroeletrólítica, recomendam de forma geral que o indivíduo inicie a hidratação com 250 a 500ml de água duas horas antes do exercício e mantenha a ingestão de líquido a cada 15 a 20 minutos durante o exercício. O volume a ser ingerido varia conforme a taxa de sudorese, que pode variar de 500 a 2.000ml/h. Após o exercício, deve continuar a ingestão de líquido, para que sejam supridas as perdas adicionais pela urina e sudorese. **CONCLUSÃO:** Em relação às atividades prolongadas, deve ser adotada uma estratégia que reduza não somente os riscos da desidratação, mas, também, os decorrentes da super-hidratação ou hiper-hidratação. Uma e outra situação podem ocasionar graves transtornos, como, por exemplo, a injúria térmica na desidratação e a hiponatremia na hiper-hidratação. A prática de exercícios aumenta a produção de calor corporal e uma ingestão insuficiente de líquidos pode diminuir o desempenho do praticante e acarretar a uma desidratação e em casos mais graves até a um choque térmico.

**IMPORTÂNCIA DA INGESTÃO DE CARBOIDRATOS ANTES, DURANTE E DEPOIS DOS EXERCÍCIOS DE ALTA INTENSIDADE: UMA REVISÃO**

**Autores:** ABRANTES IFR , ANDRADE JUNIOR FPM, SALES HLD, ARAÚJO MGG, SILVA JYP, PONTES EDS, PONCIANO CS, PEREIRA DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O metabolismo de carboidratos tem papel crucial no suprimento de energia para atividade física e para o exercício físico. No exercício de alta intensidade a maioria da demanda energética é suprida pela energia da degradação dos carboidratos. Tornam-se disponíveis para o organismo através da dieta, são armazenados em forma de glicogênio, muscular e hepático e sua falta leva a fadiga. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre a influência dos carboidratos antes, durante e após o treino de alta intensidade. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas Pubmed, Scielo e Periódicos CAPES, no idioma inglês e português, correspondente ao período de 5 anos. **RESULTADOS:** Com relação à ingestão de carboidratos, administrada pré-exercício realizada cerca de 30-60 minutos antes do esforço físico, visto que isso pode levar à hiperinsulinemia, reduzindo as concentrações sanguíneas de glicose e ácidos graxos livres. Essas alterações metabólicas, podem desencadear um aumento da utilização das reservas de glicogênio muscular durante os estágios iniciais do exercício físico, comprometendo negativamente o desempenho, particularmente em esforços prolongados. Dessa forma a ingestão deve ser feita 3 ou 4 horas antes. Durante o exercício físico, é importante que a suplementação de carboidratos ingerida seja rapidamente absorvida para que se mantenham os níveis da glicose sanguínea, principalmente em esforços realizados por períodos de tempo prolongados, quando os depósitos endógenos de carboidratos tendem a se reduzir significativamente. Após o exercício físico, a ingestão de carboidratos faz-se extremamente necessária para a reposição das reservas de



glicogênio muscular depletadas durante a prática. **CONCLUSÃO:** A manutenção de concentrações elevadas de glicogênio muscular é extremamente importante, principalmente em atletas de esportes de alto rendimento, onde o desempenho máximo é exigido constantemente. O treinamento físico regular, bem como uma alimentação adequada e balanceada pode influenciar positivamente no aumento das reservas de glicogênio muscular.

#### **Trab. 475**

### **IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO NA GESTAÇÃO PARA REDUZIR A PREVALÊNCIA DE COMPLICAÇÕES MATERNO-INFANTIS: UMA REVISÃO.**

**Autores:** OLIVEIRA, N.D., SILVA, J.Y.P., NÓBREGA, J.P.M, PONTES, E.D.S., BIDÔ, R.C.A, NETA, M.L.M.P, SOUZA, A.O, DANTAS, E.N.A

**Instituição:** UFCG - CES

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A deficiência de nutrientes pode alterar o aperfeiçoamento de estruturas e, por conseguinte, o metabolismo; em especial, durante períodos de desenvolvimento fetal e pós-natal. Diante disso, a hipovitaminose D é tida como um problema de saúde pública mundial e apresenta as gestantes como grupo de risco. Logo, a deficiência da vitamina (plasma de 25-hidroxivitamina D [25 (OH) D] <75 nmol / l) no período gestacional parece estar associada com o desenvolvimento da pré-eclâmpsia. Além disso, seus déficits podem levar a nascimentos pré-termos e prematuros espontâneos. **OBJETIVOS:** Dessa maneira, objetivou-se levantar informações quanto às complicações decorrentes da hipovitaminose D e à importância da nutrição para reduzir a sua prevalência durante a gestação. **Metodologia:** trata-se de uma revisão integrativa da literatura científica, com análise qualitativa. Para o levantamento bibliográfico utilizou-se as bases de dados: scielo, lilacs e portal periódicos capes; para a busca foram utilizados os seguintes descritores: "deficiência", "vitamina D", e "gestação". Para a seleção do material, consideraram-se determinados critérios de seleção e inclusão. **RESULTADOS:** A deficiência materna de vitamina D pode estar relacionada ao fraco desenvolvimento cognitivo na prole. Por isso, é essencial uma nutrição que supra as necessidades desse micronutriente como uma das medidas preventivas da morbidade durante a gravidez, lactação e infância. Para isso, além da exposição ao sol, a nutrição também pode auxiliar na prevenção de agravos. Assim, é importante que haja uma alimentação contendo carnes, peixes e frutos do mar. Portanto, com os níveis adequados de vitamina D pode ocorrer redução do surgimento de pré-eclâmpsia, resistência insulínica, diabetes gestacional, parto cesáreo e parto pré-termo, baixo peso do recém-nascido e restrição do crescimento intrauterino. Os dados também sugerem que a baixa de vitamina D leva a maior propensão a diabetes, asma e rinite na criança. Entretanto, os resultados entre a associação da hipovitaminose D na gravidez e complicações materno-fetais e infantis ainda são conflitantes. Dessa forma, novos estudos devem ser realizados devido às ambiguidades das pesquisas e das recomendações trazidas na literatura. **CONCLUSÃO:** Portanto, é de suma importância uma nutrição adequada juntamente à exposição ao sol para que haja a prevenção hipovitaminose D durante a gestação e lactação.

#### **Trab. 476**

### **IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO PARA REDUZIR A PREVALÊNCIA DE AGRAVOS EM PACIENTES HOSPITALIZADOS: UMA REVISÃO**

**Autores:** OLIVEIRA ND, SILVA JYP, MOURA RL, PONTES EDS, BERTOZZO CCMS, SOARES JKB

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A nutrição é essencial para reabilitar pacientes hospitalizados em virtude da dificuldade em manter um estado nutricional adequado durante o período de tratamento. Logo, enfermidades associadas a uma má alimentação podem agravar o estado de saúde do paciente, e influenciar no aparecimento de um quadro de desnutrição hospitalar, sendo este, caracterizado pela ingestão insuficiente de nutrientes, em relação a demanda energética que o nosso organismo necessita para desempenhar suas funções de forma adequada. **OBJETIVOS:** Dessa maneira, objetivou-se levantar informações quanto à importância da nutrição para recuperação de pacientes hospitalizados. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão integrativa da literatura científica, com análise qualitativa.

Para o levante bibliográfico utilizou-se as bases de dados: SciELO, LILACS e Portal periódicos CAPES; para a busca foram utilizados os seguintes descritores: "desnutrição", "pacientes", e " âmbito hospitalar". Para a seleção do material, os mesmos passaram por determinados critérios de seleção e inclusão. RESULTADOS: A desnutrição é comum nos hospitais e relaciona-se a fatores desde a admissão do paciente até mudança persistente na dieta, mostrando que deve ser monitorado de forma adequada todo o período de internação. Logo, com base nos estudos, há consequências associadas à desnutrição como presença de sintomas gastrointestinais, perda de peso e hipoalbuminemia. Por isso, a avaliação dos níveis de albumina deve ser realizada para averiguar o risco para o desenvolvimento de desnutrição e outras complicações no período de estadias no hospital. Dessa forma, percebe-se que o cuidado nutricional ainda é insuficiente, sendo necessárias ações preventivas e corretivas com auxílio da nutrição adequada para a redução das taxas de morbidade, mortalidade, hospitalização e, por conseguinte, redução dos gastos para o sistema de saúde. Para isso, é imprescindível a avaliação da aceitação de alimentos, ações que estimulam a maior ingestão de energia, programas de triagem, avaliação subjetiva global, indicação e forma de suporte nutricional parenteral ou enteral. Propõe-se também, estratégias para o uso de suporte nutricional na assistência primária à saúde. CONCLUSÃO: Portanto, é de suma importância o acompanhamento e avaliação regular dos pacientes pelos nutricionistas, para prevenir a má nutrição e iniciar uma adequada abordagem e intervenção.

#### **Trab. 477**

### **IMPORTÂNCIA DA REPOSIÇÃO DE VITAMINA D EM PACIENTES PEDIÁTRICOS QUE USAM ANTICONVULSIVANTES**

**Autores:** CÍNTIA JUNGES, FIAMENGUI V., SCHRODER V., MELLO ED

**Instituição:** HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Epilepsia é uma condição neurológica comum com uma prevalência mundial de 5-10 por 1000 (1) e mais da metade dos casos têm início na infância (2). A maioria dos pacientes necessita terapia com anticonvulsivantes por longo período, a qual não é inócua. Deficiência de vitamina D parece estar implicada neste processo, e os fatores de risco para isto ainda estão sendo estudados; **OBJETIVO:** revisar prevalência e fatores de risco (FR) para deficiência de vitamina D em pacientes pediátricos que fazem uso de anticonvulsivantes e grau de recomendação de reposição vitamina D nestes pacientes; **METODOLOGIA:** revisão da literatura através de seleção de artigos relevantes sobre o tema na base de dados Pubmed; **Resultados:** (SHELLHAAS et al., 2010) em estudo transversal com 78 crianças encontraram nível médio de 25 hidróxi-vitamina D (25 OHD) de 28,37 +/-14,13 ng/ml, sendo que 25% das crianças apresentaram níveis <20ng/mL. Entre os potenciais FR para deficiência de vitamina D, mostraram-se significativos o sexo feminino e índice de massa corporal aumentado. (LEE et al., 2015) realizaram estudo longitudinal com 143 crianças em que o nível de 25 OHD era medido antes de iniciar a terapia e após 6-12 meses de tratamento com anticonvulsivantes, sendo encontrado, respectivamente, 56,6% e 79% de insuficiência / deficiência de 25 OHD. Os fatores que se associaram de forma independente aos resultados foram uso de dois ou mais anticonvulsivantes, duração mais longa de tratamento, uso de sonda para alimentação e sobrepeso. (ZHANG et al., 2015) mostraram em metanálise que o uso de anticonvulsivantes altera o metabolismo ósseo através da redução de 25 OHD. Em 2005 e 2015 foram publicadas na Cochrane revisões sistemáticas sobre o tema (1,5) que concluíram que suplementos dietéticos (incluindo-se uso de vitaminas) poderiam ser utilizados na terapêutica de epilepsia, embora não houvesse evidências confiáveis e de alta qualidade para essas intervenções; **CONCLUSÃO:** Parcela importante da população de crianças com epilepsia está sob risco de lesão óssea devido às próprias convulsões, bem como a comorbidades neuromusculares. Desta forma, é de grande relevância atentar para a prevalência de deficiência de 25 OHD nesta população e seus fatores de risco, com vistas a propor intervenções efetivas na prevenção dos possíveis danos associados.

#### **Trab. 478**

### **IMPORTÂNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO NA INFÂNCIA PARA PREVENÇÃO DA CARÊNCIA DE MICRONUTRIENTES: UMA BREVE REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** SILVA, L. S., ALVES, A. H. O., BRASIL, L. F. B., GALVÃO, I. F. P., GOMES, M. L. J., IZÍDIO, J. A. H., MORAIS, J. L., SILVA, S. A. D.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A deficiência nutricional apresenta-se como um problema de saúde mundial que afeta todos os grupos populacionais, com impacto maior especialmente na infância. Os micronutrientes representam o grupo de componentes dietéticos necessários ao organismo em pequenas quantidades, sendo eles as vitaminas e os minerais, e são de extrema importância para o crescimento e para o desenvolvimento cognitivo infantil. A carência desses nutrientes é decorrente de uma dieta inadequada e pouco variada, ou mesmo de uma alimentação adequada na oferta de energia e densidade proteica, mas com alimentos locais com aporte reduzido de micronutrientes em determinadas populações. Assim, a suplementação de vitaminas e minerais apresenta-se como uma alternativa favorável para suprir os déficits nutricionais da alimentação quando a criança não consegue ingerir e absorver nutrientes suficientes, de forma a prevenir o adoecimento e reduzir a morbimortalidade infantil. **OBJETIVO:** Realizar uma breve revisão na literatura acerca da importância e dos benefícios da suplementação de nutrientes na infância para prevenção de doenças, de forma a garantir o crescimento e o desenvolvimento saudável das crianças. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas do Periódicos CAPES, no idioma inglês, correspondente ao período de 10 anos, utilizando-se as palavras chaves: suplementação na infância (supplementation in childhood), micronutrientes (micronutrients), importância (importance) e prevenção (prevention). **RESULTADOS:** Estudos comprovaram que doenças decorrentes da deficiência de vitamina A, vitamina K e ferro são evitáveis na infância com a suplementação vitamínica e mineral, principalmente na faixa etária pré-escolar de maior risco, promovendo melhora no crescimento e desenvolvimento infantil. Os estudos mostram também que crianças em estado nutricional fraco em pré-cirúrgico podem se beneficiar do uso de suplementos, fornecendo um impulso nutricional para alcançar um melhor estado nutricional com uma recuperação mais rápida pós-operatório. Em doenças que impedem a absorção adequada de nutrientes o uso da suplementação mostrou-se benéfica. **CONCLUSÃO:** Pode-se verificar que a suplementação de vitaminas e minerais na infância é fundamental para garantir o crescimento e desenvolvimento adequados da criança, bem como prevenir o desenvolvimento de doenças específicas e relativas à carência de cada nutriente.

**Trab. 479**

**IMPORTÂNCIA DA VARIABILIDADE DAS REFEIÇÕES HOSPITALARES PARA PACIENTES DEBILITADOS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.**

**Autores:** SILVA, L. S., CUNHA, M. C. B., BARROS, N. O., ALVES, A. H. O., MIRANDA, A. V. S., MONTEIRO, F. B., SILVA, S. A. D., BRASIL, L. F. B.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A nutrição hospitalar é de suma importância na recuperação dos pacientes em estado patológico, no sentido de nutrir, tratar doenças e evitar complicações no quadro de saúde. A falta de apetite é uma manifestação comum em pacientes hospitalizados, sendo uma das explicações mais justificáveis para os rejeitos de refeições no ambiente hospitalar; outro fator importante é a apresentação do alimento; as características sensoriais de um alimento interferem diretamente na sua aceitação ou não, no caso de não ser atrativo, ocasiona na maioria das vezes insatisfação ao paciente, desestimulando o hábito de comer. **OBJETIVOS:** Nesse sentido, foi proposto o melhoramento de um cardápio hospitalar, com a finalidade de introduzir novas receitas, visando proporcionar ao comensal uma alimentação mais prazerosa. **METODOLOGIA:** Inicialmente foram realizadas palestras com os profissionais da cozinha, sobre formas distintas de preparar alimentos com os ingredientes disponíveis na unidade e sobre os tipos de dietas; em seguida realizou-se uma análise sobre os alimentos disponíveis no hospital, o tempo exigido para cada preparação proposta, rendimento e custo. As receitas que se totalizaram em quatorze, foram organizadas no formato de livro, sendo apresentadas e entregues às nutricionistas responsáveis e aos manipuladores de alimentos. **RESULTADOS:** As receitas propostas foram aceitas pelos funcionários do hospital, sendo acrescentadas ao cardápio diário, o que colaborou para a variação dos pratos servidos, assim como a qualidade do serviço e satisfação dos comensais. **CONCLUSÃO:** Diante do trabalho realizado com a equipe de profissionais responsáveis pela nutrição e alimentação do hospital, fica explícito a necessidade de variar a forma de apresentação dos alimentos, assim como a inclusão de novas receitas que se enquadrem ao orçamento do hospital, prezando pela qualidade das refeições servidas e o bem-estar dos pacientes.

**IMPORTÂNCIA DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** CAVALCANTI, LF, SANTOS, AFR, BARROS, JC, OLIVEIRA, MEG, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A alimentação no âmbito hospitalar é essencial para a garantia do bem estar e melhoria do quadro clínico dos indivíduos. No entanto, quando as condições higiênico-sanitárias são inadequadas, constituem uma importante via de contaminação dos alimentos. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares são responsáveis pela oferta de refeições nutricionalmente equilibradas e adequadas do ponto de vista higiênico-sanitário, garantindo a segurança alimentar. **OBJETIVO:** Este trabalho objetiva realizar uma revisão na literatura científica sobre a importância da adequação higiênico-sanitária no processo produtivo de refeições fornecidas em UAN hospitalares. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão bibliográfica realizada por meio de sondagem em artigos indexados nas bases eletrônicas Pubmed, Scielo e Google Acadêmico, correspondente ao período de 2010 a 2016. **RESULTADOS:** Observou-se que alimentos contaminados são uma importante via de infecção hospitalar e que as principais causas destas contaminações são condições inadequadas de higiene, assim como a falta da implementação das boas práticas de fabricação. As não-conformidades encontradas estavam, em sua maioria, relacionadas à instalação e edificação das Unidades. **CONCLUSÃO:** Desta forma, torna-se importante o controle das condições higiênico-sanitárias durante todo o processo de fabricação das refeições fornecidas em ambiente hospitalar, visando prevenir o surgimento de toxinfecções alimentares e garantir a qualidade e segurança alimentar dos comensais.

**IMPORTÂNCIA DO DIAGNÓSTICO PRECOCE DO PACIENTE ACOMETIDO POR DOENÇA CELÍACA – UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** SPAZAINI, AO, GOMES FILHO, LS, FROTA, RS, HAIKAWA, CM, DA SILVA, FMR, ANDREANI, G, CARVALHO, NAT, NAKAMURA, GP

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A doença celíaca é uma enfermidade multifatorial e autoimune de alta prevalência mundial, na qual pacientes com pré-disposição genética estão propícios a apresentar sintomas relacionados a ingestão do glúten. Mal-estar generalizado, osteopenia, inflamações repetidas e lesões afetam o intestino. A doença é pauci-sintomática, os sintomas abrangem um amplo espectro de diagnósticos diferenciais e se expressa de acordo com a quantidade de glúten ingerida e a reação imunológica do paciente. Estudos recentes deram luz a um aumento de infecções por pneumococos, alterações do humor, infecções intestinais ligadas a retrovírus e esquizofrenia. O tratamento da doença é dietético, excluindo os alimentos que contêm glúten. Essa revisão de literatura busca apresentar e esclarecer os principais sintomas relatados por pacientes, objetivando diagnóstico precoce. É de suma importância o esclarecimento das repercussões e melhoria de vida dado o diagnóstico e tratamento. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo descritivo baseado na revisão de 28 artigos científicos das bases de dados: SciELO, LILACS e PUBMED. **RESULTADOS:** Baseado na leitura dos referidos artigos, a tríade clássica: esteatorreia, meteorismo abdominal e emagrecimento se apresenta em poucos pacientes; constatou-se que em torno de 50% são oligossintomáticos e sem evidências óbvias, ocorrendo diagnóstico tardio, o que pode gerar cronicidade. Crianças classicamente apresentam retardo de crescimento acentuado em casos mais graves após a introdução de alimentos na dieta, a perda de peso pode acontecer em todas as faixas etárias devido a má absorção gastrointestinal, diarreias e vômitos. Além dos sintomas, o médico pode utilizar testes sorológicos na suspeita da doença, como anticorpos anti-endomísio que identificam a transglutaminase tecidual que é um dado muito específico na avaliação da doença, com sensibilidade entre 85-100%. **CONCLUSÕES:** O diagnóstico precoce previne lesões duodenais, má absorção e melhora significativamente a qualidade de vida do paciente. A rotina melhora, pois o paciente pouco se queixará de sintomas vagos e recorrentes como astenia, cefaleia, fadiga, e fezes amolecidas, assim como não apresentará sintomas transitórios e vagos que se confundem com infecções e podem até esconder outra patologia.

**IMPORTÂNCIA DO QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR COMO FERRAMENTA DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** PINTO, M. L. M, SOUSA, R. M, SILVA, S. F, FERNANDES, H. P, PEREIRA, M. T. L, LIMA, J. S, SANTOS, R. J. S, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O estado nutricional compreende o equilíbrio entre a ingestão de nutrientes e o gasto energético diário, sendo assim um fator importante a ser analisado para uma conduta dietética adequada. Dentro da avaliação nutricional existe alguns recursos, como por exemplo a aplicação de Questionário de Frequência Alimentar (QFA), a partir deste questionário é possível descobrir carências ou excessos nutricionais precocemente, podendo ser trabalhado uma intervenção para reverter casos como esses. **OBJETIVO:** Objetivou-se com esta revisão analisar a importância da realização do questionário de frequência alimentar na avaliação nutricional. **MATERIAL E MÉTODOS:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas Pubmed, Scielo, Google Acadêmico e Periódicos CAPES, correspondente ao período de 10 anos, utilizando-se os seguintes descritores: "Questionário de Frequência Alimentar", "Estado Nutricional" e "Avaliação Nutricional". **RESULTADOS:** A avaliação do consumo alimentar se constitui, atualmente, em um instrumento de grande valia para analisar o estado de saúde da população, bem como controlar as doenças crônicas não transmissíveis, tendo em vista que a qualidade da dieta tem papel importante na ocorrência de riscos à saúde. Além disso, esta avaliação permite acompanhar o perfil de consumo da população e fornecer subsídios para futuramente ser desenvolvido políticas e programas de saúde adequados para um grupo específico, a partir das características de risco. **CONCLUSÃO:** Sendo assim, destaca-se a importância do Questionário de Frequência Alimentar como forma de tornar a avaliação nutricional cada vez mais fidedigna por todas as razões já citadas, tornando assim, uma ferramenta viável para o uso no cotidiano.

**IMPORTÂNCIA DO USO DE ISOTÔNICOS NA REIDRATAÇÃO E REPOSIÇÃO HIDROELETROLÍTICA: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** DANTAS, DLS, LEITE, NLF, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** À prática de exercícios físicos por tempo prolongado, resulta na perda considerável de água pelo corpo, intensificando o surgimento de estresses fisiológicos onde são relacionados ao calor, como a desidratação e conseqüente a hipertermia, sendo necessário a utilização de estratégias para assegurar o bom funcionamento corporal, os isotônicos neste caso tornam-se aliados. **OBJETIVOS:** Esse trabalho tem como objetivo quantificar a importância do uso de isotônicos na reidratação de praticantes de atividades físicas intensas. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos de revistas de alto impacto nas bases de dados eletrônicas do Medline, Pubmed e Scielo dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** Os praticantes de atividades físicas estão favoráveis à desidratação por vários fatores que levam a perda de água e eletrólitos pelo suor, como a duração, intensidade e o tipo de treino. Atividades físicas intensas e prolongadas levam o atleta a um desequilíbrio hidroeletrolítico, que se dá devido às perdas elevadas de suor, onde se é recomendada o uso de bebidas esportivas, as mesmas são denominadas de isotônicos ou repositores hidroeletrolíticos, essa classe de bebidas é especialmente formulada para suprir as necessidades referentes aos exercícios físicos, ou seja, para facilitar a reidratação após ou durante a prática de exercícios intensos. São formulados à partir da concentração variada de eletrólitos, correlacionada com variadas concentrações de carboidratos, com o intuito de reposição hídrica e eletrolítica. Os isotônicos agem como uma forma de repor rapidamente os eletrólitos e líquidos perdidos durante as atividades físicas intensas, por apresentarem concentrações parecidas aos líquidos fisiológicos. Essas bebidas não apresentam cafeína em sua composição, tornando-se uma das grandes diferenças em comparação com os energéticos. **CONCLUSÃO:** Por fim, conclui-se que o uso de isotônicos desempenha papel positivo

sobre a reidratação e reposição hidroeletrólítica. Não há contra-indicações ao uso de isotônicos por pessoas saudáveis e ativas, exceto por pessoas com difusões orgânicas, como hipertensão, doenças renais, gestantes ou lactantes e diabéticos, por sua alta concentração de sódio, e outras pessoas que tenham doenças que provoquem retenção de líquidos no corpo, não devem ingerir antes de consultar um médico.

#### **Trab. 484**

### **IMPORTÂNCIA DOS CUIDADOS NUTRICIONAIS NA GESTAÇÃO**

**Autores:** ROCHA SS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A gravidez é caracterizada por um período de intenso crescimento e desenvolvimento da mãe e do feto, com elevadas necessidades nutricionais decorrentes de ajustes fisiológicos próprios dessa fase. O estado nutricional é determinado principalmente pela ingestão de micro e macronutrientes e, portanto, alterações como a desnutrição ou obesidade na gestação afetariam o crescimento fetal. **OBJETIVOS:** Realizar um levantamento bibliográfico a fim de enfatizar a importância dos cuidados nutricionais durante a gravidez. **METODOLOGIA:** Desenvolveu-se uma revisão da literatura objetivando-se destacar a importância de uma nutrição adequada durante a gestação. Foram selecionados artigos publicados nos últimos 5 anos, indexados nas bases eletrônicas SciELO, PubMed e Periódicos Capes. **RESULTADOS:** Foi realizado um estudo com 111 mulheres. Destas, 24,32% eram adolescentes, com idade &#8804; 19 anos; e 11,71%, com 35 anos ou mais. O IMC pré-gestacional variou de 16,41 a 36,98 kg/m<sup>2</sup>, com média de 24,23 ± 4,32 kg/m<sup>2</sup>, sendo que mais da metade (53,33%) apresentava alterações no estado nutricional. A idade materna é fator de influência sobre o resultado da gestação. Neste estudo, parte da amostra constituiu-se de gestantes adolescentes e mulheres com mais de 35 anos, sendo esses grupos vulneráveis a risco perinatal. A gravidez nos extremos da vida reprodutiva associou-se a um acompanhamento pré-natal menos eficiente, prematuridade, anóxia e baixo peso ao nascer. Com relação aos dados gestacionais e do pós-parto, verificou-se que mulheres que iniciaram o pré-natal após os três meses de gestação e fizeram menos de seis consultas, bem como aquelas que não fizeram uso do composto ferroso no pós-parto, tiveram filhos com maiores frequências de anemia. **CONCLUSÃO:** Torna-se notória a importância da nutrição materna, do acompanhamento da gestante e da suplementação de micronutrientes na gestação como medidas para prevenção de patologias na infância. Nota-se que a ausência desses cuidados torna mais frequente o aparecimento de problemas nutricionais na criança. Assim, destaca-se a importância da inserção de profissionais que incentivem tais cuidados e o aprimoramento de políticas públicas destinadas a essa população.

#### **Trab. 485**

### **INADEQUAÇÃO DA INGESTÃO DE NUTRIENTES EM IDOSOS: RESULTADOS DO ESTUDO EPIDOSO**

**Autores:** JULIANA ALEXANDRE PINTO, SOLANGE ANDREONI, LUIZ ROBERTO RAMOS, ANITA SACHS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O aumento da expectativa de vida traz consigo o envelhecimento populacional. Neste contexto, inadequações nutricionais podem comprometer a saúde dos idosos. **OBJETIVO:** Avaliar a inadequação de nutrientes em idosos e sua associação com fatores demográficos, doenças crônicas e número de atividades de vida diárias comprometidas. **METODOLOGIA:** estudo transversal com 596 idosos que responderam ao recordatório (alimentar) de 24 horas. Foram criadas variáveis indicadoras (sim/não) de inadequação das variáveis nutricionais (energia, carboidratos, proteínas, lipídios, fibras, álcool, vitaminas A, B2, C, D, cálcio, ferro, zinco e sódio). Determinamos um critério de inadequação nutricional, onde a soma de sete ou mais inadequações indicaria inadequação nutricional. **RESULTADOS:** A idade média dos indivíduos foi de 72,3 anos (dp=7,4 anos), IMC de 27,3 kg/m<sup>2</sup> (dp=4,8), 59,1% apresentaram inadequação nutricional. A análise de regressão logística múltipla mostrou associação positiva entre inadequação nutricional e sexo masculino (OR=1,60;

IC95% [1,11; 2,31]; p=0,011), idade em anos (o acréscimo de 1 ano de idade aumenta a chance em 1,036; p=0,003), estado conjugal separado (OR=2,12; IC95% [1,14; 3,92]; p=0,017) e ter número de atividades de vida diárias comprometidas (OR=1,55; IC95% [1,07; 2,24]; p=0,020). CONCLUSÃO: Inadequação nutricional relacionou-se com fatores demográficos e comprometimento funcional. Palavras-chave: adequação de nutrientes, idosos, envelhecimento, macronutrientes, micronutrientes.

#### Trab. 486

### INDICAÇÃO DE NUTRIÇÃO PARENTERAL EM PACIENTE COM VIPOMA

**Autores:** DANIELLE CARVALHO SANT'ANA, ALVARENGA FV, TEIXEIRA JS, CLEMENTE JM, MENEZES LVA, MARCUSSI S

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS

#### Resumo:

**INTRODUÇÃO** O vipoma é um tumor neuroendócrino pancreático, tendo incidência aproximada de 0,2 a 0,5 ao ano, por cada milhão de habitantes. Dentre os tumores funcionantes do pâncreas é a neoplasia mais rara, caracterizada principalmente pela diarreia profusa, desnutrição e os consequentes distúrbios hidro-eletrolíticos. No caso de pacientes portadores dessa patologia, a nutrição parenteral (NP) constitui modalidade terapêutica necessária uma vez que não é possível para o corpo metabolizar nutrientes suficientes por via entérica e, usa-los de maneira adequada. Dessa forma, o objetivo deste relato de caso é apresentar as indicações de NP em paciente portador de vipoma. Relato de caso Homem de 50 anos de idade, portador de tumor neuroendócrino de baixo grau, VIPoma diagnosticado em fevereiro de 2015, na ocasião, com fraqueza muscular extrema, hipocalemia de difícil manejo clínico, desnutrição grave, diarreia aquosa volumosa. Indicado NP até melhora da diarreia com uso de octreotide 20 mg a cada 28 dias. **METODOLOGIA** revisão bibliográfica em base de dados **DISCUSSÃO** A NP consiste na administração endovenosa de macro e micronutrientes, por meio da via periférica ou central, podendo ser utilizada tanto como terapia exclusiva quanto como de apoio. As principais indicações para NP são: impossibilidade do uso das vias oral/enteral; interferência de doença de base na ingestão, digestão ou na absorção dos alimentos; desnutrição grave e estados hipermetabólicos. No relato de caso, o paciente apresentou hipocalemia de difícil manejo clínico, desnutrição grave e diarreia aquosa volumosa, enquadrando-o nas indicações para o uso da NP até a melhora clínica que ocorreu com o controle completo da diarreia (10 a 20 episódios/dia para 1 a 2 episódios/dia), estabilização dos níveis séricos de potássio, ganho ponderal de 10kg e melhora do estado geral. O retorno gradual e precoce à dieta oral é a condição a ser alcançada em toda terapia de NP. **CONCLUSÃO** A NP quando indicada de maneira adequada, é fundamental para manutenção dos controles bioquímicos, clínicos e antropométricos do paciente, o que permite diminuir as complicações infecciosas e metabólicas, contribuindo para o sucesso do tratamento.

#### Trab. 487

### INDICAÇÕES CLÍNICAS PARA A SUPLEMENTAÇÃO DE MAGNÉSIO: UMA BREVE REVISÃO

**Autores:** SANTOS, JBN, CARVALHO, SMB, RIBEIRO, FS, OLIVEIRA, LB, CINTRA, VM

**Instituição:** HOSPITAL FELICIO ROCHO, UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

#### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** O magnésio é um eletrólito essencial para os organismos vivos. Ele participa como cofator em mais de 300 sistemas enzimáticos que regulam diversas reações bioquímicas. Uma série de condições clínicas pode estar associada a baixos níveis desse micronutriente, de modo que sua suplementação tem sido apontada como alternativa de tratamento. **METODOLOGIA:** Revisão bibliográfica usando como base de dados a plataforma do Pubmed. **RESULTADOS:** Estudos científicos publicados nas últimas décadas relacionam a redução da ingestão dietética de magnésio e sua consequente hipomagnesemia com a gênese e manutenção de doenças crônicas. Esse achado estimulou a realização de estudos que avaliaram o efeito da suplementação com magnésio sobre diversas condições clínicas. No paciente diabético com hipomagnesemia, a suplementação oral do eletrólito parece melhorar o controle glicêmico e a sensibilidade periférica à insulina. Naqueles com níveis séricos normais, os resultados ainda são controversos. A reposição oral em gestantes com

diabetes gestacional foi associada a melhora do controle glicêmico e dos níveis de insulina. Com relação à hipertensão, o magnésio tem papel fundamental no controle pressórico, visto que aumenta a produção de óxido nítrico e reduz a ativação do sistema renina-angiotensina-aldosterona. Recente metanálise de 34 ensaios clínicos, envolvendo 2028 participantes, mostrou que a suplementação oral de magnésio levou à redução significativa da pressão arterial sistólica e diastólica entre normotensos e hipertensos. No que tange desordens neuropsiquiátricas, a suplementação parece reduzir crises de enxaqueca principalmente no período menstrual. Um estudo demonstrou, ainda, a eficácia do uso de sulfato de magnésio venoso no manejo das crises agudas de enxaqueca. Os resultados também são promissores no tratamento adjuvante do transtorno de déficit de atenção e hiperatividade. Existe, por fim, uma atuação na regulação dos receptores que ligados ao ciclo circadiano. Esse fato foi comprovado por um estudo iraquiano demonstrou que a suplementação em idosos com insônia, melhora significativamente a qualidade do padrão do sono. **CONCLUSÃO:** Estudos científicos sugerem que a suplementação com magnésio é benéfica e segura no manejo de diferentes condições clínicas. Contudo, os ensaios utilizaram diferentes formulações de magnésio, o que dificulta a padronização da suplementação. Novos estudos são necessários, entretanto os achados são promissores.

#### **Trab. 488**

### **INEXATIDÃO NO METABOLISMO DA FRUTOSE**

**Autores:** SALES, HLD, ARAUJO, MGG, SOARES, JKB, PONTES, EDS, SILVA, JYP, PONCIANO, CS, ABRANTES, IFR, ANDRADE JUNIOR, FP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A frutose é um composto orgânico referente ao grupo dos monossacarídeos, a própria é um carboidrato simples capaz de fornecer energia para órgãos vitais, como: cérebro e coração. Podendo ser encontrada predominantemente em frutas e vegetais, tornando-se de extrema importância na dieta. Porém, se encontra relacionada com muitos erros do metabolismo. Os erros inatos do metabolismo são problemas de natureza genética. Os mesmos ocorrem na grande maioria das vezes por algum defeito ou ausência enzimática, consequentemente causando falhas na síntese, armazenamento, transporte, e degradação. **OBJETIVO:** O estudo tem como objetivo rever a literatura hodierna sobre os erros inatos no metabolismo da frutose **METODOLOGIA:** Caracteriza-se por uma revisão da literatura científica. A pesquisa bibliográfica foi realizada na base de dados: Scielo, PubMed, ScienceDirect. Para fazer a listagem de artigos foi adotado o descritor: "metabolismo da frutose" em combinação com "erros inatos". Foram escolhidos 5 artigos apresentados nos últimos 5 anos, tanto na língua portuguesa, como na inglesa. **RESULTADOS:** Os estudos mostram que um consumo moderado de frutose presente nos alimentos naturais tem efeitos benéficos a partir de seu uso como fonte energética. Porém na prática clínica a frutose se encontra associada a erros inatos no metabolismo, tais erros tem baixa ocorrência e apresentam sintomas inespecíficos. As principais mudanças relacionadas são: Frutoseúria, hipoglicemia, acidose metabólica e intolerância a frutose. **CONCLUSÃO:** Como se pode observar, a ocorrência dos erros inatos é bastante baixa, porém a diagnose deve acontecer precocemente para que se possa evitar danos maiores ao paciente. O surgimento de efeitos colaterais associado ao consumo da frutose deve servir de alerta para os profissionais da saúde e a população para uma utilização mais moderada da frutose.

#### **Trab. 489**

### **INFLUENCIA DOS ÁCIDOS GRAXOS POLIINSATURADOS SOBRE O SISTEMA NEUROLOGICO: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** SILVA RCF, MARTINS ACS, BETOZZO CCMS, SOARES JKB

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Diversos nutrientes são vitais para o desenvolvimento estrutural do sistema nervoso (SN), no entanto alguns lipídios, como os ácidos graxos poli-insaturados (AGPIs), são capazes de influenciar em determinadas fases do desenvolvimento mental. **OBJETIVO:** Objetivou-se com a presente pesquisa levantar informações através de uma revisão da literatura sobre a influência dos



lipídeos sobre no sistema neurológico. METODOLOGIA: Foi desenvolvida uma revisão bibliográfica realizada a partir da seleção de artigos publicados em revistas e bases eletrônicas em língua inglesa e portuguesa, indexados nas bases de dados: SciELO, Pubmed, LILACS, Periódicos CAPES, Web of Science e ScienceDirect. Foram utilizados os descritores: lipídeos e sistema neurológico (Lipids and neurological system) lipídeos e cérebro (lipids and brain) ou lipídeos dietéticos e sistema neurológico (dietary lipids and neurological system). RESULTADOS: O SN possui a segunda maior concentração de lipídios do organismo, que contém principalmente fosfolípidos polares, esfingolípidos, gangliósidos e colesterol. Um terço do cérebro é constituído AGPIs (n-3 e n-6) perfazendo 20% do peso seco do cérebro. Esses lipídios desempenham papel fundamental na estrutura e funcionalidade deste tecido, no crescimento neuronal, transdução de sinais e excitabilidade das membranas neurais, e na expressão de genes que regulam a diferenciação celular e o crescimento. Deficiências crônicas de ácidos graxos, particularmente desses precursores ditos ácidos graxos essenciais (AGE), têm sido relacionadas com modificações na composição lipídica das membranas neurais, distúrbios visuais e de comportamento. Dietas deficientes ou com desequilíbrio na razão n-6:n-3 podem provocar prejuízos da função cerebral e dos níveis de cognição e acuidade visual, uma vez que a função cerebral pode estar vinculada às taxas de ácidos graxos disponíveis ao SN e que diferentes AGPIs podem atuar de maneira distinta sobre a função cerebral. A insuficiência de AGPIs nos fosfolípidos das membranas diminui a sua fluidez e pode modificar as funções das enzimas relacionadas à transdução de sinais nervosos. CONCLUSÃO: A revisão em questão nos oferece uma visão geral sobre a atuação e importância dos AGPIs na composição e funcionamento do sistema neurológico, e que a ausência ou níveis baixos desses lipídeos podem comprometer o funcionamento normal do mesmo.

#### **Trab. 490**

### **INFLUENCIA FAMILIAR NO DESENVOLVIMENTO DA OBESIDADE INFANTIL**

**Autores:** BENEVIDES CAR, ROCHA ICS

**Instituição:** TRIAD PS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade infantil tem crescido no mundo em números alarmantes, o Brasil é um dos países onde esse crescimento chama atenção, nos últimos 20 anos o número de obesos entre crianças de 5 e 9 anos aumentou mais de 4 vezes. Hoje temos 15% da população infantil brasileira com obesidade instalada e uma criança a cada três apresenta sobrepeso. A literatura sobre nutrição infantil aponta que o desenvolvimento de preferências alimentares que definem o padrão de alimentação na infância é determinado por influencia familiar. Os guidelines da American Heart Association orienta que não seja consumido açúcar de adição antes dos 2 anos de idade. **METODOLOGIA:** Análise de dados do questionário aplicado a um dos pais de 70 crianças entre 2 anos e 8 anos e 11 meses. A classificação do estado nutricional das crianças foi realizada aplicando as curvas do Índice de Massa Corporal para a idade da Organização Mundial da Saúde. O teste estatístico Qui-Square foi utilizado. **RESULTADOS:** Das 70 crianças que participaram do estudo, 51,4% eram eutróficas, 21,4% eram obesas, 18,6% tinham sobrepeso e 8,6% estavam com baixo peso. Entre os classificados como sobrepeso e obesidade, em 85,7% dos casos, pelo menos um dos pais era obeso ou com sobrepeso ( $p = 0,0483$ ). Em relação à amostra total de participantes, quando os pais foram questionados se ofereciam doces às crianças antes dos 2 anos, 18,6% nunca ofertarem, 10% assumiram que as crianças consumiam doces praticamente todos os dias, 11,4% por volta de 1 vez na semana, 38,6% afirmaram que só permitiam o consumo eventualmente, por volta de 1 a 2 vezes no mês, em casos de celebrações, enquanto que 21,4% só permitiram o consumo de doces 1 a 2 vezes no ano. Mas do total da amostra 81,4% já tinham permitido o consumo de doces pelas crianças antes dos 2 anos de idade. **CONCLUSÃO:** Neste estudo, podemos ver que a grande maioria das crianças com excesso de peso tinha pelo menos um dos pais na mesma condição. É fundamental que os pais tenham consciência de que seus hábitos influenciam diretamente o comportamento alimentar de seus filhos e que a grande oferta de doces, alimentos de baixo valor nutricional conhecido, no início da vida pode ser determinantes para a criação de afinidades e preferências alimentares que não são adequadas e que contribuem para o desenvolvimento da obesidade na infância, aumentando o risco de desenvolver outras patologias associadas, podendo levar a grave comprometimento na qualidade de vida na fase adulta.

## Trab. 491

### **INFLUENCIADORES PARA O SOBREPESO E A OBESIDADE EM ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA DE REFERÊNCIA CEARÁ**

**Autores:** KARINA MORAIS BORGES, SILVA NETO JA, LINO JG, SOUZA KGB, SOUSA FGA, ALENCAR EMR, MACHADO CM, TRAJANO JA

**Instituição:** FACULDADE JUAZEIRO DO NORTE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** a obesidade é uma alteração do estado nutricional por excesso de ingesta inadequada, caracterizada por um aumento marcante no número de células adiposas. É uma síndrome multifatorial consistindo de alterações funcionais, de composição bioquímica, do metabolismo, da estrutura corporal, caracterizado pela expansão de acúmulo subcutâneo de gordura com o aumento do peso corporal. Na região Nordeste, a prevalência da população adolescente com excesso de peso em 2009 foi de 16,1% nos homens e 17,1% nas mulheres. Portanto reconhecer os fatores que influenciam a obesidade nessa população é relevante. **METODOLOGIA:** abordagem quantitativa do tipo descritiva. Participaram adolescentes, com Índice de Massa Corpórea superior ou igual a 23,5 Kg/m<sup>2</sup>. Primeiro foi solicitado a autorização à direção da escola. Aos menores foi entregue o Termo de Consentimento Livre Esclarecido e para que os seus responsáveis assinar, além do termo de assentimento para que os próprios menores de 18 anos assinassem. Foi assegurado o sigilo da identidade dos participantes e os mesmos foram decodificados em letras de acordo com a ordem das entrevistas e utilizados um questionário semiestruturado com perguntas de múltipla escolha e os resultados em forma de tabelas e gráficos utilizando a ferramenta Microsoft Excel 2007. **RESULTADOS:** 18 estudantes do Ensino Médio, onde a maioria (66,6%) eram do gênero masculino; verificou-se que realizam atividade física mas não regularmente. Quanto à autoclassificação das refeições, 72,2%, 13 participantes classificaram as suas refeições como pouco saudáveis, sendo que apenas 02 as classificaram como uma alimentação saudável. De acordo com a composição dos alimentos por eles ingeridos, 10 (55,5%) comem refeições variadas, um fato relevante é que 04 (22,2%) marcaram no questionário que se alimentam de todas as alternativas propostas, incluindo guloseimas, massas e fast-foods e 56% deles fazem refeições usando televisão e celular/tablete. **CONCLUSÃO:** apesar desse tema, ser bastante pesquisado, precisa-se de mais formas de abordagens; e observa-se que existe uma falha ou mais na resposta às mudanças que a vida moderna trouxe de prejuízo para os adolescentes, tanto pelos familiares, como pelas entidades responsáveis.

## Trab. 492

### **INFLUÊNCIA DA CÁPSULA DE LIBERAÇÃO ILEAL DE ÓLEO DE PALMA E DE GLUTAMINA SOBRE PEPTÍDEOS INTESTINAIS GLP-1 EM PACIENTES COM DIABETES TIPO 2 E OBESOS**

**Autores:** SOARES LA, TAKEUTI TD, BAPTISTA AB, TERRA- JUNIOR JA, SILVA AA, CREMA E

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO- UFTM

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A terapia baseada em incretinas, constitui-se umas das alternativas para o tratamento do diabetes tipo 2 e redução do peso. Neste intuito, alimentos funcionais como o óleo de palma e glutamina, fornecem estratégias dietéticas para o estímulo de peptídeos intestinais. O objetivo desse estudo foi avaliar se as cápsulas de óleo de palma de liberação ileal- LI e de glutamina- LI resultam no aumento da secreção de GLP-1 (Peptídeo- 1 semelhante ao glucagon). **METODOLOGIA:** Quarenta e cinco participantes foram acompanhados por 2 meses. Os participantes foram divididos em grupos: Obesos com 19 participantes (Grupo 1), Diabético tipo 2 com Sobrepeso com 14 participantes (Grupo 2) e Diabético tipo 2 Obeso com 12 participantes (Grupo 3). Todos os participantes foram orientados a ingerirem uma cápsula de óleo de palma- LI e uma cápsula de glutamina- LI, 3 vezes ao dia, antes das principais refeições, durante dois meses. O estudo prospectivo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Triângulo Mineiro, sob o número do processo 2341. **RESULTADOS:** Foram avaliados três tempos, designados T0 (antes do início da ingestão das cápsulas de LI), T1 (após um mês do início da ingestão diária das cápsulas de LI) e T2 (após dois meses do início da ingestão diária das cápsulas de LI). No Grupo 1 observou-se um aumento da mediana do GLP-1 entre o T0 de 21,9 pM para 25,70 pM no T2 do programa. Para o Grupo 2 houve

um aumento da mediana do GLP-1 entre o T0, T1 e T2 com valores de 4,25 pM, 12,85 pM e 17,75 pM, respectivamente. Para o Grupo 3 houve um aumento da mediana do GLP-1 entre o T0 de 15,10 pM, para 20,9 pM no T1 e, 22,18 pM no T2. **CONCLUSÃO:** Observou-se neste estudo o aumento dos níveis séricos de GLP-1 nos tempos 1 e 2 meses, após a ingestão das cápsulas de liberação ileal de óleo de palma e de glutamina nos três grupos analisados.

#### **Trab. 493**

### **INFLUÊNCIA DA DIETA VEGETARIANA NA HIPERTENSÃO ARTERIAL**

**Autores:** RAMOS LE, SOUZA CS, FRUET SSSFR, PINTO WOD, CHAN YCS, FLORES JL , , NETO JDS

**Instituição:** UNIVERSIDADE DE PETRÓPOLIS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A prática do vegetarianismo consiste na exclusão de alimentos de origem animal do regime dietético, podendo ou não incluir leite e seus derivados, ovos e mel. Os motivos da prática do vegetarianismo incluem fatores religiosos, estéticos, econômicos, como também o respeito à vida animal. Além disso, a substituição das carnes vermelhas auxilia no controle do colesterol e diminui o risco de doenças cardiovasculares, principalmente pelo baixo teor de gorduras saturadas de vegetais e frutas. **OBJETIVO:** Estudar a influência de uma dieta vegetariana na pressão arterial. **MÉTODOS:** Para o presente estudo, foram utilizados artigos da base de dados PubMed e SciELO, publicados entre 2013-2017, com os termos: "hipertensão arterial", "vegetarian diet", "hipertensão arterial" e "dieta vegetariana". **RESULTADOS:** A hipertensão arterial é uma doença de grande incidência, podendo ser detectada em uma consulta médica de rotina. A primeira linha de tratamento para todos os estágios de hipertensão inclui intervenções no estilo de vida. O primeiro grande estudo para avaliar a dieta e hipertensão foi o Dietary Approaches to Stop Hypertension (DASH) nos anos 90, em que houve a comparação de três diferentes dietas: a dieta típica americana; a dieta DASH – que consistia em grande quantidade de frutas e vegetais e gordura pobre em saturação; e a dieta rica em frutas e vegetais e similar ao controle. Outros estudos, como o CARDIA (Coronary Artery Risk Development in Young Adults), NHS I e II (Nurses' Health Study), AHS-2 (Adventist Health Study) relacionaram a dieta baseada em plantas à hipertensão. No AHS-2, foi observado que veganos e vegetarianos apresentavam pressão sanguínea (sistólica e diastólica) menor e chances menores de hipertensão quando comparadas aos não vegetarianos. Além de mostrar que veganos e vegetarianos usam menos anti-hipertensivos e, depois do ajuste ponderal, apresentaram menor pressão arterial. Uma dieta baseada em plantas saudável maximiza o consumo de nutrientes desses vegetais e minimiza alimentos processados, óleos e alimentos de origem animal. A ingestão de vegetais (cozidos ou crus), frutas, feijão, lentilhas, soja, sementes e nozes tem baixo teor de gordura. As dietas vegetarianas foram associadas a uma pressão arterial (sistólica e diastólica) menor. **Conclusão:** Uma dieta rica vegetariana pode auxiliar na manutenção da pressão arterial dentro da normalidade e oferecer uma boa qualidade nutricional.

#### **Trab. 494**

### **INFLUÊNCIA DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA QUALIDADE DE VIDA.**

**Autores:** DANTAS, DLS, SANTOS, LLS, SANTOS, JJ, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Com o avanço dos conhecimentos científicos o alimento deixou de ser apenas um combustível essencial para subsistência dos seres humanos e passou a ser visto e reconhecido pela sua importância nutricional, por atuar diretamente na manutenção da saúde e prevenção de doenças causadas pela má alimentação. **OBJETIVOS:** Objetivou-se fazer uma análise a partir de trabalhos científicos sobre a influência da educação alimentar e nutricional na qualidade de vida e saúde das pessoas. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 15 artigos publicados nas línguas inglesa, portuguesa e espanhola, de 2013 a 2016, utilizando as bases: LILACS; SCIELO; MEDLINE; PUBMED. **RESULTADOS:** A educação alimentar e nutricional apresenta grande influência na qualidade de vida, tendo em vista que a alimentação adequada e saudável são fatores importantes para o desenvolvimento humano, manutenção da

saúde e qualidade de vida. Desse modo, a educação alimentar e nutricional tem como finalidade a promoção da saúde, através de uma alimentação adequada, contribuindo para o controle de doenças crônicas causadas por má alimentação. Após estudos, foi visto que a educação alimentar e nutricional, pode ser utilizada como estratégia para promoção da saúde e prevenção de doenças causadas pela má alimentação, por influenciar na criação de hábitos e estilos de vida mais saudáveis. **CONCLUSÃO:** A importância da educação alimentar e nutricional na promoção da saúde e prevenção de doenças crônicas causadas pela má alimentação é evidente, tendo em vista que uma alimentação adequada, pode contribuir de maneira significativa no controle e prevenção de tais doenças e influenciar na mudança e criação de hábitos que promovem uma melhor qualidade de vida.

#### **Trab. 495**

### **INFLUÊNCIA DA INGESTÃO DE LICOPENO NO CÂNCER DE PRÓSTATA: UMA REVISÃO**

**Autores:** NERIS AR, OLIVEIRA SD, MATOS INB, ALVES APV, SILVA AAP, CAVALCANTI LF, MELO TC, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os radicais livres estão envolvidos no processo de envelhecimento, câncer e mutagênese. Para evitar danos causados por eles, o organismo desenvolveu vários mecanismos de defesa, isto é, potenciais de neutralização das ações dos radicais livres, os chamados antioxidantes. Referido como um dos mais potentes antioxidantes, o licopeno, encontrado principalmente em tomates, vem sendo sugerido como preventivo da carcinogênese, especialmente do câncer de próstata (CP). **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre a utilização do licopeno associado ao menor risco de desenvolvimento de câncer de próstata. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão bibliográfica em 10 artigos, indexados nas bases de dados Scielo, Science Direct, Lilacs e Google Acadêmico. Para busca, utilizaram-se as palavras-chave: licopeno e câncer de próstata. **RESULTADOS:** O interesse pelo licopeno tem aumentado nos últimos anos após pesquisas terem mostrado que altas concentrações deste antioxidante no sangue têm reduzido os riscos de desenvolvimento do câncer de próstata. Estudos relatam que devido ser um dos mais potentes absorvedores de oxigênio, o licopeno é capaz de reduzir a mutagênese e reduzir o crescimento de células humanas cancerígenas. Assim, segundo investigação realizada na Universidade de Havard, o licopeno parece reduzir até 35% os riscos de CP. Em um estudo realizado com 43 pacientes que apresentavam hiperplasia benigna da próstata, foram analisadas as mudanças ocorridas após a ingestão de licopeno e observou-se que houve uma diminuição de 10,77% no antígeno prostático específico (PSA). Mas importa destacar que estudos epidemiológicos também têm mostrado uma associação inversa entre a ingestão do licopeno e o risco de CP. Além disso, *In vitro*, o licopeno teve efeito antimetastático, sendo um agente antiproliferativo, anticarcinogênico, inibindo assim a adesão, invasão e a migração de células, o que pode reduzir a ocorrência ou a progressão do câncer de próstata. **CONCLUSÃO:** Até os dias atuais o mecanismo de ação do licopeno no câncer de próstata inclui inibição da proliferação celular, efeitos antiandrógenos e anticrescimento. Entretanto, mais estudos precisam ser realizados para evidenciar a relação benéfica entre o uso do licopeno e o menor risco de desenvolvimento de câncer de próstata, apesar de ser conhecido que os antioxidantes são agentes responsáveis pela inibição e redução das lesões causadas pelos radicais livres nas células.

#### **Trab. 496**

### **INFLUÊNCIA DA MÍDIA SOBRE A ALIMENTAÇÃO INFANTIL E SUAS CONSEQUÊNCIAS PARA ESSE PÚBLICO: UMA REVISÃO**

**Autores:** SILVA, L. S., MIRANDA, A. V. S., MACIEL, R. T., MONTEIRO, F. B, GOMES, M. L. J, JERÔNIMO, P.S., NERIS, A.R., DONATO, N. R.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Mudanças nas práticas alimentares independente da faixa etária decorrentes da contemporaneidade, levam principalmente as crianças a apresentarem comportamentos consumistas mais cedo, o que às tornam expostas à influências negativas por meio das propagandas de alimentos

infantis, onde valorizam alimentos industrializados altamente calóricos e pouco nutritivos, dificultando escolhas saudáveis, contribuindo assim para prevalência de obesidade infantil e outras doenças futuras. OBJETIVO: Destacar a influência da mídia na alimentação das crianças e suas consequências para esse público. METODOLOGIA: Foram pesquisados artigos originais dos últimos 10 anos nas bases de dados SciELO, Science Direct, e revistas eletrônicas, usando os descritores: mídia, alimentos e crianças. Foram utilizados também critérios de inclusão e exclusão sendo assim, selecionados 06 estudos para essa revisão. RESULTADOS: Os estudos mostraram que as crianças estão se tornando cada vez mais independentes dos pais e o consumo de alimentos como achocolatados, biscoitos recheados, bolinhos prontos, cereais matinais, salgadinhos de pacote e sucos, néctares e refrescos de frutas tem aumentado significativamente sendo assim alimentos calóricos com altos teores de gorduras e sódio. As propagandas aparecem sempre em horários estratégicos como nos intervalos dos desenhos infantil, e usam artifícios estratégicos para chamar atenção do público consumidor, incluindo nelas o uso de brindes, propagandas coloridas, muita música, despertando a energia das crianças. Elas também fazem associação do alimento a desenhos e a super-heróis influenciando assim no aumento consumo desses alimentos calóricos. CONCLUSÃO: Deve-se haver o controle do marketing e da propaganda em alimentos não-saudáveis, principalmente aos alimentos voltados ao público infantil, pois na maioria das vezes, há uma maior valorização desses alimentos, e a saúde e a nutrição são esquecidas, o que ainda dificulta a escolha de alimentos saudáveis por esse público, aumentando o risco de desenvolver doenças consideradas da fase adulta como obesidade, hipertensão, diabetes e dislipidemias.

#### Trab. 497

### **INFLUÊNCIA DA OBESIDADE MATERNA SOBRE O PESO DO RECÉM NASCIDO: UM ESTUDO DE REVISÃO**

**Autores:** CHYRAC, DSD, CASTRO, MO, VIEIRA KPM, DOMINGOS LBS, MEDEIROS CF, MEDEIROS FAA, OLIVEIRA MEG, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Entre os anos de 1980 e 2013, a predominância de excesso de peso em adultos cresceu em 27,5%, tanto em países desenvolvidos quanto nos países em desenvolvimento e para ambos os sexos. A obesidade é considerada uma enfermidade crônica de baixa intensidade e multifatorial. É usualmente definida pelo Índice de Massa Corporal e tem sido reconhecida como condição de risco para doenças de origem metabólicas, tais como doenças cardiovasculares, diabetes mellitus tipo 2, fragilidade óssea, entre outras. O crescimento de parte da população acometida pela obesidade e diabetes nos países em desenvolvimento poderia ser, em parte elucidada pela desigualdade entre desnutrição pré-natal e pós-natal e o excesso de alimentos. OBJETIVO: O presente trabalho tem o intuito de evidenciar por meio de uma revisão sistemática a influência da obesidade materna sobre o peso recém nascido. METODOLOGIA: Foi realizado um levantamento bibliográfico de artigos reconhecidos no meio científico, indexados em periódicos internacionais nos períodos de 2013 a 2016, para isto foram utilizados os seguintes descritores: "Obesidade", "Obesidade materna" "Genética e Obesidade". RESULTADOS: A obesidade materna é bastante associada ao aumento do risco de mortalidade perinatal e a divergências genéticas, como, alto peso ao nascer. Os recém nascidos com o peso muito alto no nascimento, filhos de mães obesas ou diabéticas, estão predispostos a desenvolver obesidade infantil, síndrome metabólica, diabetes tipo 2 e aumento da mortalidade cardiovascular na vida adulta. Existem comprovações de que a obesidade materna gera consequências que vão além da vida intrauterina e neonatal, atingindo inclusive a idade adulta, levando a diversos problemas no decorrer da vida. Essa obesidade pode levar crianças para um quadro de obesidade infantil, independente do peso ao nascimento, como também contribuir para o surgimento da síndrome metabólica e doença cardiovascular na idade adulta. Acredita-se ainda que os genes associados ao aumento do peso aumentam o risco ou a vulnerabilidade do indivíduo para o desenvolvimento de obesidade, quando estes são expostos a um ambiente adverso como uma alimentação inadequada rica e gordura e carboidratos simples. CONCLUSÃO: O presente estudo evidenciou a influência da obesidade materna na vida dos descendentes, demonstrando que os ricos ultrapassam a vida uterina e podem perpetuar para vida, principalmente quando as condições são favoráveis.

**INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA D NO METABOLISMO DE RATOS DIABÉTICOS****Autores:** SOUZA LLPT, VANÇO KF, PAZ JHT, ROCHA IG, RODRIGUES JÚNIOR LF, NETTO CC.**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O diabetes mellitus afeta cerca de 422 milhões de pessoas em todo o mundo e é considerada uma das maiores epidemias globais do século XXI. Atualmente, estudos têm demonstrado a associação entre baixos níveis séricos de vitamina D e fatores de risco que constituem critérios diagnósticos para diabetes mellitus. Este estudo avaliou a influência da suplementação de vitamina D no metabolismo de ratos diabéticos e nos parâmetros bioquímicos relacionados à doença. **METODOLOGIA:** Trinta e dois ratos recém-desmamados (21 dias de vida) foram distribuídos aleatoriamente em quatro grupos de oito animais ( $n = 8$ ): 1- controle não diabético (C); 2- controle diabético (DC); 3- diabéticos tratados com 400 UI de vitamina D/dia (VD400); 4-diabéticos tratados com 520 UI de vitamina D/dia (VD520), durante vinte dias. A indução do diabetes foi realizada através da aplicação de estreptozotocina (STZ) intraperitoneal, na concentração de 60 mg/Kg de peso corporal do animal e diluída em tampão citrato. Foram realizadas análises séricas de glicose, colesterol total, HDL-colesterol, triglicerídeos (TG), insulina, vitamina D [25(OH)D], proteínas totais, albumina e cálcio. **RESULTADOS:** O grupo controle apresentou uma concentração de insulina maior ( $p=0,0096$ ) que o grupo DC, demonstrando que a indução por STZ foi eficaz. Verificou-se diminuição na glicemia de jejum dos animais suplementados com vitamina D em relação aos diabéticos não suplementados ( $C= 113,35\pm 6,71$ ;  $DC=410,78\pm 42,24$ ;  $VD400=346,71\pm 66,00$ ;  $VD520=240,53\pm 56,57$ ;  $p=0,0004$ ), de forma que a redução da glicemia foi diretamente relacionada ao aumento da dosagem de vitamina D. Os valores de TG apesar de não apresentarem significância estatística ( $p>0,05$ ), diminuíram acentuadamente nos grupos suplementados ( $C=90,73\pm 18,67$ ;  $DC=107,51\pm 12,74$ ;  $VD400=73,57\pm 14,58$ ;  $VD520=83,90\pm 6,78$ ;  $p=0,41$ ); as proteínas totais apresentaram aumento nos grupos suplementados ( $C=5,46\pm 0,17$ ;  $DC=4,85\pm 0,09$ ;  $VC400=5,17\pm 0,27$ ;  $VC520=5,63\pm 0,27$ ;  $p=0,0583$ ), assim como os valores de albumina ( $C=3,19\pm 0,08$ ;  $DC=2,84\pm 0,03$ ;  $VC400=3,04\pm 0,12$ ;  $VD520=3,10\pm 0,08$ ;  $p=0,0235$ ). Os valores de colesterol total, HDL, 25(OH)D3 e cálcio não apresentaram diferenças significativas relacionadas à suplementação. **CONCLUSÃO:** A vitamina D administrada apresentou efeito hipoglicemiante importante, o que sugere uma melhora dos sintomas da doença em questão. Os outros parâmetros analisados parecem não se relacionarem com a suplementação, necessitando de mais estudos acerca do tema.

**INFLUÊNCIA DE PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS NA PREVALÊNCIA DE HIPERTENSÃO ARTERIAL EM ESCOLARES: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA****Autores:** RAIRA DA SILVA CAMPOS**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Hipertensão Arterial (HA) é uma das doenças crônicas mais comuns em crianças em todo o mundo. Essa prevalência tem sido frequentemente acompanhada da epidemia de sobrepeso e obesidade na infância, com isso, muitos estudos têm investigado o efeito de alterações nos parâmetros antropométricos de escolares na incidência de pressão arterial. **OBJETIVO:** Demonstrar a influência de alterações nos parâmetros antropométricos sobre a prevalência de Hipertensão Arterial em escolares. **METODOLOGIA:** O levantamento de dados foi realizado pela internet, no período de Julho a Agosto de 2017, através de consultas em trabalhos científicos publicados nos sites de pesquisa na área de saúde, Google Acadêmico, ScienceDirect e Scielo, onde foram realizadas buscas de artigos nacionais e internacionais dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** Após analisar o conjunto dos dados coletados, verificamos que, a maioria dos estudos analisados afirma a associação significativamente, em todas as faixas etárias de escolares, entre o aumento das pressões sistólica e diastólica com o IMC, circunferência da cintura e do quadril, mas não com a relação cintura-quadril. Essa correlação foi mais forte para os grupos etários mais velhos do que para os mais jovens, tanto para a pressão sistólica quanto para a diastólica. Além disso verificou-se prevalência de excesso

de peso em escolares com alterações nos parâmetros antropométricos, mostrando também a forte influência desses parâmetros com a ocorrência de obesidade. **CONCLUSÃO:** Os resultados sugerem que alterações nos parâmetros antropométricos, com consequente alteração do estado nutricional, são determinantes chave da pressão arterial durante a infância, e a redução de peso pode ter importantes efeitos benéficos sobre a pressão arterial.

#### **Trab. 500**

### **INFLUÊNCIA DE UM MINICURSO DE CONTAGEM DE CARBOIDRATOS NA APRENDIZAGEM DE ALUNOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** SILVA, L. S., MIRANDA, A. V. S., PEREIRA, T. L., SILVA, E. S., SILVA, J. Y. P., GAMA, Y. M. M., GOMES, M. L. J., DONATO, N. R.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A contagem de carboidratos é uma estratégia nutricional que deve ser oferecida para pacientes com diabetes tipo I como estratégia de uma maior flexibilidade em sua alimentação de acordo com suas necessidades e estilo de vida. A finalidade dessa contagem é encontrar o equilíbrio entre a quantidade de carboidratos ingerido e quantidade de carboidratos metabolizado. **OBJETIVO:** Relatar a influência na aprendizagem de alunos de nutrição com a elaboração de um minicurso de contagem de carboidratos. **METODOLOGIA:** Após idealização, elaboração e seleção dos materiais do minicurso foram abertas as inscrições para alunos que já haviam ou estavam cursando a disciplina de Dietoterapia I. Foi desenvolvido um questionário com 6 questões objetivas, que abrangesse de forma simples, o conteúdo do curso. Este foi aplicado inicialmente e após sua finalização, para avaliar a influência na aprendizagem dos alunos. As questões foram as seguintes: 1ª Você sabe o que é contagem de carboidratos, 2ª Qual o objetivo da contagem de carboidrato? 3ª Quais os alimentos que entram na contagem de carboidratos? 4ª Marque a opção que representa a regra geral da relação entre UI e a quantidade de carboidratos, 5ª Carnes e vegetais entram na contagem de carboidratos? 6ª Pacientes com Diabetes do tipo 1 e do tipo 2 podem consumir açúcar? Para análise dos dados, utilizou-se o programa Microsoft Excel. **RESULTADOS:** Participaram da oficina 30 alunos. No questionário inicial observou-se que 86,6% dos alunos responderam corretamente a alternativa 1, 70% obtiveram acertos na questão 2, 93,3% na questão 3, 56,6% na questão 4 e 33,3% a questão 5 e 25 83,3% dos alunos acertaram a questão 6. Após a oficina 90% dos alunos conseguiram acertar a questão 1, 96,6% a questão 2, 100% obtiveram acertos na questão 3, também 100% na questão 4, 96,6% a questão 5 e também na questão 6, obtiveram 100% de acertos. **CONCLUSÃO:** Com o minicurso de contagem de carboidratos os alunos demonstraram um bom interesse acerca do tema abordado, podendo contribuindo positivamente na aprendizagem deles, tendo em vista o aumento dos acertos e diminuição dos erros.

#### **Trab. 501**

### **INFLUÊNCIA DO CARBOIDRATO NA PERFORMANCE DESPORTIVA**

**Autores:** PONCIANO, CS, ABRANTES, IFR, ARAÚJO, MGG, PONTES, EDS, ANDRADE JÚNIOR, FP, SALES, HLD, SILVA, JYP, PEREIRA, DE

**Instituição:** Universidade Federal de Campina Grande

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O equilíbrio do organismo de atletas sofre alterações de acordo com as exigências das diversas categorias que o esporte abrange, o gasto energético é influenciado pela duração, frequência, intensidade e gênero do exercício praticado, assim como a idade, o sexo e o estado nutricional do desportista. Com base nessas informações é realizada a prescrição dietética que envolve a distribuição adequada de macronutrientes. Dentre os macronutrientes, os carboidratos apresentam efeitos positivos sobre a performance de atletas, atuando no retardo da fadiga muscular. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão de literatura buscando evidenciar o impacto da ingestão de carboidratos na prática de exercícios físicos. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos científicos no idioma português/inglês, nas bases de dados eletrônicas do ScienceDirect, Scielo e Pubmed, dos últimos 5 anos, utilizando como descritores "carboidratos", "performance" e "fadiga". **RESULTADOS:** A ingestão inadequada referente ao gasto energético influência de forma negativa na performance dos

desportistas. Por isso, antes dos treinos é recomendada a ingestão de carboidratos para maximizar os estoques de glicogênio e manter os níveis de glicemia plasmática. Dessa forma, recomenda-se a ingestão de carboidratos para atletas antes, durante e após o treino, com baixo, moderado e alto índice glicêmico, respectivamente. A utilização de bebidas para desportistas contendo concentrações adequadas de carboidrato parecem contribuir para prevenção de distúrbios homeostáticos e desidratação, otimizando o fornecimento de energia. Importa ressaltar que o seu consumo também relaciona-se a melhor funcionamento dos sistemas endócrinos, bem como imunológicos, contribuindo de forma eficiente para performance desportista. **CONCLUSÃO:** Os carboidratos atuam como fonte energética para o trabalho muscular, porém quando o seu consumo é restrito, ocorre prejuízos como estabelecimento precoce da fadiga muscular, tempo de recuperação pós treino e comprometimento da performance.

#### **Trab. 502**

### **INFLUÊNCIA DO CONSUMO DE DIETA RICA EM CARBOIDRATOS SIMPLES E GORDURA SOBRE A COMPOSIÇÃO CORPORAL E DESENVOLVIMENTO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES**

**Autores:** GARCIA JL, SANTOS KC, FRANCISQUETI FV, FERRAZ APCR, PANELLI MF, MINATEL IO, FERREIRA ALA, CORRÊA CR

**Instituição:** UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA (UNESP), FACULDADE DE MEDICINA, BOTUCATU

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O consumo elevado de alimentos altamente processados e ricos em açúcares e gorduras é considerado um fator desencadeante para doenças cardiovasculares através do desenvolvimento da obesidade e co-morbidades, sendo os parâmetros de composição corporal frequentemente utilizados como indicadores de risco para o desenvolvimento dessas alterações. **OBJETIVO:** Avaliar o consumo de dieta rica em carboidratos simples e gordura de origem animal sobre parâmetros de composição corporal e cardiovasculares. **METODOLOGIA:** Foram utilizados 40 ratos Wistar machos e alocados em dois grupos: dieta padrão + água (grupo Controle, n=20) ou dieta rica em carboidratos simples e gordura + água com 25% de sacarose (grupo CHO, n=20) por 15 semanas. O peso dos animais foi acompanhado semanalmente e o consumo de ração e água, diariamente. Ao final do período experimental foram avaliados em ambos os grupos os níveis pressóricos, estrutura e função cardíaca, índice de adiposidade e o peso do músculo sóleo. Dados paramétricos estão apresentados em média  $\pm$  desvio padrão e não paramétricos em mediana e interquartil (25-75%) comparados respectivamente por Teste T-student e Mann-Whitney. **RESULTADOS:** O grupo CHO apresentou menor peso final (g) (405,3 (340,9 – 427,1) vs. 433,1 (415,4 – 462,3) e maior índice de adiposidade (%) ( $7,0 \pm 1,5$  vs.  $5,18 \pm 0,65$ ) com peso do músculo sóleo (g) menor ( $0,24 \pm 0,07$  vs.  $0,30 \pm 0,06$ ) além de maior ingestão calórica (kcal/dia) ( $135,23 \pm 9,84$  vs.  $82,2 \pm 7,42$ ). Houve queda do desempenho funcional e alterações estruturais cardiovascular no grupo CHO, ( $p < 0,05$ ). **CONCLUSÃO:** A ingestão de dieta rica em carboidratos simples e gordura animal altera a composição corporal independente do aumento de peso e desenvolve doenças cardiovasculares.

#### **Trab. 503**

### **INFLUÊNCIA DO ESTRESSE E DA ANSIEDADE NA QUALIDADE DE VIDA E O REFLEXO NA ALIMENTAÇÃO EM ESTUDANTES DE MEDICINA**

**Autores:** MONTANHOLI FAF, PONTELI RH

**Instituição:** ABRAN

#### **Resumo:**

**Introdução:** Devido ao caráter estressante do trabalho na área da saúde, a preocupação com a qualidade de vida vem aumentando. O acadêmico de Medicina sofre uma carga alta de pressão desde sua entrada na Universidade até a sua saída resultando em ansiedade, elevado consumo de drogas, depressão e alimentação inadequada. Uma avaliação direta dos alunos foi realizada e exposto seus hábitos de vida e alimentares, estresse e ansiedade que, somada ao rigor da graduação, revelam baixa qualidade de vida. **Objetivo:** Avaliar a qualidade de vida de estudantes, observando os efeitos do estresse e da ansiedade em seus hábitos alimentares. **Metodologia:** Foram aplicados questionários contendo quantas refeições foram feitas nas últimas 24 horas, a quantidade de atividade física



realizada semanalmente. Foi utilizado o Índice de Quételet na análise do IMC e Pirâmide Alimentar de Harvard para análise da ficha alimentar. Foi analisado o uso de antidepressivos, a quantidade de horas dormidas, ingestão de bebida alcoólica, tabaco e as pressões arteriais. Resultado: 77 alunos de medicina, idade entre 18 a 35 anos (média de 22 anos), sendo que 28 (36,36%) eram do sexo masculino e 49 (63,64%) eram do sexo feminino, o IMC variou de 16,9 a 35,4 kg/m<sup>2</sup> (Média 23,4). O número máximo de refeições ao longo de 24 horas variou de 2 a 6, média 3,8 refeições dia. Esportes variam entre 0 a 5 vezes por semana (média 2), tabagistas de 9 (11,7%) e consumo de bebidas alcoólicas 67 (87%). Foram consumidos abaixo do recomendado: 48% de cereais, 84,4% dos vegetais, 42,8% óleos saudáveis, 50,6% de leguminosas, 90,9% de frutas, 93,5% de leite e 29,8% de carnes magras; Foram consumidos acima do recomendado: 70,1% de carnes gordas, 84,4% de açúcar, 54,5% de óleos e gorduras. Além disso, 23,4% não tomam café e apenas 29,8% não ingerem refrigerantes. As horas dormidas variaram entre 5 a 10 horas sendo a média de 6,5 (recomendado 7 a 9 horas por dia), 20 alunos(26%) usam antidepressivos. Conclusão: Observamos a presença de uma qualidade de vida preocupante de acordo com a faixa etária, pois apresentam sinais de ansiedade e estresse em seus hábitos rotineiros, como déficit de atividade física e dormir pouco; ingerir álcool em grande escala e o reflexo na alimentação e no aumento do uso de antidepressivos. O número de refeições e consumo de alimentos saudáveis está abaixo do ideal. O de açúcares e refrigerantes está muito acima devido à falta de tempo e estresse diário.

#### **Trab. 504**

### **INFLUÊNCIA DO MARKETING NO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES**

**Autores:** OLIVEIRA PDF, MELO MFFT, SOARES JKB, MEDEIROS MRG, ARAÚJO YS, OLIVEIRA MJS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** No cenário atual as indústrias alimentícias vêm crescendo de forma significativa, atribuído principalmente ao fato do alto investimento em divulgações dos seus produtos, especialmente de alimentos ricos em açúcares e gorduras. Isso afeta um grande número de pessoas, e não obstante, crianças e adolescentes. O índice de obesidade e demais doenças crônicas vêm crescendo de forma exorbitante, e a publicidade e propaganda têm contribuído muito para isto, visto que influencia nas escolhas alimentares, tendo impacto negativo na escolha por alimentos saudáveis, fato que afeta principalmente o público infantil, que é o mais vulnerável aos apelos emocionais destas propagandas. **OBJETIVO:** Demonstrar por meio da literatura, o efeito do marketing no estado nutricional das crianças e adolescentes. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos nacionais e internacionais nas bases de dados eletrônicos do Pubmed e Scielo dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** Crianças e adolescentes representa um público extremamente vulnerável a ação de propagandas de alimentos industrializados, em sua maioria não saudáveis. Tal fato contribui para preferência por parte das crianças por alimentos açucarados e gordurosos, e isto corrobora com o risco de desenvolvimento de doenças crônicas. Estudos demonstram, que o índice de obesidade entre esse público é elevado, haja vista que além da preferência por esses alimentos, há um elevado consumo além da necessidade calórica diária, contribuindo assim para o surgimento da obesidade. A mídia que propositalmente insere propagandas de alimentos industrializados e pobre em nutrientes durante o intervalo da programação mais assistida por este público, bem como utiliza de artifícios como impressão de personagens animados nas embalagens de alimentos, possui um papel relevante nesse processo. **CONCLUSÃO:** Estratégias devem ser tomadas para que haja diminuição desses comportamentos nocivos à saúde. Entre estas, pode-se citar o desenvolvimento de ações voltadas para propaganda e publicidade de alimentos direcionados a crianças e adolescentes. Ainda, impera-se a importância de ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN para esses jovens, a fim de incentivá-los em escolhas alimentares saudáveis, o que contribuirá com o menor risco de doenças.

#### **Trab. 505**

### **INFORMAÇÕES ACERCA DE NUTRIÇÃO E QUALIDADE DE VIDA VEICULADAS POR REDES DE FAST FOOD: UMA ANÁLISE DE CONTEÚDO DE WEBSITES**

**Autores:** FABIANA CHAGAS OLIVEIRA DE FRANÇA, IZIANE DA SILVA ANDRADE

**Instituição:** UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As redes de fast food tem se expandido pelo mundo afora, sendo cada vez mais presente no ambiente virtual, através de seus websites. Entretanto, poucas redes divulgam informações acerca nutrição e estratégias de promoção de qualidade de vida. O objetivo do presente artigo é analisar as informações acerca de nutrição e qualidade de vida que são veiculadas pelas redes de fast food em seus sítios eletrônicos. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma pesquisa do tipo exploratória, de cunho documental e com abordagem quali-quantitativa, tendo como base a análise de conteúdo de quatro websites de grandes redes de fast food. **RESULTADOS:** Os resultados encontrados demonstraram que a quantidade e a qualidade das informações veiculadas nos websites ainda deixam a desejar, sendo necessária a divulgação de mais informações, com respaldo profissional. **CONCLUSÃO:** Mais estudos com este tipo de metodologia são indicados no intuito de desenvolver a análise de conteúdo nos estudos relacionados à saúde, além de incrementar as possibilidades de acesso à informação pelos consumidores e usuários de serviços fast food.

**Trab. 506****INGESTÃO DE MACRONUTRIENTES E FIBRAS DE PACIENTES ATENDIDOS EM UMA LINHA DE CUIDADOS EM DIABETES**

**Autores:** VIEIRA VS

**Instituição:** HOSPITAL UNIVERSITÁRIO WALTER CANTÍDIO - HUWC/UFC

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A terapia nutricional no Diabetes Mellitus com base no equilíbrio da ingestão energética proveniente dos carboidratos (CHO), lipídios (LIP) e proteínas (PTN) contribui na melhora do controle glicêmico, bem como nos níveis pressóricos e de lipídios séricos adequados, condições as quais se encontram associadas com a redução do risco cardiovascular e no controle das complicações crônicas do Diabetes. **METODOLOGIA:** Estudo documental, quantitativo, descritivo e transversal realizado em um hospital público de referência da capital cearense. A população foi composta de pacientes com diagnóstico de DM acompanhados durante um ano pela Linha de Cuidados do Diabetes, serviço no qual se caracteriza pelo atendimento multiprofissional à pacientes com mau controle metabólico e complicações clínicas associadas. Os dados alimentares referentes à ingestão dietética foram coletados através do Recordatório Alimentar de 24 horas (R24h), que foi aplicado em triplicata e posteriormente analisado. A recomendação de ingestão foi verificada através dos parâmetros de fibra e macronutrientes preconizados pelas Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD, 2015-2016). **RESULTADOS:** A amostra constou de 50 pacientes, 62% (31) idosos, com média de idade de  $62,24 \pm 10,17$  anos, 58% (29) do gênero feminino e 62% (31) eram casados. Foram classificados com DM tipo 2 90% (45), com mediana de 15 anos de tempo de diagnóstico do DM. Síndrome Metabólica estava presente em 90% (45), Doença cardiovascular em 56% (28), Dislipidemia em 94% (47) e doença renal do diabetes (DRD) em 34% (17). Em relação à ingestão dietética durante o ano de atendimento, a mesma estava adequada em 72% (36) para CHO, 52% (26) para PTN e 54% (27) para LIP, sendo a média consumida, respectivamente, de  $54,36 \pm 7,16g$ ,  $20,02 \pm 4,73g$  e  $25,51 \pm 6,23g$ . 42% (21) possuíam um consumo acima do recomendado para PTN e nenhum dos participantes ingeriam quantidade superior ao preconizado para LIP. Quanto à de fibras, 94% (47) tinham consumo inadequado. **CONCLUSÃO:** Verificou-se que a maioria dos usuários apresentou consumo adequado de macronutrientes. Porém, deve-se atentar ao consumo excessivo de proteínas, principalmente em pacientes em tratamento conservador, visto a alta prevalência da DRD nestes pacientes. Além disso, o consumo de fibras encontrado foi muito inferior ao recomendado, dado este que pode sugerir a necessidade de novas estratégias que estimulem a ingestão deste nutriente.

**Trab. 507****INGESTÃO DIETÉTICA DE CÁLCIO E FERRO DE MULHERES EM SEGUIMENTO DA DIETA DO PALEOLÍTICO VERSUS DIETA TRADICIONAL: EXISTE DIFERENÇA?**

**Autores:** CACAU, LT, SAMPAIO, HAC, PARENTE, NA, BEZERRA, VM, CARVALHO, NRP, PORTO, MISO, BRITO, FO, ARRUDA, SPM

**Instituição:** UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ

**Resumo:**

Introdução: A dieta do paleolítico vem sendo utilizada como uma boa opção para a perda de peso eficaz, e consiste em restrição de produtos lácteos e cereais e aumento do consumo de frutas, verduras, sementes, castanhas, proteína e gordura animal. O cálcio e o ferro são minerais importantes para o bom funcionamento do organismo e são encontrados principalmente em alimentos de origem animal. Métodos: Ensaio clínico controlado randomizado para o tratamento da obesidade com pacientes oriundos do SUS, atendidos em um núcleo de atendimento médico integrado de uma universidade de Fortaleza, Ceará. Os pacientes foram divididos aleatoriamente em dois grupos: o grupo da dieta paleolítica (DP) e o grupo da dieta tradicional (DT). Para análise da ingestão de Ca e Fe, foram colhidos dois recordatórios alimentares de 24 horas (RA24h), sendo um deles de um dia de final de semana. Os dados, em medidas caseiras, foram convertidos em gramas pela Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil, elaborada pela Pesquisa de Orçamentos Familiares POF 2008-2009 e analisados no software DietWin Profissional 2.0. Realizou-se a média de ingestão de Ca e Fe e analisou-se através da EAR/DRI, de acordo com sexo e faixa etária. Resultados: Participaram deste estudo 25 mulheres, com idade média de 41,77(9,28). Em relação ao grupo da dieta, 8 eram DP e 17 DT. Para o consumo de cálcio, tiveram médias de consumo de 373,13(169,48) mg para DP e 386,24(155,58) mg para a DT. Para o consumo de ferro, tiveram médias de 7,66(4,23) mg para a DP e 8,25(4,33) mg para a DT. Em relação a porcentagem de consumo abaixo da recomendação da DT, 82,35% para Ca e 47,06% para Fe. Para a DP, estão com consumo abaixo da recomendação, 87,5% para Ca e 87,5% para Fe. Conclusão: Nota-se que o grupo da DP possui maior consumo deficiente dos minerais avaliados quando comparado com o grupo da DT. Isso pode se dar devido a dieta paleolítica ter restrição de alguns grupos de alimentos se comparada a uma dieta tradicional para perda de peso. Recomenda-se novos estudos acerca desta temática, uma vez que tais minerais são de suma importância para o organismo e manutenção da saúde.

**Trab. 508****INIBIÇÃO DA VIA MAPK ASSOCIADA A TRIIODOTIRONINA MANTÉM OS NÍVEIS DE LEPTINA MAS DIMINUI DANO DE DNA E ACUMULO INTRACELULAR DE TRIGLICERÍDEOS EM ADIPOCITOS, 3T3-L1.**

**Autores:** MATHIAS LS, DE OLIVEIRA M, TILLI HP, RODRIGUES BM, MORETTO FCF, DE SIBIO MT, DEPRÁ I, NOGUEIRA CR

**Instituição:** FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - FMB/ UNESP

**Resumo:**

INTRODUÇÃO: O tecido adiposo (TA) está envolvido na regulação da energia corporal, produzindo e secretando substâncias denominadas adipocinas, dentre elas a leptina, que age estimulando o gasto energético. O TA é um importante alvo para os hormônios tireoidianos (HT), principalmente a triiodotironina (T3), a qual influencia o metabolismo e desenvolvimento, por meio da modulação da proliferação e diferenciação de adipócitos. O T3 pode desencadear ações por ativação de vias de membrana ou citoplasmática, sendo entre essas a via a MAPK. O acúmulo excessivo ou anormal de TA é prejudicial à saúde, o T3 pode reduzir o acúmulo lipídico do TA pelo aumento da termogênese e oxidação lipídica. OBJETIVO: Avaliar a alteração do acúmulo intracelular de triglicerídeos (TG), dano de DNA, liberação de glicerol e expressão de mRNA de leptina induzida pelo T3 com bloqueio da via MAPK, em cultura de adipócitos, 3T3-L1. METODOLOGIA: Adipócitos, 3T3-L1, foram tratados com dose fisiológica de T3 ( $F=10nM$ ) durante uma hora, na ausência ou na presença do inibidor de MAPK – PD98059 (PD). A ausência de qualquer tratamento foi considerada o grupo controle (C). Desta forma, formando-se os seguintes grupos: C, T3, PD, PD+T3. Após o período de tratamento realizou-se o RT-qPCR para analisar a expressão de mRNA de leptina; a quantificação do acúmulo de TG intracelular foi realizado com os ensaios AdipoRed e Oil Red, além de mensurar o produto da lipólise pelo ensaio de glicerol; o dano de DNA foi avaliado pela quantificação da 8- Hidroxideoxiguanosina (8O-OH-dG) por ensaio ELISA. Utilizou-se ANOVA complementada com o teste de Tukey, para dados com normalidade, com resultados expressos como média  $\pm$  desvio padrão. A significância foi dada para  $p<0,05$ . RESULTADOS: O estudo demonstrou que o grupo T3 ( $1,36\pm 0,05$ ) apresentou aumento da expressão de mRNA de leptina em relação ao C ( $1\pm 0,04$ ). Já o grupo PD+T3 ( $1,16\pm 0,04$ ), em que houve inibição da via e posterior tratamento com T3, apresentou maior expressão dessa adipocina em relação ao PD ( $0,66\pm 0,07$ ). Além disso, constatou-se que o grupo o PD+T3 apresentou menor dano de DNA, redução do acúmulo intracelular de TG e menor liberação de glicerol quando comparado aos grupos C, T3 e PD. CONCLUSÃO: De acordo com o resultado, o T3 não modula a expressão de mRNA de leptina por meio da via MAPK, porém a inibição dessa via associada ao tratamento com T3 apresentou melhores parâmetros de dano de DNA e acúmulo de TG no TA.

## **INIBIDORES DA PCSK9: MUDANDO PARADIGMAS NO TRATAMENTO DAS DISLIPIDEMIAS**

**Autores:** AVELAR, PA, FRANCO F, NOVAES BC, NOGUEIRA BAC , ONEJORGE LB, FERNANDES TMS, FERNANDES JB, MELO WW

**Instituição:** ESCOLA DE MEDICINA DA SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE VITÓRIA -ES (EMESCAM)

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O tratamento das Dislipidemias, em particular, as reduções mais intensivas dos níveis da Lipoproteína de Baixa Densidade (LDL-c) tem se associado a importantes benefícios na redução de eventos e mortalidade cardiovasculares. **METODOLOGIA:** O estudo é uma revisão da literatura integrativa sobre o uso dos inibidores da PCSK9 no tratamento das dislipidemias, com o objetivo de identificar os resultados até o presente momento das duas maiores pesquisas sobre o tema (Estudo Fourier e Estudo Odyssey) que contribuíram para mudanças nas diretrizes dos tratamentos das dislipidemias. Foi realizado um levantamento bibliográfico em três bases de dados (PubMed, Medscape e Google acadêmico, utilizando os descritores "Dyslipidemia", "Low-density lipoprotein cholesterol", "PCSK9 Inhibitors" e "proprotein convertase subtilisin/kexin type 9". Os critérios utilizados para seleção da amostra foram artigos publicados em inglês e português, a partir do ano de 2016, independente do método de pesquisa. Os critérios de exclusão foram artigos com menor quantidade de informação, informações duplicadas ou não relevantes. **RESULTADOS:** Foram encontrados 438 artigos, utilizando-se as bases de dados descritas. Em detrimento da grande quantidade de artigos encontrados, fez-se necessário a redução da amostra para este estudo. Desta forma, a escolha foi baseada nos artigos mais recentes, que analisaram os resultados finais do estudo Fourier, resultados preliminares de 18 meses do estudo Odyssey, bem como a análise da última atualização da Diretriz Brasileira de Dislipidemia e prevenção da Aterosclerose 2017 (SBC). Dentre os artigos selecionados, um total de 20 envolviam os resultados do estudo Fourier e 10 discutiram sobre os resultados preliminares do estudo Odyssey. **CONCLUSÃO:** Considerando as informações desta revisão, a maior parte dos autores concluiu que os inibidores da PCSK9 representam uma mudança de paradigma no tratamento das dislipidemias, estando indicados para pacientes de alto risco cardiovascular, em tratamento otimizado com estatinas e/ou ezetimiba, e que não tenham alcançado as metas de LDL-c ou não HDL-c recomendadas. O uso dos inibidores da PCSK9 geralmente é seguro e com poucos efeitos colaterais, restando ainda elucidar formas de reduzir o alto custo da medicação para que possa chegar a população em geral.

## **INTERFERÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO NA ABSORÇÃO DE LEVOTIROXINA SÓDICA**

**Autores:** FARIAS FF, MARTINS VAP, SILVA VCM, VIEIRA EA, GASPARIN LFO, HIDALGO ST, COLETTA-YUDICE ED, TRUJILLO LM

**Instituição:** Instituto Adolfo Lutz

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Levotiroxina sódica (LT4) é um medicamento amplamente utilizado por ser efetivo na reposição fisiológica no hipotireoidismo. A falta do hormônio endógeno (LT4) pode ser originada pela tireoidite autoimune, ablação da tireóide, consequência do uso de medicamentos como amiodarona e lítio, entre outros. Embora haja um conhecimento acerca da interação alimentar com LT4, existem poucos relatos na literatura a respeito desta influência. Recomenda-se que a ingestão de LT4 em comprimidos, seja feita em jejum uma hora antes do café da manhã. Boa parte da absorção acontece no jejuno e íleo, atingindo de 60-90% após 3 horas de sua ingestão. Entre os principais alimentos que podem interagir com a LT4 estão café, soja e os ricos em fibras, muitos deles ainda não relatados nas bulas de LT4. **OBJETIVO:** Relatar estudos que evidenciem as principais interações alimentares na absorção de levotiroxina sódica. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma busca nas bases de dados científicos nacionais e internacionais dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** Uma alimentação rica em fibras e soja pode diminuir a biodisponibilidade da LT4. Relata-se que estes alimentos podem interagir com LT4 durante seu ciclo entero-hepático e a depuração do fármaco pode ser aumentada independentemente do espaço de tempo entre a ingestão de LT4 e da dieta rica em fibras e soja. Alguns estudos foram realizados para a avaliação da interação do café com a LT4, porém o mecanismo

exato ainda é desconhecido. Sabe-se que este não afeta o pH do estômago nem o esvaziamento gástrico. De maneira ainda não completamente elucidada, o café torna a LT4 menos disponível para absorção intestinal, sequestrando o ativo. Estudos de estabilidade realizados com LT4 comprimidos demonstraram degradação rápida à 60° C. Como o café costuma ser servido entre 80-90°C, este poderia ser um fator contribuinte na degradação do ativo, se administrado concomitantemente ao LT4. CONCLUSÃO: O mecanismo de interação da LT4 com determinados alimentos, como café, ainda não foi completamente esclarecido. Ainda são necessários outros estudos para elucidar a interferência da alimentação na absorção de levotiroxina sódica de modo que respalde sua indicação de ingestão com estômago vazio uma hora antes da alimentação, e explique a permanência desta interação mesmo após longo período da administração. Recomenda-se o monitoramento frequente da concentração plasmática de TSH e LT4 para certificar-se da correta dosagem no tratamento de reposição de LT4.

#### **Trab. 511**

### **INTERRUPÇÃO PREMATURA DO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO**

**Autores:** SILVA AS , ALVES APV, MELO TC, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A interrupção prematura do aleitamento materno exclusivo (AME) constitui um problema com características biológicas, psicológicas e socioculturais. Sendo assim, a Organização mundial de Saúde e o Ministério da Saúde tem se preocupado em estimular o aleitamento materno exclusivo devido às inúmeras evidências científicas a seu favor. Nos últimos anos, a política de saúde da criança no Brasil tem priorizado as ações de promoção, proteção e apoio ao aleitamento natural, sendo essa uma estratégia fundamental para reduzir a mortalidade infantil no país e para melhorar a saúde das crianças brasileiras. **OBJETIVO:** Este trabalho objetivou realizar uma revisão na literatura sobre as principais causas da interrupção prematura do AME. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos indexados nas bases de dados eletrônicos Pubmed, Scielo e Google Acadêmico nos últimos 5 anos, utilizando indexadores aleitamento materno e desmame. **RESULTADOS:** Pesquisas têm mostrado que a falta de experiência prévia e de confiança sobre a amamentação e sua realização, além de fatores culturais e crenças que estimulam a inserção de substitutos do leite materno, tem influenciado no desmame precoce. Levando em consideração que a amamentação deve ocorrer em livre demanda, o fato de se estabelecer horários pré-definidos também é causa da interrupção do AME. Neste contexto, ainda pode-se referenciar o uso de chupeta, que reduz o número de mamadas e conseqüentemente diminui o estímulo mamilo areolar e a produção de leite também se torna reduzida, de forma a não saciar o bebê e as mães optarem pela alimentação complementar antes do período recomendado. Outros estudos revelam que problemas familiares, principalmente com o parceiro, também causam desmame precoce, sendo caracterizado como fatores psicológicos e emocionais. **CONCLUSÃO:** É importante que os profissionais permaneçam nessa causa de saúde pública, incentivando às mães a manterem o aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida, para evitarem o desenvolvimento de diarreia, desnutrição e até a mortalidade infantil. O diálogo com a mãe deve acontecer, também, desde o momento da gestação, para ela conhecer os benefícios e importância do aleitamento materno exclusivo.

#### **Trab. 512**

### **INTERVENÇÃO DOS CUIDADOS NUTRICIONAIS NA REDUÇÃO DA ESTADIA HOSPITALAR E NO TRATAMENTO DE SÍNDROMES GERIÁTRICAS PRESENTES EM IDOSOS.**

**Autores:** SILVA MCC, SILVA ISS, SILVA ECA , SILVA MEC, LUCENA MTP, CAMPOS RS, QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As síndromes como incapacidade cognitiva que é a capacidade mental de compreender e resolver os problemas do cotidiano, instabilidade postural que leva o idoso à queda, o que representa um dos maiores temores em geriatria, imobilidade representada por uma reduzida capacidade de deslocamento do indivíduo e incapacidade comunicativa onde não há a capacidade de estabelecer

relacionamento produtivo com o meio revelam dependência e uma reduzida capacidade de funcionar sozinho que é avaliada por meio da análise das atividades de vida diárias desses indivíduos. OBJETIVO: Apresentar a importância da terapia nutricional como componente básico da redução do tempo de internação e com efeito positivo sob os riscos de síndromes geriátricas. METODOLOGIA: Foi realizada uma revisão da literatura sistematizada de artigos publicados nos últimos 5 anos nos bancos de dados do Scielo e Pubmed, utilizando indexadores: avaliação geriátrica, suplementação nutricional; saúde do idoso. RESULTADOS: Estudos mostram que o cuidado com a dieta ofertada dentro dos hospitais contribui para o aporte de nutrientes ao paciente hospitalizado, oferecendo a este a possibilidade de preservar seu estado nutricional, bem como colaborar no controle de doenças crônicas e agudas, onde está ainda desempenha um papel importante na experiência de internação para pessoas em risco de síndromes geriátricas. As dietas quando administradas de forma adequada, guiadas e monitoradas por profissionais habilitados, apresentam um quadro de melhoria da fragilidade em idosos e quando não dada devida importância a estes aspectos resulta em um declínio cumulativo de múltiplos sistemas fisiológicos, levando a um estado de maior vulnerabilidade. O período de permanência dos pacientes ao leito, reduzem quando existe um cuidado com a regularidade em alimentar-se de forma equilibrada, incluindo todos os grupos alimentares de acordo com as necessidades individuais e assim ocorrendo readmissões de forma mais rápida e os custos de cuidados conseqüentemente reduzidos. CONCLUSÃO: A terapia nutricional tem por finalidade gerar um tratamento mais eficaz e melhorar o quadro das síndromes geriátricas em pacientes idosos com o intuito de proporcionar uma melhor compreensão dos transtornos provocados e permitindo uma prevenção mais eficiente de futuras complicações e redução da estadia de internação.

### **Trab. 513**

## **INTOLERÂNCIA À LACTOSE E SUAS CONSEQUÊNCIAS PARA A SAÚDE: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** SILVA LS, MONTEIRO FB, MORAIS JL, ALVES AHO, GALVÃO IFP, BRASIL LFB, MIRANDA AVS, MACIEL RT

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE UFCG-CES

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Lactose ou açúcar do leite é um dissacarídeo formado por dois monossacarídeos, glicose e galactose. Este dissacarídeo quando ingerido é hidrolisado pela enzima intestinal lactase, liberando seus componentes para absorção na corrente sanguínea. A intolerância à lactose se deve pela produção insuficiente ou ausente da enzima lactase, o que conseqüentemente compromete a digestão e a absorção desse nutriente no organismo. A deficiência pode ser desenvolvida em qualquer ciclo de vida, sendo a população idosa mais vulnerável, tendo em vista o desgaste fisiológico que acomete esse grupo. A causa da redução de lactase no intestino pode ser fisiológica, como no caso do desmame, por fatores genéticos ou secundária, devido a alguma patologia que desencadeou danos no intestino delgado, afetando a produção enzimática, sendo nesse caso de natureza reversível ou não. O surgimento de sintomas de desconforto abdominal e intestinal devido à má absorção de lactose, caracteriza a intolerância. Algumas variáveis como quantidade, forma de alimento consumido e grau de deficiência da lactase, influenciam na resposta metabólica, sendo relativo de indivíduo para indivíduo. OBJETIVO: Realizar uma revisão da literatura sobre as principais consequências da intolerância a lactose para a saúde. METODOLOGIA: Realizou-se uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas scielo, google acadêmico e periódicos capes, nos idiomas inglês e português, correspondente ao período de 15 anos, utilizando-se as palavras chaves: intolerância, lactose e deficiências. RESULTADOS: Tendo em vista que as dietas isentas de lactose são o principal mecanismo de tratamento para a intolerância a lactose, e que os alimentos que possuem esse nutriente são de grande importância na alimentação humana, estudos mostram comprometimento da saúde dos indivíduos, principalmente com relação ao metabolismo do cálcio, levando ao comprometimento da saúde óssea, como osteoporose, déficit de crescimento, perda de peso, desnutrição e desidratação, devido a negligência ao tratamento, desconforto abdominal e intestinal, além de uma alimentação deficiente. CONCLUSÃO: Dessa forma, pode-se concluir que a deficiência de lactase pode acometer todas as faixas etárias e, portanto, merece atenção e tratamento adequado, evitando maiores complicações de saúde, principalmente de caráter nutricional, visando uma melhor qualidade de vida dos indivíduos que possuem intolerância a lactose.

**INTOLERÂNCIA À LACTOSE X ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA: UMA REVISÃO DE LITERATURA.**

**Autores:** MINARI, JM, SPAZIANI, AO, FROTA, RS, ALVARENGA, LBL, FRANQUEIRO, NVJ, AURELIANO, PMC, CARVALHO, MML, DOS SANTOS, FHNB

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A intolerância à lactose define-se pela inabilidade do organismo em digerir quantidade significativa do açúcar do leite, a lactose, devido a insuficiência da enzima lactase. Não envolve o sistema imunológico e os sintomas são causados pela permanência da lactose na porção do intestino grosso, onde sofre fermentação e aumento da pressão osmótica intraluminal. Já a alergia à proteína do leite de vaca ocorre a alta produção de imunoglobulinas contra os sítios alergênicos existentes nas proteínas do leite de vaca, sendo de alta prevalência em indivíduos na infância. Apesar dos mecanismos serem distintos os termos são frequentemente confundidos e usados erroneamente. É de extrema importância distinguir os termos e suas diferentes apresentações clínicas para a estipulação do diagnóstico e de tratamentos específicos que melhorem a qualidade de vida do paciente. Diferenciar a intolerância à lactose da alergia à proteína do leite de vaca, destacando a importância clínica e prevalência. **METODOLOGIA:** Houve um levantamento de artigos nas bases de dados Scielo e LILACS com os seguintes descritores: alergia, intolerância, alergia à proteína do leite de vaca, intolerância à lactose. Foram achados 4750 artigos. Dentre os achados, usou-se como critério de inclusão estudos de 2013 a 2017, estudos da prevalência dos casos abordados e importância clínica do diagnóstico correto, selecionando-se assim 52 estudos. **RESULTADOS:** Obteve-se que a prevalência da intolerância à lactose é relevante mundialmente, sendo destaque em alguns grupos étnicos tais como: asiáticos, orientais, sul-americanos e negros, chegando a uma taxa de 80% de acometimento na fase adulta. A alergia à proteína do leite de vaca acomete cerca de 5% da população infantil, com prevalência menor de 1 a 2% na população adulta. A prevalência auxilia no destaque para o diagnóstico clínico, já que os indivíduos acometidos com as patologias analisadas cursam com perda da qualidade de vida. O diagnóstico clínico correto proporciona aos pacientes um prognóstico melhor em 86% dos casos, pois depende diretamente da conscientização do indivíduo. **CONCLUSÃO:** É inquestionável o valor nutricional do leite e seus derivados na dieta, mesmo com a evolução alimentar da população e as recomendações dietéticas. Por tais motivos é importante destacar as diferenças entre as patologias, suas prevalências entre a população e a importância do diagnóstico clínico para garantir um bom prognóstico e manutenção da qualidade de vida

**INTRODUÇÃO ALIMENTAR E PREVENÇÃO DE ATOPIAS NA INFÂNCIA: UMA BREVE REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** SILVA, L. S., ALVES, A. H. O., BRASIL, L. F. B., GALVÃO, I. F. P., GOMES, M. L. J., IZÍDIO, J. A. H., MORAIS, J. L., SILVA, S. A. D.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O aumento da incidência de alergias alimentares nos últimos anos tem sido referida como uma epidemia e tem resultado na concepção de estratégias de prevenção voltadas para a dieta do bebê de forma a melhorar a qualidade de vida das crianças e suas famílias. Alergia à alimentos é classificada principalmente como alergia alimentar mediada por imunoglobulina E (IgE) ou alergia alimentar não mediada por IgE, com reações de hipersensibilidade imediata e tardia, respectivamente, após exposição ao antígeno alimentar. Abordagens dietéticas adicionais em relação à amamentação e introdução precoce de alérgenos alimentares têm sido apontadas como possíveis estratégias preventivas. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre estratégias de como prevenir as alergias alimentares na infância. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas do Periódicos CAPES, nos idiomas inglês e português, correspondente ao período de 10 anos, utilizando-se as palavras chaves: alergias alimentares (food allergies), atopia na infância (atopy in childhood) e prevenção (prevention). **RESULTADOS:** Estudos mostraram que a amamentação exclusiva não evidenciou nenhum benefício

protetor no desenvolvimento da atopia subsequente. No entanto, notou-se que uma duração maior da amamentação foi protetora e concluiu-se que a duração, em vez da exclusividade, era protetora devido à presença de anticorpos que podem combinar com antígenos alimentares para induzir tolerância. Outros estudos observacionais sugeriram que a ingestão tardia de alérgenos alimentares podem realmente representar um risco de alergia, enquanto que a introdução precoce têm tido êxito no desenvolvimento de tolerância oral para prevenção da alergia alimentar. **CONCLUSÃO:** Pode-se inferir que os dados atuais não fornecem evidências conclusivas em apoio ou contra o papel da amamentação na proteção contra o desenvolvimento de alergia alimentar, mas a amamentação exclusiva é recomendada por cerca de seis meses de idade. E, embora tenha sido demonstrado evidências de que a introdução precoce de alérgenos potenciais tenham contribuído para o desenvolvimento de tolerância oral, mais estudos são necessários, uma vez que o momento adequado das intervenções alimentares precoces continuam sendo uma questão de extrema importância e também sobre quais alérgenos podem ser introduzidos de forma segura, como também se a introdução precoce é verdadeiramente a melhor estratégia.

#### **Trab. 516**

### **IRISINA E TRIIODOTIRONINA ELEVAM O GASTO ENERGÉTICO POR AUMENTO DE UCP-1 SEM CAUSAR DANO DE DNA EM ADIPÓCITOS HUMANOS SUBCUTÂNEOS IN VITRO**

**Autores:** MIRIANE DE OLIVEIRA, MATHIAS LS, PAIM HT, OLÍMPIO RMC, RODRIGUES BM, GONÇALVES BM, COSCRATO VE, NOGUEIRA CR

**Instituição:** UNIVERSIDADE JÚLIO DE MESQUITA FILHO- FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A literatura apresenta, várias abordagens estratégicas para lidar com indivíduos obesos, incluindo restrição alimentar e exercício físico. A triiodotironina (T3), é fundamental para o controle de proliferação e diferenciação do tecido adiposo (TA). A irisina é uma proteína sintetizada e secretada pelo músculo esquelético de humanos e ratos, produzida após o exercício físico e age no TA estimulando a UCP-1, levando a liberação de temperatura e com isso a diminuição da gordura. Tanto o T3 quanto a irisina desencadeiam ações resultando na termogênese e no consumo de energia. **OBJETIVO:** Com o uso de cultura celular de adipócitos humanos o presente estudo tem o objetivo de avaliar a alteração da expressão da UCP-1, assim como a diminuição do acúmulo de triglicerídeos (TG) intracelular induzida pelo T3 ou pela irisina. **METODOLOGIA:** Pré-adipócitos humanos subcutâneos (HPAd -802S-05A), foram diferenciados em adipócitos e tratados com T3 (T3= 10nM) ou irisina (I= 20nM) durante 24 horas. A ausência de qualquer tratamento foi considerada o grupo controle (C). Inicialmente comprovou-se que as doses usadas nos tratamentos não são citotóxicas para as células. A expressão de UCP-1 foi verificada por Western Blot, a quantificação do acúmulo de TG intracelular foi realizado com os ensaios AdipoRed e Oil Red, além de mensurar o produto da lipólise pelo ensaio de glicerol; o dano de DNA foi avaliado por meio da quantificação da 8-Hidroxi-dG (8-OH-dG) por ensaio ELISA. Para análise dos dados foi utilizado ANOVA complementada com o teste de Tukey a 5% de significância. **RESULTADOS:** A expressão proteica de UCP-1 foi elevada pelo T3 ( $1,53 \pm 0,08$ ,  $p < 0,05$ ) e pela irisina ( $1,56 \pm 0,25$ ,  $p < 0,05$ ) em relação ao grupo C ( $1 \pm 0,06$ ). T3 e irisina diminuíram em 14,3% e 8,8%, respectivamente, o acúmulo de TG intracelular, não gerando liberação de glicerol extracelular pelo T3, apenas pela irisina; além de que ambos os tratamentos minimizaram o dano de DNA avaliado pela diminuição da liberação de 8-OH-dG (T3:  $1,77 \pm 0,16$ ,  $p < 0,001$  e I:  $1,99 \pm 0,14$ ,  $p < 0,001$  vs C:  $2,5 \pm 0,24$ ). **CONCLUSÃO:** O T3 e a irisina se mostraram efetivos no aumento do gasto de energia das células adiposas visto que elevaram os níveis de UCP-1 e diminuíram o TG, com a vantagem de não causar dano celular. Visto que a obesidade é o distúrbio metabólico mais comum e de maior incidência no mundo, estudos que demonstrem como aumentar o gasto de energia das células adiposas são importantes para prevenir essa doença.

#### **Trab. 517**

### **ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM PACIENTES INTERNADOS EM UM HOSPITAL TERCIÁRIO COMO DETERMINANTE DE DESFECHO CLÍNICO.**

**Autores:** LATRECHIA DM, FIGUEREDO LS, MATOS MGL, PINTO ML, DEL ALAMO, L, KISHI HM, SEGOSHI NH, SOUZA MA

**Instituição:** INSTITUTO DE ASSISTÊNCIA MÉDICA AO SERVIDOR PÚBLICO ESTADUAL (IAMSPE)



**Resumo:**

Introdução: Os desfechos hospitalares se relacionam tanto com a doença quanto com as características dos pacientes incluindo a condição de performance nutricional e comorbidades preexistentes. Objetivo: O presente trabalho teve como objetivo principal avaliar os desfechos clínicos de pacientes internados em um hospital estadual de São Paulo de grande porte, que receberam nutrição parenteral baseado em seu índice de massa corporal (IMC). Métodos: Foi feito um estudo observacional transversal retrospectivo, com pacientes adultos e idosos que estavam com nutrição parenteral, em um hospital público estadual de São Paulo – SP. Foram coletados dados como IMC e avaliados tempo de internação e mortalidade. Resultados: Participaram do estudo 250 pacientes que estavam em uso de nutrição parenteral dos quais 43,6% tinham IMC acima de 25 e 13,6% IMC abaixo de 18,5. Dos 104 óbitos 44,2% tinham IMC acima de 25 e 12,5% IMC abaixo de 18,5. O tempo médio de internação de quem tinha IMC menor que 18,5 kg/m<sup>2</sup> foi de 29,05 dias, e do grupo com IMC maior que 25 foi de 35,53 dias. Conclusão: Os pacientes com sobrepeso e obesos tiveram um tempo de internação mais prolongado e uma maior mortalidade.

**Trab. 518****ÍNDICE DE OBESIDADE NA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE GENÁRIO XAVIER DA SILVA NO MUNICÍPIO DE PICUÍ-PB**

**Autores:** SILVA, E.C.A., SOARES, J.K.B., SILVA, M.C.C. DA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade é uma doença que está relacionada ao aumento de gordura corporal no organismo. As causas podem ser as mais diversas, entre elas estão, a predisposição genética, à má ingestão de alimentos e o consumo excessivo de produtos que contém açúcares e gorduras, prejudicando assim à saúde do homem. Além disso, a obesidade pode desencadear uma série de outras doenças como o diabetes, hipertensão e doenças cardiovasculares. **OBJETIVO:** Identificar o índice de obesidade em pacientes atendidos na Unidade Básica de Saúde Genário Xavier da Silva, localizado no município de Picuí-PB, investigando se a Unidade oferece ações relacionadas a diminuição do ganho de peso de seus pacientes. **METODOLOGIA:** O estudo epidemiológico descritivo, com base em uma abordagem quantitativa e transversal, foi realizado no mês de junho de 2017, através de um levantamento de dados contidos nas fichas de procedimentos, prontuários e livro de obesidade dos pacientes atendidos em parceria com a equipe de profissionais da unidade de saúde. **RESULTADOS:** O estudo demonstrou que a unidade atende aproximadamente cerca 2.849 pacientes, entre eles apenas 54 pessoas foram diagnosticadas com obesidade, entre elas cerca de 92% são mulheres com idade entre 18 a 80 anos e 8% são homens com idade entre 20 e 80 anos. Não foram identificadas crianças diagnosticadas com obesidade. Foram identificados que a unidade desenvolve ações relacionadas a obesidade, o chamado "Grupo do Peso", é acompanhamento por uma enfermeira que realiza, mensalmente, palestras e dinâmicas lúdicas relacionadas à alimentação saudável, contudo o grupo recebe acompanhamento nutricional individualizado realizado pela nutricionista. **CONCLUSÃO:** Deste modo, concluímos que as ações de incentivo e informação relacionadas aos hábitos alimentares são de suma importância para a qualidade de vida da população obesa. A unidade de saúde possui um papel fundamental, pois ela é tida como a porta de entrada e o acolhimento desses pacientes que buscam qualidade de vida, contribuindo assim para a diminuição do número casos de obesidade no município.

**Trab. 519****ÍNDICE DE RISCO DE HIPERTENSÃO ARTERIAL NA UBS GENÁRIO XAVIER DA SILVA NO MUNICÍPIO DE PICUÍ-PB**

**Autores:** SILVA, E.C.A., SOARES, J.K.B., SILVA, M.C.C. DA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A hipertensão arterial é a principal causa do acidente vascular cerebral e consequentemente infarto do coração. Isso ocorre devido à elevação da pressão sanguínea decorrente da resistência da passagem do sangue pelas artérias. O fator de risco aumenta com o passar dos

anos, além disso, a elevação da pressão arterial pode está associada a fatores como o sedentarismo, estresse, tabagismo, alcoolismo, pré-disposição genética, obesidade, má alimentação e a falta de atividades físicas. OBJETIVO: Identificar o índice de risco de hipertensão em pacientes atendidos na Unidade Básica de Saúde (UBS) Genário Xavier da Silva, localizado no município de Picuí-PB, investigando se a UBS realiza atendimentos e ações que minimize essa patologia. METODOLOGIA: O estudo epidemiológico descritivo, com base em uma abordagem quantitativa e transversal, foi realizado no mês julho de 2017, através de um levantamento de dados contido no Relatório da Situação de Saúde e Acompanhamento das Famílias na Área e em parceria com a equipe de profissionais da UBS Genário Xavier da Silva. RESULTADOS: Estudo demonstrou que a UBS atende aproximadamente cerca de 2.849 pessoas cadastradas, entre elas cerca de 330 pessoas foram diagnosticados com hipertensão arterial, no entanto, apenas 286 pessoas são de fato acompanhadas. A UBS realiza um acompanhamento semanal onde esses pacientes passam pela avaliação médica, verificação da pressão e recebem a receita contendo a medicação. Além disso, os pacientes podem verificar a medição da pressão de segunda a sexta feira no horário de funcionamento da UBS. Foram identificados que a UBS desenvolvem ações trimestrais relacionadas hipertensão, conhecido como "HIPERDIA", onde os pacientes diagnosticados com hipertensão arterial recebe um acompanhamento multifuncional realizado pela equipe da UBS quanto à realização de palestras e dinâmicas lúdicas sobre os temas: prevenção e controle da pressão, importância de hábitos alimentares saudáveis, consumo excessivo de sódio, e entre outros. CONCLUSÃO: Deste modo, concluímos que UBS Genário Xavier da Silva é bastante atuante quanto ao acolhimento e atendimento desses pacientes, promovendo saúde, prevenção e qualidade de vida para população picuiense.

## Trab. 520

### **ÍNDICE DE RISCO EM PESSOAS DIAGNOSTICADAS COM DIABETES EM UM MUNICÍPIO DE PEQUENO PORTE DO CURIMATAU PARAIBANO**

**Autores:** SILVA, E.C.A., SOARES, J.K.B. , SILVA, M.C.C. DA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O diabetes é considerado com sendo uma doença crônica onde o organismo humano não é capaz de produzir o hormônio insulina ou consegue produzi-la em quantidades insuficientes para metabolizar a glicose no sangue. Entre as formas da doença temos o diabetes do tipo 1, ocorre quando o pâncreas não produz insulina; diabetes do tipo 2, acontece quando o individuo apresenta uma resposta imunológica a insulina; pré-diabético é quando a pessoa nasce com a predisposição genética e os sintomas pode se manifestar em qualquer fase da vida; e por último a diabetes gestacional ocorre quando há um aumento do nível de glicose no sangue durante a gestação. O tratamento consiste em medicação via oral ou injetável de acordo com o tipo de diabetes e recomendação medica. OBJETIVO: Notificar os casos de diabetes em pessoas atendidas na Unidade Básica de Saúde (UBS) Genário Xavier da Silva, município de Picuí-PB, identificando se a UBS realiza atendimentos e ações educativas para o tratamento dessa doença. METODOLOGIA: O estudo epidemiológico descritivo, quantitativa e transversal foi realizado no mês agosto de 2017, por meio de um levantamento de dados contido no Relatório da Situação de Saúde e Acompanhamento das Famílias na Área e em parceria com a equipe de profissionais da UBS, em Picuí-PB. RESULTADOS: Foram identificados que UBS possuir aproximadamente cerca de 2.849 pessoas cadastradas, entre elas cerca de 102 pessoas foram diagnosticados com diabetes, contudo, apenas 78 pessoas estão sendo acompanhadas pela unidade. A UBS realiza um acompanhamento agendado realizados nas segundas-feiras, onde os pacientes passam pela avaliação médica e recebem a receita contendo a medicação prescrita e a solicitação de exames quando necessário. Além disso, os pacientes atendidos podem realizar a medição do nível glicêmico de segunda a sexta-feira. Foram identificados que a UBS dispõem de seringas e doses de insulinas que são distribuídas com apresentação da receita médica. Contudo, foram identificados que a UBS desenvolvem ações trimestrais relacionadas ao controle da diabetes, chamado de "HIPERDIA", uma ação que engloba os pacientes diabéticos e hipertensos. Nesses encontros os pacientes recebem um acompanhamento multifuncional realizado pela equipe da UBS com a realização de palestras sobre o tratamento do diabetes. CONCLUSÃO: Deste modo, concluímos que a UBS possuir um papel fundamental no convívio e na prevenção do diabetes promovendo saúde e bem estar aos seus pacientes.

## **JEJUM INTERMITENTE NO TRATAMENTO/PREVENÇÃO DE DOENÇAS METABÓLICAS**

**Autores:** MARAIS LK, SILVEIRA SA, LACERDA MAG, ANDRADE JO, BIDÔ RCA, PEREIRA DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os hábitos alimentares da sociedade contemporânea são baseados em hábitos sedentários e dietas hipercalóricas, tais como consumo exagerado de alimentos com alto valor energético, principalmente de macronutrientes como, lipídios e carboidratos. No obstante, esses comportamentos refletem sobre a fisiopatologia metabólica, incluindo-se dislipidemia, hiperglicemia, entre outros, corroborando para o surgimento de doenças cardiovasculares. No entanto, intervenção como o jejum intermitente seria uma alternativa quando associado a prática de atividade física na prevenção/controlar destes distúrbios. **OBJETIVO:** Realizar revisão da literatura buscando compreender a eficácia do jejum intermitente frente as doenças metabólicas. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos científicos no idioma português/inglês, nas bases de dados eletrônicas do ScienceDirect, Scielo e Pubmed, dos últimos 5 anos, utilizando como descritores "doenças metabólicas" e "jejum intermitente". **RESULTADOS:** São poucos os estudos que buscam evidenciar a eficácia do jejum intermitente no metabolismo humano. Testes experimentais com animais verificou impactos positivos sobre os parâmetros que envolvem o metabolismo glicídico (valores menores de glicemia e insulinemia) e lipídico (redução no volume de gordura visceral e aumento nos valores de adiponectina plasmática). Em relação aos estudos com humanos já se tem resultados importantes que revelam melhorias no perfil lipídico, parâmetros inflamatórios, redução na liberação de adipocinas inflamatórias e alterações na expressão de genes envolvidos no processo de inflamação. Pesquisadores observaram respostas positivas em indivíduos obesos. Observou-se melhor adesão ao jejum intermitente em relação a intervenções tradicionais (restrição calórica), além da redução no quadro de estresse oxidativo. **CONCLUSÃO:** Embora os resultados do jejum intermitente sejam animadores, poucos são os estudos que observam o efeito deste protocolo a longo prazo. Assim se faz importante a investigação clínica mais aprofundada sobre a eficiência do jejum intermitente no controle de doenças metabólicas.

## **JEJUM INTERMITENTE E OS BENEFÍCIOS PARA DIABÉTICOS: UMA REVISÃO NA LITERATURA**

**Autores:** PONTES, EDS, BERTOZZO, CCMS, MARTINS, ACS, SOARES, JKB, DONATO, NR

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Atualmente existem diversos tipos de jejum, o mais conhecido entre eles é o intermitente que é a denominação dada a indução de uma restrição calórica prolongada que se repete periodicamente. Esse método é utilizado como estratégia de perda de peso e melhoria da saúde metabólica por, supostamente, aferir uma melhoria na glicemia em jejum e proporcionar uma perda de peso, objetivos interessantes para diabéticos, pois a diabetes é uma doença crônica não transmissível considerada um dos grandes problemas da saúde, ela possui dois tipos e é caracterizada pela hiperglicemia recorrente a incapacidade de secreção de insulina desencadeando problemas secundários como obesidade e resistência à insulina. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre a relação dos benefícios do jejum intermitente e a diabetes. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica contendo 14 artigos, obtidos através de uma busca de dados nas bases eletrônicas SciELO, Google Acadêmico e Pubmed no idioma inglês, correspondente ao período dos últimos 4 anos. **RESULTADOS:** A partir disso, observou-se que o jejum intermitente, quando utilizado em curto prazo, dispõe de uma série de benefícios a saúde, principalmente, em pré-diabéticos ou diabéticos melhorando a tolerância a glicose e a ação da insulina, também age reduzindo fatores de risco para diabetes tipo 2, além de, supostamente, maximizar a oxidação de ácidos graxos dos músculos glicolíticos o que, conseqüentemente, afeta o acúmulo de diacilglicerol e a sensibilidade a insulina através da ativação de novas proteínas quinases C diminuindo assim, a composição de gordura corporal e aumentando a flexibilidade metabólica. **CONCLUSÃO:** Desta forma, pode-se concluir que apesar dos efeitos positivos no controle da diabetes ainda há controvérsias acerca da

temática como o estresse oxidativo envolvido e a suplementação de antioxidantes para conter esse processo, sendo assim necessário um aprofundamento maior a respeito dos riscos causados pelo uso prolongado e/ou indiscriminado do jejum intermitente afim de buscar alternativas sustentáveis a longo prazo, visto que algumas características relacionadas a ele são recorrentes na mudança de hábitos alimentares e sono, ou seja, alterações no ritmo metabólico.

### Trab. 523

#### **JEJUM INTERMITENTE, VILÃO OU SOLUÇÃO?**

**Autores:** ARAUJO YS, MEDEIROS MRG, OLIVEIRA PDF, SILVA ML, BIDÔ RCA, PEREIRA DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** De acordo com a literatura, o jejum intermitente pode ser definido como uma "estratégia que envolve a restrição total ou parcial do consumo de energia, sendo um restrição que pode variar de 25 a 100%". Muitos estudos tem evidenciado benefícios em relação a esta pratica, como por exemplo, emagrecimento e melhora da saúde metabólica. Portanto, poucos são os estudos que comprovam os benefícios do jejum intermitente na saúde. **OBJETIVO:** Avaliar os efeitos do jejum intermitente no metabolismo. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos internacionais de revista de alto impacto nas bases de dados eletrônicos do Medline, Pubmed e Scielo dos últimos 7 anos. **RESULTADOS:** Em um ensaio com ratos, uma estratégia de jejum intermitente (JI) junto ao exercício notou-se que a necessidade de substratos no tecido muscular exigida pelo exercício e a falta da glicose, provocou uma maior produção de HDL, isso deu-se pelo processo de beta-oxidação, a utilização das gorduras como substrato para formação de energia. Além das elevações de HDL, observou-se a perda de tecido adiposo, o que reflete na composição corporal. Entretanto, períodos longos de jejum, favorecem maior liberação de aldeídos provenientes da oxidação lipídica, o que acarreta na em alterações estruturais e de permeabilidade das membranas celulares, como consequência ocorre a perda da seletividade de troca iônica e liberação de organelas, resultando em morte celular. Aksungar avaliou saúde cardiovascular em mulçumanos durante o Ramadã (calendário Islâmico), observou-se melhorias no perfil lipídico HDL, durante o período mais rápido, após 20 dias, notou-se níveis reduzidos de dímero D e homocisteína, ou seja, perfil de coagulação melhorado. Além disso, os níveis de IL-6 e CRP (marcadores inflamatórios) foram reduzidos. **CONCLUSÃO:** O jejum intermitente a curto prazo é benéfico, visto que há melhora no perfil lipídico, bem como perda de peso, redução de marcadores inflamatórios e até mesmo melhora no desempenho físico durante o exercício. Com tudo, essas alterações nas vias metabólicas além de levar ao estresse oxidativo, gera radicais livres, diferenciação no reconhecimento das membranas celulares e a formação de corpos cetônicos, bem como alterações neurológicas. Dessa forma, faz-se ainda necessários estudos a longo prazo que testem os efeitos colaterais no corpo humano.

### Trab. 524

#### **LATICÍNIOS E MARCADORES INFLAMATÓRIOS: O QUE HÁ DE EVIDÊNCIAS?**

**Autores:** TANISE DE VARGAS OSS, SCAPINI L

**Instituição:** CONSULTÓRIO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:**A Inflamação de baixo grau agora é considerada um fator etiológico chave no desenvolvimento e progressão de diversas doenças multifatoriais como aterosclerose, síndrome metabólica, diabetes tipo 2 e doença cardiovascular. Leite e derivados têm sido alvo de polêmicas com alegações de que seriam alimentos pró inflamatórios e, portanto, deveriam ser excluídos da dieta humana. Entretanto, as evidências não parecem corroborar tais informações. Este trabalho almeja revisar e discutir as evidências científicas disponíveis até o momento. **METODOLOGIA:** A base de dados PubMed foi utilizada para pesquisa até agosto de 2017. As seguintes palavras chaves foram utilizadas: "milk", "dairy", "inflammation" e "inflammatory markers". **RESULTADOS:** As evidências mais recentes mostram que, na verdade, há uma associação nula ou ainda inversa entre consumo de lácteos e marcadores inflamatórios. Benatar e colaboradores conduziram meta análise que avaliou impacto do consumo de laticínios na proteína C reativa (PCR) de mais de 400 indivíduos. Após pelo menos 1 mês do aumento do consumo de lácteos, a PCR não pareceu sofrer modificação. Labonté e

colaboradores, em revisão sistemática, relataram que metade das evidências apontavam associação inversa entre consumo de laticínios e marcadores inflamatórios, enquanto a outra metade evidenciava efeito nulo. Alguns estudos ainda dividem os laticínios entre desnatados e integrais, revelando que o consumo de laticínios integrais não parece impactar negativamente nos marcadores inflamatórios, ao contrário do que guidelines prévios afirmavam. **CONCLUSÃO:** Evidências científicas até o momento não apoiam a hipótese do efeito pró inflamatório dos laticínios. Em alguns trabalhos parece haver associação inversa entre consumo de lácteos e marcadores inflamatórios, mas são necessários mais estudos randomizados que avaliem marcadores de inflamação como desfecho primário e tenham controle adequado da dieta.

#### **Trab. 525**

### **LEITE CAPRINO E SUAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** MARTINS ACS, MORAIS JL, BIDÔ RCA, PEREIRA DE, OLIVEIRA MJS, PONTES EDS, SOARES JKB, OLIVEIRA MEG

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Atualmente, o leite caprino vem sendo muito utilizado pela população geral, pelas suas características nutricionais e suas propriedades funcionais. **OBJETIVO:** Este trabalho objetivou levantar informações através de uma revisão de literatura sobre as características nutricionais do leite caprino. **METODOLOGIA:** o estudo em questão é do tipo exploratório e descritivo, na qual foi desenvolvida uma revisão bibliográfica realizada a partir da seleção de materiais clássicos, publicados em revistas e bases eletrônicas, indexados nas bases de dados: Scielo, Pubmed, Lilacs, Periódicos Capes, Web of Science e Sciencedirect. Os procedimentos para a coleta de dados foram à utilização dos descritores: leite caprino e suas características nutricionais. **RESULTADOS:** os estudos mostraram que o leite caprino possui características importantes do ponto de vista nutricional, como por exemplo: proteínas de alta digestibilidade, oligossacarídeos, ácido linoleico conjugado (CLA), vitaminas, minerais e ácidos graxos de cadeia curta. **CONCLUSÃO:** a revisão em questão, nos traz características importantes do ponto de vista nutricional do leite caprino. No entanto, ainda há escassez de trabalhos contendo informações específicas sobre os aspectos nutricionais do leite caprino, sendo necessário mais estudos sobre a temática.

#### **Trab. 526**

### **LEPTINA E GRELINA NO TRATAMENTO DA OBESIDADE**

**Autores:** GOEDERT GMS, SALLA LF, REITER MGR

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Segundo a ABESO, a obesidade, doença multifatorial cujo número de indivíduos acometidos é crescente, configura-se como um dos maiores problemas de saúde pública. Os mecanismos de controle da ingestão alimentar, determinantes à gênese da obesidade, são relacionados às ações dos hormônios leptina e grelina e os avanços tecnológicos são utilizados como recurso terapêutico para essa afecção. **OBJETIVO:** Tendo em vista os fatores agravantes de saúde relacionados à obesidade e o desenvolvimento crescente de tecnologias para o seu tratamento, buscou-se reunir em forma de revisão da literatura a maior quantidade de dados disponíveis a respeito do tema. **METODOLOGIA.** A pesquisa deu-se através de artigos indexados no pubmed nos últimos 9 anos e compilaram-se os dados. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** A leptina, hormônio produzido no tecido adiposo, tem como função principal a promoção da saciedade. Na obesidade, desenvolve-se resistência à sua ação, o que propicia o uso desse hormônio como forma de tratamento a partir da administração de sua forma exógena e o uso de fármacos sensibilizantes da leptina pode potencializar os resultados. A resistência à leptina é reversível quando se considera que advém de estresse do retículo plasmático das células do hipotálamo, induzido pela má alimentação. É possível a aplicação de chaperonas específicas, TUDCA (ácido tauroursodeoxicólico) e 4-PBA (ácido 4-fenil butírico) ou anti-inflamatórios não-esteroides para mudar o quadro de resistência. Como recurso terapêutico para obesidade tem-se administrado substâncias controladoras dos níveis de secreção e ação da grelina, peptídeo produzido pela mucosa gástrica cuja função principal é a sensação de fome.

As vacinas anti-grelina podem ser constituídas de anticorpos que desacilam a grelina, inativando-a. Isso conforma o aumento da taxa metabólica, positivo para a redução de peso. A administração de antagonistas da grelina também demonstra-se efetiva por determinar menor ingestão de alimentos ao interagir competindo com o mesmo receptor (GSH-R1). **CONCLUSÃO:** Considera-se que o uso de grelina e substâncias associadas contribui para o aumento da taxa metabólica e a redução do consumo de alimento, enquanto o uso de leptina exógena corrobora a dessensibilização de receptores. Dessa forma esses hormônios são efetivos no tratamento da obesidade, podendo ser utilizados como medidas para contornar o índice crescente de indivíduos afetados e os efeitos prejudiciais à saúde associados ao excesso de peso

#### **Trab. 527**

### **LEPTINA SÉRICA COMO MARCADOR PARA DESNUTRIÇÃO: UMA REVISÃO NARRATIVA**

**Autores:** MATSUI S, RODRIGUES WAQ, SALES FPOA, SILVA SV, SOUSA RNM, SILVA NETO LB

**Instituição:** CENTRO UNIVERSITÁRIO INTA - UNINTA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O estado nutricional está diretamente relacionado à morbimortalidade, principalmente em pacientes críticos. A antropometria e outros biomarcadores utilizados na avaliação do estado nutricional podem apresentar limitações. Nessa perspectiva, a dosagem sérica da leptina tem sido demonstrada como ferramenta promissora. **METODOLOGIA:** Levantamento bibliográfico na base de dados PUBMED e SCIELO. **RESULTADOS:** A Leptina é um hormônio peptídico, secretado principalmente pelas células do tecido adiposo e age no sistema nervoso central regulando a homeostase energética. Em períodos de manutenção ponderal, seus níveis plasmáticos refletem a porcentagem de gordura corporal. Porém, na presença de balanço energético negativo ou positivo, as alterações da concentração plasmática funcionam como sensores do desequilíbrio calórico e influenciam as vias de regulação energética. Estudos mostraram que em pacientes com câncer, níveis baixos de leptina foram considerados um bom parâmetro para a medir desnutrição, mas não apresentou função como preditor de sobrevida. Em outro estudo em pacientes com doença renal crônica dialítica, houve correlação entre o índice de massa corporal e os baixos níveis de leptina. Na paralisia cerebral infantil, a dosagem da leptina mostrou correlação positiva com medidas antropométricas e seus níveis foram associados a um melhor controle do estado nutricional em comparação com albumina e a contagem total de linfócitos. Em outros estudos relacionados com a desnutrição severa aguda em crianças, foi demonstrado que níveis baixos de leptina atuam como um eficiente marcador prognóstico e de acompanhamento terapêutico. Nesses trabalhos, os níveis baixos de leptina foram associados à maior mortalidade. Foi evidenciado também a correlação de níveis de leptina como preditor do estado nutricional em casos de doença inflamatória intestinal em crianças. Outro estudo concluiu que a dosagem da leptina foi o melhor parâmetro para a avaliação da readequação nutricional em pacientes idosos hospitalizados. A dosagem sérica baixa atuou como preditor de desnutrição associado com o índice de massa corporal nesses pacientes. Estudos recentes associaram níveis diminuídos de leptina com desnutrição em pacientes cirróticos descompensados. Houve também correlação deste hormônio com a desnutrição em crianças e adolescentes cirróticos. **CONCLUSÃO:** O uso da leptina como marcador para desnutrição tem mostrado resultados promissores em comparação com outros métodos.

#### **Trab. 528**

### **LEVANTAMENTO DO NÚMERO DE ÓBITOS DE CRIANÇAS COM DESNUTRIÇÃO EM HOSPITAL PEDIÁTRICO DE RORAIMA**

**Autores:** QUADROS SXN, FONSECA RA

**Instituição:** HOSPITAL DA CRIANÇA SANTO ANTÔNIO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A desnutrição infantil é um problema de saúde pública de caráter multifatorial. As crianças com desnutrição energética proteica (DEP) estão mais suscetíveis a adoecer e ter maior gravidade e complicações nas doenças (RAMOS, 2014). Esse agravo ainda muito comum em países em desenvolvimento e é um dos principais responsáveis pelos óbitos infantis, especialmente em

crianças hospitalizadas (BRASIL, 2011). METODOLOGIA: Trata-se de um estudo transversal descritivo, com abordagem quantitativa com fontes de consultas de informações adquiridas de dados secundários, disponibilizados no núcleo de vigilância epidemiológica do Hospital da Criança em Boa Vista, Roraima, através do serviço de investigação de óbitos do hospital, referentes a todos os óbitos investigados no ano de 2016. RESULTADOS: Verificou-se através do levantamento de dados realizado pelo núcleo de vigilância e epidemiológica e sistema de investigação de óbitos do HCSA, que dos 70 óbitos ocorridos, porém 62 foram contabilizados e registrados na instituição em 2016, a maioria (72%) eram de desnutridos, 20% foram classificados como eutróficos e 8% não tiveram classificação registrada. Segundo Agarwal et al (2016), as chances de mortalidade hospitalar foram duas vezes maiores para os pacientes desnutridos. Comparativamente, no presente estudo constatou-se que o número de óbitos foi quase três vezes mais frequente em pacientes desnutridos (72%), em relação aos eutróficos e não classificados (28%). CONCLUSÃO: Ao final deste estudo, verificou-se como resultados obtidos alta mortalidade dentre os pacientes desnutridos, bem como, observou-se dentre todos os óbitos registrados no HCSA em 2016, um número predominante de crianças com desnutrição energético-proteica-DEP. Conclui-se com isso, que é necessário maiores discussões sobre o tema, enfatizando os enormes malefícios e consequências da desnutrição no paciente pediátrico, em sua recuperação dentro do hospital, bem como na sua expectativa de vida.

#### **Trab. 529**

### **LICOPENO COMO AGENTE PREVENTIVO DO CÂNCER DE PRÓSTATA: UMA REVISÃO**

**Autores:** ANDRADE JÚNIOR, FP, PONTES, EDS, SILVA, JYP, ABRANTES, IFR, PONCIANO, CS, ARAUJO, MGG, SALES, HLD, MENEZES, MES

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Atualmente o câncer de próstata se caracteriza por ser o segundo câncer com maior índice de mortalidade entre os homens, sendo que anualmente as taxas de mortalidade continuam aumentando em todo mundo, mesmo com os novos recursos diagnósticos e terapêuticos. Não se tem bem elucidado os fatores responsáveis pelo desenvolvimento do câncer de próstata, contudo sabe-se que as questões, tais quais: culturais, genéticas, sócio-econômicas e de estilo de vida estão associadas. Diversas substâncias provenientes dos alimentos podem contribuir para a prevenção do câncer de próstata, dentre elas tem-se o licopeno, que trata-se de um carotenóide antioxidante de cor avermelhada que pode ser encontrado em diversos vegetais e frutas. **OBJETIVO:** Deste modo, o presente estudo teve como objetivo fazer uma revisão bibliográfica acerca do licopeno como agente preventivo do câncer de próstata. **METODOLOGIA:** Tratou-se de uma revisão bibliográfica em que houve a utilização de 30 artigos publicados durante os últimos 5 anos, utilizando como delimitadores (palavras-chaves) os seguintes termos isolados e combinados: 1) Licopeno; 2) Câncer de Próstata; 3) Alimento funcional. **RESULTADOS:** Estudos indicam que o licopeno isolado e associado ao ômega-3, vitamina D, vitamina E, selênio e vegetais pode ser um potente agente protetor contra o câncer de próstata. Além disso, em estudos experimentais constatam que o licopeno exerce potente ação quimioantioxidante preventiva, contribuindo para a minimização da formação dos radicais livres. O licopeno agente interceptando radicais livres provenientes não só do metabolismo celular, mas também de fontes externas contribuindo preventivamente contra a formação de lesões e perdas de integridade de membrana. Altos níveis de licopenos na corrente sanguínea são tidos como fator preventivo para o desenvolvimento do câncer de próstata, assim como dieta rica em alimentos que o contenham, como o próprio tomate, a goiaba e a melancia. **CONCLUSÃO:** O licopeno trata-se um agente preventivo para o desenvolvimento de câncer de próstata, sendo interessante que haja a sua implementação na dieta dos indivíduos do sexo masculino.

#### **Trab. 530**

### **LIRAGLUTIDA E PERDA DE PESO DE PESO EM PACIENTE DE ALTO RISCO CARDIOVASCULAR**

**Autores:** CARVALHO NNC, MENESES RB, NOBREGA VA, RIBEIRO FNC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A liraglutida (LGT) é utilizado para o tratamento do diabetes tipo 2 e recentemente aprovada para obesidade, além de diminuir mortalidade no paciente diabético com alto risco cardiovascular (RCV). **METODOLOGIA:** Relato de Caso. **RESULTADOS:** JOF, masculino, 48 anos, portador de HAS e DLP, procurou endocrinologista devido à obesidade desde infância e pré-diabetes, vinha em uso de metformina XR 500mg, hidroclorotiazida, propranolol e indometacina e sulfasalazina devido à espondilite anquilosante. Relatava dificuldade em realizar atividade física, devido dores lombares e rigidez em coluna, tinha dieta hipercalórica e rica em gordura saturada (GS). Apresentava ao exame físico: PESO(P): 141.8Kg, índice de massa corporal (IMC):41.43kg/m<sup>2</sup>, circunferência abdominal (CA):135cm e pressão arterial (PA):140/80mmHG, foi solicitado exames e orientado modificação no estilo de vida (MEV). Em 1 mês trouxe os seguintes exames: HbA1c:6.5%, Teste oral de tolerância à glicose:basal101mg/dL/2h:150mg/dL,GJ:101mg/dl, CT:211mg/dl, HDL:36mg/dl, LDL:47mg/dl, TG:251mg/dl, 25OHvitaminaD(25OHD):14.5mg/dL, sem outras alterações laboratoriais. Foi prescrita LGT, com progressão semanal da dose até 1.8mg/dia e 50.000u/semana de vitamina D por 8 semanas. Após 2 meses, não aderiu à MEV, P:132Kg, CA:135cm e PA:110/70mmHg e trazia exames de controle: HbA1c: 5.8%, GJ:76mg/dl, GPP: 77mg/dl, CT:112mg/dl, HDL:33mg/dl, LDL:37.6mg/dl, TG:207mg/dl, 25OHD:47mg/dL, microalbuminúria normal, orientado dieta hipocalórica com maior ingestão de carboidrato complexo e diminuição de GS, aumentado dose de LGT para 1.8mg (o mesmo ainda estava com 1.2mg). Quatro meses após a última consulta, melhorou dieta e apresentava; P:135.2kg, CA:131cm, PA:120/70mmHg, USG de abdome com esteatose hepática grau II. Sete meses após: P:131.8kg, CA:130cm, PA:110/70mmHg, HbA1c:6.4%, GJ:80mg/dl. Com 9 meses, teve um infarto agudo do miocárdio (stent farmacológico da artéria descendente anterior), trocado medicações pelo cardiologista: ramipril/anlodipino 10/5mg, valsartana/anlodipino 320/5mg, atenolol clortalidona 25/12.5mg, rosuvastatina 20mg, aspirina 200mg, clopidogrel 75mg, glifage xr 2g/dia (havia parado LGT por falta de condições financeiras), retornado LGT 1.2mg. Dois meses após o retorno da LGT apresentava: P:121.9KG, CA:123.5cm, PA:100/60mmHg, HbA1c:5.8%, GJ:102mg/dl, CT:151mg/dl, LDL:67mg/dl, HDL:57mg/dl. **CONCLUSÃO:** A LGT é uma boa medicação para perda e manutenção de peso, principalmente em pacientes de alto RCV.

**Trab. 531****LONGEVIDADE: APLICABILIDADE NUTROLÓGICA DAS ÁREAS CENTENÁRIAS (ZONAS AZUIS)**

**Autores:** JUNIOR LCQ

**Instituição:** ABRAN - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Atualmente,se perdem os benefícios de saúde devido à patologias da idade moderna,como a obesidade,diabetes e suas doenças associadas. Espera-se que a atual expectativa de vida americana de 77,4 anos caia devido à tendência atual de doenças não-transmissíveis.No entanto,existem locais em nosso planeta (chamadas zonas azuis) onde as pessoas mais longevas vivem melhor,mantendo o bem estar holístico.**METODOLOGIA:** Apenas cerca de 20% de longevidade é ditada por genes,enquanto cerca de 80% são influenciados pelos hábitos e ambiente (Twin Study,1996) Associado a esses dados,5 locais (Ikaria/Grécia;Loma Linda/Califórnia;Nicoya/Costa Rica;Okinawa/Japão e Sardenha/Itália) onde as pessoas vivem com uma grande expectativa de vida por séries de padrões foram estudados.Ao descrever as 5 chamadas zonas azuis,foram identificados aspectos em comum nestes locais: dieta orgânica associadas à hábitos saudáveis.**RESULTADOS:** Em relação à parte nutrológica,os habitantes das Zonas Azuis tendem a seguir dietas ricas em nutrientes e pobres em calorias, também evitando rigorosamente industrializados.Cada um dos componentes básicos oferece um benefício.O arroz é composto por vitaminas e antioxidantes,com baixo teor de sódio.O feijão contém potássio,magnésio,antioxidantes,fibra,proteínas e hidratos de carbono,pobre em gordura e calorias.O milho é um aliado na luta contra o câncer,bem como uma valiosa fonte de vitamina C e cálcio. Por comer frutas frescas ao lanche,se evita gorduras e açúcares desnecessários,enquanto concentra ainda mais vitaminas em suas dietas. Em relação aos líquidos,é ingerido quase exclusivamente água,acompanhando as refeições. Devido ser muito pesada,contém minerais, incluindo niacina e magnésio,relacionados com a redução de doenças cardiovasculares.Embora não se faça nenhum esforço para limitar a quantidade de alimentos que consomem,inconscientemente se segue uma dieta de restrição calórica,porque o menu é rico em proteínas,e com baixa densidade calórica. Refeições



de volume reduzido são uma prática bastante comum nas Zonas Azuis, significando que uma pessoa só pode comer até ficar 80% satisfeito, alimentando antes de atingir o limite máximo, em vez de se sentir absolutamente saciado. **CONCLUSÃO:** A resposta para a longevidade não está naquilo que não conseguimos controlar, como a nossa genética, mas sim no que conseguimos controlar, como exercício, stress, convívio social e principalmente nutrição adequada, que se tornarão bons hábitos contínuos e holísticos.

#### **Trab. 532**

### **MANEJO NUTRICIONAL DO PACIENTE ONCOLÓGICO: PECULIARIDADES ABORDADAS EM UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** SCALOPPE TM, FROTA RS, SPAZIANI AO, SILVA FILHO MF, SILVA FILHO MF, BUENO AB, GONÇALVES KC, DOS SANTOS FHNB

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O paciente oncológico sofre frequentemente com a desnutrição calórica e proteica em decorrência do curso da patologia, tendo como principais fatores determinantes da desnutrição: redução da ingestão total de alimentos, alterações metabólicas e aumento da demanda calórica pelo tumor para fins de crescimento. A desnutrição promove alterações morfológicas e funcionais, no caso de pacientes oncológicos os efeitos são exacerbados, sendo necessário um plano de assistência nutricional nas diferentes fases da doença e do tratamento em vista do prognóstico, manutenção e prolongamento da qualidade de vida dos pacientes. Explicitar peculiaridades do manejo nutricional para o paciente oncológico. **METODOLOGIA:** Levantamento de dados utilizando as bases de dados Scielo, LILACS e repositório do INCA. Utilizando-se os descritores: manejo nutricional, oncologia e nutrição do paciente oncológico obteve-se 9510 resultados. Para a inclusão dos dados encontrados utilizou-se os seguintes critérios: estudos realizados do período de 2010 a 2017, estudos de comparação entre aplicações de protocolos e estudos de novas técnicas para manejo nutricional do paciente oncológico, selecionando-se assim 65 estudos. **RESULTADOS:** Os estudos não são consensuais, como diversos protocolos são elaborados, geralmente alguns institutos oncológicos de pesquisa os reúnem e protocolam consensualmente um tipo de manejo para diferentes tipos de casos que serão encontrados no serviço. Os protocolos consensuais são atualizados de 2 em 2 anos. Os pacientes oncológicos necessitam do manejo nutricional pois as principais alterações metabólicas estão diretamente ligadas à esta questão. O metabolismo de carboidratos, ácidos graxos, proteínas, intolerância à glicose e resistência periférica à ação da insulina são alguns fatores que necessitam de atenção especial para evitar que ocorra complicações no desenvolver do quadro clínico. **CONCLUSÃO:** Algumas das condições clínicas e nutricionais abordadas elucidam o motivo da necessidade do manejo nutricional para o paciente oncológico, pois os aspectos nutricionais podem ser o fator de alteração do prognóstico já que são capazes de alterar desde aspectos metabólicos até mesmo características genéticas. Deve-se levar em consideração que o acompanhamento nutricional durante a terapêutica pode definir como será a recuperação em pós-operatórios, ciclos quimio e radioterápicos e inclusive imunoterapia.

#### **Trab. 533**

### **MANEJO NUTROLÓGICO DA ENCEFALOPATIA HEPÁTICA**

**Autores:** MENESES RB, FIUZA MP, BAGANO PFC, CARVALHO NNC, RIBEIRO FNC

**Instituição:** HOSPITAL GERAL ERNESTO SIMÕES FILHO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A encefalopatia hepática (EH) é caracterizada como uma síndrome neurológica complexa e potencialmente reversível, que ocorre nos pacientes em vigência de insuficiência hepática aguda ou crônica. Nesse contexto, a desnutrição proteico calórica é uma entidade transversal à todos os estágios da doença hepática. **METODOLOGIA:** Revisão sistemática na base de dados: COCHRANE, BIREME e PUBMED com os termos: "hepatic encephalopathy" e "nutrition". Foram selecionados 38

artigos dos últimos 5 anos. RESULTADOS: O paciente com cirrose e sinais de encefalopatia hepática apresenta reserva metabólica deficiente, usualmente em estado hipermetabólico, hipercatabólico e de anorexia. Diante disso, o manejo nutrológico da EH se baseia em três pilares essenciais: controlar ou até mesmo evitar perda ponderal, evitar o catabolismo proteico, e regular produção endógena de amônia. Dessa forma há uma grande tendência na literatura de manutenção de dieta normocalórica (30 kcal/kg de peso para eutróficos, 35-40 kcal/kg peso para desnutridos e 20-25 kcal/kg peso para obesos) e hiperproteica (1,2 a 1,5 g/kg peso corporal seco/dia), entretanto nos casos de EH graus III e IV inicia-se com dosagem menor chegando até a meta proteica máxima estipulada. As evidências mais recentes correlacionam o fornecimento de aminoácidos de cadeia ramificada (AACR) com cerca de 0,25g/kg/dia em especial na ceia com a manutenção da síntese proteica, diminuição da recorrência de EH, infecções e mortalidade; dessa forma tal recomendação é consenso entre diversos autores. No que tange a suplementação de vitaminas e minerais, deve ser feita, em especial do zinco quando há deficiência, uma vez que este é o principal substrato do ciclo da ureia, e conseqüentemente reduz os níveis de amônia. Deve-se avaliar também a deficiência vitaminas lipossolúveis (A,D,E e K) uma vez que é muito prevalente quando há esteatorréia. No que tange as vitaminas hidrossolúveis (especialmente folato, B6, B12, tiamina e riboflavina), deve se ter atenção especial à sua deficiência na EH de etiologia alcoólica. O uso de probióticos e prebióticos também demonstram boa eficácia e segurança no uso do paciente com EH. CONCLUSÃO: O manejo nutrológico da EH, requer um cuidado integrado, multiprofissional e multidimensional. Verifica-se que pacientes com adequado aporte calórico e protéico aumentam sobrevida na EH. Entretanto, mais evidências são necessárias para preencherem algumas lacunas no manejo dos pacientes portadores de EH.

#### Trab. 534

### MANIPULAÇÃO DA MICROBIOTA INTESTINAL COM PROBIÓTICOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

**Autores:** LILIANE BORGES LEVY DE ALVARENGA, SPAZIANI, AO, MINARI, JM, FROTA, RS, ANDREANI, G, FRANQUEIRO, NVJ, AURELIANO, PMC, CARVALHO, MML

**Instituição:** UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS

#### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** A busca pela melhora do equilíbrio microbiano intestinal ganhou notoriedade a partir de estudos que comprovaram a grande eficiência e possibilidade da manipulação da microbiota intestinal a partir do consumo de probióticos, seja como terapêutica para controle de patologias, seja como suplementação para melhora da qualidade de vida do usuário. Probióticos são definidos como microrganismos vivos capazes de melhorar o equilíbrio microbiano intestinal proporcionando benefícios à saúde e possuem pré-requisitos para serem considerados dessa forma. Dentre eles pode-se destacar: a viabilidade, manutenção da concentração mínima até o momento do consumo e conservação da viabilidade no ecossistema digestivo. Revisar a literatura com o intuito de encontrar fomentos que justifiquem e expliquem a manipulação da microbiota intestinal através do uso de probióticos. **METODOLOGIA:** É um estudo realizado através de levantamento de dados, utilizando os bancos de dados: Scielo, LILACS e Medline, com os descritores: probióticos, manipulação da microbiota intestinal e microbiota. Foram selecionados 79 artigos, que atendessem os critérios de inclusão: publicação no período de 2010 a 2017 e estudo de comparação entre estratégias empregadas para manipulação da microbiota intestinal. Através da pesquisa foram eleitos 60 artigos que possibilitaram análise. **RESULTADOS:** Encontrou-se que os probióticos auxiliam a formação da dita barreira probiótica intestinal, impedindo a colonização por bactérias patogênicas pelo mecanismo de competição. Nota-se, em estudos clínicos que o sistema imunológico é estimulado, permitindo a redução significativa dos níveis de colesterol total, com diminuição principalmente do LDL colesterol, além de aumento de absorção de vitaminas indispensáveis para o bom funcionamento orgânico e otimização do trânsito intestinal. **CONCLUSÃO:** Têm-se, portanto, que os probióticos são sim excelentes agentes bioterapêuticos, porém sua classificação como valor clínico ainda depende de órgãos reguladores como a ANVISA para determinar e avaliar com rigor seus mecanismos de ação, não permitindo que empresas farmacêuticas aleguem propriedades funcionais que na realidade não possuem. Além do mais é de extrema importância que a manipulação da microbiota seja direcionada e supervisionada por profissionais competentes na área para que o efeito metabólico e fisiológico seja o desejado e não produza efeitos adversos para o usuário.

## Trab. 535

### **MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS: AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DOS COLABORADORES DE UM BUFFET**

**Autores:** CRUZ AC, REGIS WCB

**Instituição:** PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A segurança no preparo dos alimentos tem como finalidade aumentar a qualidade durante o manuseio, embalagem e estocagem. Dessa forma o manipulador é parte fundamental quando se trata da segurança dos alimentos, pois, em contato com os mesmos, desde a origem à comercialização, pode se tornar um transmissor viável de agentes patogênicos de doenças alimentares, quando falhas e erros são cometidos. Doenças transmitidas por alimentos têm sido causas de investigações e pesquisas para que agentes etiológicos e fatores correlatos sejam identificados e analisados, por isso, conhecer os fatores envolvidos no processo é importante para estabelecer mecanismos de prevenção e controle. **OBJETIVO:** Avaliar o nível de conhecimento dos colaboradores de um Buffet sobre as boas práticas de manipulação. **METODOLOGIA:** O estudo foi realizado em um Buffet localizado na região central de Belo Horizonte e delineado em adultos com um perfil estritamente operacional que atuam desenvolvendo atividades na unidade, frequentemente recebem treinamentos e cursos sobre boas práticas de manipulação, mas, não possuem de fato formação acadêmica. A participação dos colaboradores foi acordada através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS:** Para avaliação, foi aplicado antes e após realização de treinamento um questionário baseado em questões de segurança alimentar. Para quantificação, considerou-se acertos: entre 0% – 20% "RUIM"; entre 21% – 40% "REGULAR"; entre 41% – 60% "BOM"; entre 61% – 80% "MUITO BOM"; entre 81% – 100% "EXCELENTE". Assim, com base nessa classificação, o desempenho inicial variou entre "regular" e "muito bom", e, na categorização final o desempenho esteve entre "bom" e "excelente". Além disso, para avaliação da estrutura e condições higiênico-sanitárias da unidade foi aplicado um check list baseado na Resolução RDC nº 216/2004, com este obteve-se um resultado de 42% de conformidades, entretanto, para um efeito satisfatório, pelo menos 60% dos fatores deveriam estar dentro dos conformes. **CONCLUSÃO:** De acordo com a avaliação, é possível notar que as condições de estrutura física e de trabalho na unidade são precárias. Além disso, inicialmente os funcionários se mostraram resistentes a participarem nos treinamentos e a responderem aos questionários, entretanto, o treinamento feito mostrou-se eficiente, considerando o envolvimento durante a atividade e os resultados satisfatórios obtidos na quantificação dos resultados.

## Trab. 536

### **MANIPULADORES DE ALIMENTOS E SUA IMPORTÂNCIA NA SAÚDE DO CONSUMIDOR: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** DANTAS, DLS, OLIVEIRA, PDF, PEREIRA, DE, ARAUJO, YS, SILVA, ML, MEDEIROS, MRG, ARAÚJO, LC, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Elevados são os índices de doenças transmitidas por alimentos. Dentre as causas que podem ser mencionadas, estão os erros ocorridos durante a produção, ou manipulação das matrizes alimentares. **OBJETIVOS:** Realizar uma revisão da literatura sobre a importância das condições higiênico-sanitárias dos manipuladores de alimentos. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão de literatura, em que foram selecionados artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa e dos últimos 5 anos, utilizando bases como SCIELO e MEDLINE. **RESULTADOS:** Baixo nível de escolaridade, ausência de treinamento frequente, falta de higiene pessoal, assim como uso inabitual de equipamentos de proteção individual, são característicos. O risco sanitário, muitas vezes, pode ser reduzido, com a prática de higienização dos manipuladores e dos alimentos, elaboração e utilização de manuais importantes como o de Boas Práticas e treinamentos relacionados as técnicas de elaboração e pré-preparo de alimentos. Exames clínicos para verificação das condições de saúde do manipulador. Conscientização frequente sobre a responsabilidade da prevenção de doenças nos

consumidores através da realização dos procedimentos de manejo adequados. **CONCLUSÃO:** As condições higiênico-sanitárias são, muitas vezes, insatisfatórias, o que contribui para um aumento significativo dos riscos de contaminação dos alimentos. Tornando-se essencial a execução das Boas Práticas neste tipo de serviço.

#### **Trab. 537**

### **MANUAL DE TERAPIA NUTRICIONAL DO HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU (HCFMB)**

**Autores:** DAMACENO BF, VULCANO DSB, PAIVA, SAR, MARTINS VA,

**Instituição:** UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA - UNESP

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Terapia Nutricional (TN) é definida por um conjunto de procedimentos terapêuticos que visam manutenção e/ou recuperação do paciente que não consegue atingir as necessidades nutricionais e metabólicas por via oral. Para que ocorra este tratamento de maneira otimizada, a Secretaria de Vigilância Sanitária, por meio das portarias MS/SNVS nº 272 e 337 regulamentou a formação de uma Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN), responsável pela assistência aos pacientes internados. Como nesta equipe existem vários profissionais, nem todos estão cientes dos protocolos e documentações utilizados para dar seguimento ao acompanhamento do indivíduo, com a finalidade de sistematizar e melhorar o acompanhamento para melhor evolução do paciente. **OBJETIVO:** O objetivo deste trabalho é a divulgação do serviço de terapia nutricional e conhecimento de tais protocolos aos outros profissionais por meio de um Manual de Terapia Nutricional para o Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Botucatu (HCFMB), com a intenção de aprimorar a rotina hospitalar em função do paciente. **METODOLOGIA:** Como materiais e métodos a equipe de TN reuniu todos os documentos que já são utilizados no serviço, especialmente em relação à nutrição parenteral e enteral, visando construir um material de consulta ou de apoio para todos os profissionais da TN. Assim, a partir dessa compilação de documentos pode-se institucionalizar o manual de procedimentos de avaliação, monitorização nutricional e de prescrição dietética desde a internação até o acompanhamento ambulatorial do indivíduo tornando, assim, a atuação mais adequada e prática na rotina. **CONCLUSÃO:** A compilação de documentos e procedimentos necessários na prática clínica do Serviço de Terapia Nutricional na forma de um manual que seja de uso não somente da equipe de terapia nutricional, mas para todos os profissionais da área da saúde.

#### **Trab. 538**

### **MARACUJÁ (PASSIFLORA EDULIS) COMO ALIMENTO FUNCIONAL: UMA REVISÃO**

**Autores:** ANDRADE JÚNIOR, FP, PONTES, EDS, SILVA, JYP, ABRANTES, IFR, PONCIANO, CS, ARAUJO, MGG, SALES, HLD, MENEZES, MES

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O maracujá (*Passiflora edulis*) se caracteriza por ser uma fruta amplamente comercializada e produzida na América do Sul, sendo o Brasil um dos principais produtores e exportadores deste produto. Contudo, maior parte do que é produzido é consumido no Brasil, sendo encontrada principalmente em supermercados e feiras-livres, o que permite que a população como um todo possa ter acesso a este produto. A farinha proveniente da casca é amplamente utilizada pela população para a prevenção e o controle de diversas doenças crônicas, contudo o fruto e a semente também possuem metabólitos secundários biologicamente ativos, capazes de contribuir para a qualidade de vida daqueles que os consomem. **OBJETIVO:** Levando em consideração a acessibilidade e abundância do maracujá no Brasil, o presente estudo teve como objetivo investigar o fruto, a casca e a semente de maracujá como alimento funcional. **METODOLOGIA:** Tratou-se de uma revisão bibliográfica em que houve a utilização de 35 artigos publicados durante os últimos 5 anos, utilizando como delimitadores (palavras-chaves) os seguintes termos isolados e combinados: 1) Maracujá; 2) Casca de Maracujá; 3) Semente de Maracujá; 4) *Passiflora edulis*; 5) Alimento funcional. **RESULTADOS:** O fruto do maracujá possui atividade antioxidante e ansiolítica, devido a presença de diversos metabólitos secundários como polifenóis, flavanóides e alcaloides. A casca, por

sua vez, é rica em fibras solúveis, majoritariamente a pectina sendo ainda rica em niacina (vitamina B3), ferro, cálcio e fósforo. A pectina, permite o controle sobre as taxas de glicose e colesterol, uma vez que reduz a absorção destes macronutrientes, além disso, o consumo da casca do maracujá contribui para a vasodilação e conseqüente diminuição da pressão arterial devido a presença da luteolina, podendo também contribuir para a redução significativa de sintomas atrelados a asma. As sementes, por sua vez, são ricas em ácidos graxos essenciais como o ácido linoleico (ômega-6) e ácido linolênico (ômega-3) que são cardioprotetores. **CONCLUSÃO:** O consumo do fruto do maracujá, semente e casca podem ser interessantes, uma vez que, são capazes de prevenir e contribuir, juntamente com o tratamento farmacológico, reeducação alimentar e exercício físico para o controle de doenças cardiovasculares e metabólicas.

#### **Trab. 539**

### **MARKETING NA ALIMENTAÇÃO INFANTIL: ANÁLISE DA ROTULAGEM DE PRODUTOS**

**Autores:** COSTA JCL, TAUFENBACH B, REITER MGR, LICODIEDOFF S

**Instituição:** UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A vida agitada, a falta de tempo e a terceirização de cuidados são fatores que exigem maior praticidade na alimentação, sendo assim, muitas vezes, as pessoas acabam optando pelos produtos industrializados. Nesse ponto, a indústria alimentícia investe em estratégias de marketing para conquistar o consumidor, e focar na criança como uma futura consumidora é uma grande estratégia publicitária e comercial, principalmente no setor alimentício. **OBJETIVO:** Avaliar os rótulos em supermercados que contenham personagens ou representações infantis e analisar os destaques nutricionais contidos nas embalagens. **MÉTODOS:** Analisar a rotulagem de alimentos direcionados ao público infantil em supermercados e avaliar os destaques nutricionais que eles apresentam. **Dados como:** nome do produto, especificação, marca, destaque nutricional e representação infantil, foram tabelados no programa Microsoft Excel 2010, sendo separados nas seguintes classes: laticínios; cereais; achocolatados e pós; pães, bolos e biscoitos; frios e embutidos; gelatinas e salgadinhos. A coleta de dados ocorreu no mês de maio de 2017 em supermercados de grande porte na cidade de Itajaí. **RESULTADOS/DISCUSSÃO:** Foram analisados 78 rótulos de produtos "infantis", sendo que 57,69% possuíam algum destaque nutricional, em sua maioria enfatizando a adição de micronutrientes, outros poucos evidenciavam a ausência de gordura trans (2), colesterol (1) e sódio (1). A adição artificial de nutrientes nessa classe de produtos focada na fase de crescimento indica um forte apelo de compra aos pais, e as figuras, às crianças. **Outras observações:** Todos os produtos lácteos são naturalmente fontes de cálcio, algo que é novamente reforçado na maioria dos rótulos. Todos os queijos petit suisse apresentam algum tipo de representação infantil, tentando indicar que é um produto específico para crianças. Muitos produtos apresentaram a personificação de alimentos, algo que também é tido como atrativo para as crianças. **CONCLUSÃO:** Com os dados apresentados é possível concluir que o marketing da indústria alimentícia tem investido não somente em representações infantis nas embalagens para atrair as crianças, como também em destacar benefícios nutricionais em seus rótulos, mesmo que seja de forma artificial, para conquistar os pais, pela alusão de ser um "produto mais saudável" e indicado para crianças do ponto de vista nutricional.

#### **Trab. 540**

### **METANÁLISE ENTRE PREVALÊNCIA E ASSOCIAÇÃO DE DISLIPIDEMIA E OUTRAS DOENÇAS CRÔNICAS EM CIDADE DO INTERIOR DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

**Autores:** BARBOSA TA, MACHADO RR, MOEDA ASG, GLÓRIA IR, LOUREIRO LG, RIBEIRO LR, MIRANDA MFP, POLTRONIERI ET

**Instituição:** UNIFOA - CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Dislipidemia, conceituada como a alteração dos níveis séricos de lipídios, pode ser avaliada por importantes marcadores de risco cardiovascular como Colesterol Total (CT), LDL Colesterol (LDL-C), HDL Colesterol (HDL-C) e Triglicerídeos (TG). Com as mudanças de estilo de vida observadas a partir da segunda metade do século XX, incluindo alterações nos hábitos alimentares e a adoção de um estilo de vida sedentário, o número de pacientes dislipidêmicos vem apresentando

um franco crescimento e, muitas vezes, estes também são portadores de outras doenças crônicas tais como a obesidade, a hipertensão arterial e o diabetes. Além disso, a aterogênese, processo causador da aterosclerose, tem como um de seus fatores de risco a dislipidemia. METODOLOGIA: O presente trabalho, realizado a partir da análise de dados de 305 pacientes da micro área IX da UBSF FABRÍCIO COSTA CURY – RETIRO, VOLTA REDONDA - RJ visa avaliar a prevalência e o perfil epidemiológico da dislipidemia nestes pacientes, outras comorbidades associadas a eles, assim como comparar os dados obtidos com os dados de outras microáreas analisadas previamente e com dados de nível nacional, sendo feito o levantamento de dados nas bases Pubmed, Scielo e Ministério da Saúde. O estudo foi realizado em pacientes a partir de 19 anos, envolvendo 122 homens e 183 mulheres, sendo avaliado o tratamento realizado e as comorbidades associadas aos doentes dislipidêmicos. RESULTADOS: A prevalência de dislipidemia encontrada na análise foi de 12,45%, envolvendo 68,4% de mulheres e 31,6% de homens. Em relação a faixa etária, 52,60% dos dislipidêmicos possuem mais de 60 anos e, 65,90% dos dislipidêmicos também são portadores de hipertensão arterial e/ou diabetes. Além disso, observa-se que na amostra analisada, existe o predomínio pela abordagem terapêutica feita exclusivamente com o uso de sinvastatina (62,85%), seguida por orientações dietéticas (28,57%). CONCLUSÃO: Em comparação dos dados provenientes da população micro areá IX com os dados de âmbito nacional e das outras micro áreas abordadas pela UBSF, nota-se uma semelhança em relação a prevalência da doença, a idade dos dislipidêmicos e patologias associadas a eles.

#### **Trab. 541**

### **MÉTODOS DE TRATAMENTO PARA O DIABETES MELITO TIPO 2: UMA REVISÃO**

**Autores:** RAMOS JA, MONTEIRO FB, COSTA ACS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O diabetes melito é uma doença caracterizada por elevadas concentração de glicose no sangue, e pode ser classificada em dois tipos: o tipo 1 é definido como um defeito na produção de insulina pelas células beta do pâncreas, devido a uma destruição total ou parcial destas células, induzido pelo sistema imunológico. O diabetes tipo 2 é caracterizado principalmente por uma resistência dos tecidos à insulina, devido a uma sinalização intracelular defeituosa, causada em grande parte por fatores ambientais. A insulina tem como função basal a redução da glicose sérica. **OBJETIVO:** Este trabalho teve como objetivo expor uma revisão bibliográfica acerca de métodos de tratamento do diabetes melito tipo 2. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma pesquisa descritiva, executada por meio de sondagem bibliográfica em revistas e bases eletrônicas indexados nas bases de dados: Google Acadêmico e Scielo. Assim sendo, foi sistematizada a escolha de artigos científicos, entre o período de 2007 a 2016. Utilizando-se os descritores: "diabetes melito tipo 2", "atividade física", "alimentação" e "tratamento". **RESULTADOS:** As pesquisas recentes têm demonstrado que dietas com carga glicêmica baixa, como as ricas em fibras e carboidratos complexos, atuam no controle da hemoglobina glicada. As fibras solúveis, presentes em alimentos integrais, frutas e verduras, possuem uma função muito importante, atuando na melhora da resposta insulínica e da glicose pós-prandial, pois agem na diminuição da velocidade de absorção e digestão dos carboidratos. Além da dieta, a prática de atividades físicas pode ser também associada com resultados benéficos no tratamento da diabetes. Atuando na diminuição significativa dos valores da glicemia. Outrossim são os hipoglicemiantes orais, utilizados no tratamento de indivíduos que possuem o diabetes desajustado, sendo estes capazes de diminuir e regular a glicemia. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que foram encontradas várias maneiras de tratamento do diabetes tipo 2, e que boa parte destes métodos já se encontram bem elucidados na literatura. No entanto, devido aos elevados índices dessa patologia na fase da adolescência, faz-se necessário a utilização de um ou mais métodos para o controle desta patologia, e a qualidade de vida do paciente.

#### **Trab. 542**

### **MÉTODOS PARA A PREVENÇÃO DE ALERGIAS ALIMENTARES**

**Autores:** MARTINS ACS, SILVA JYP, NÓBREGA JPM, MATTOS MA, COSTA ACS, JERÔNIMO HMA, SOARES JKB, OLIVEIRA MEG

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As alergias alimentares (AA) de maneira geral é uma intolerância a determinados tipos de alimentos, ou seja, é uma reação adversa a um antígeno proveniente da dieta. AA é considerada um tipo de intolerância e vem afetando indivíduos de todos os grupos etários, mas, principalmente crianças. **OBJETIVO:** Esta revisão de literatura tem por objetivo apresentar os principais métodos na prevenção de alergias alimentares. **METODOLOGIA:** Foram analisados artigos selecionados nas diversas plataformas de pesquisa, tais como: Pubmed, ScienceDirect, Ebsco, Medscape, Google Acadêmico, Scielo, focados nos alimentos que causam as alergias alimentares. Para busca nas bases de dados utilizou-se as seguintes palavras chaves: "Alergia Alimentares", "Alergênicos" e "Métodos para prevenção", separados e/ou em conjunto. **RESULTADOS:** Os estudos elucidaram que o aleitamento materno, a dieta materna e a introdução tardia dos alimentos que potencializam as alergias alimentares são métodos preventivos. Os estudos também demonstram que os alimentos processados, são vilões das alergias alimentares, por conterem vários alérgenos, não devendo ser introduzidos enquanto não se confirmar a tolerância a cada um dos ingredientes. **CONCLUSÃO:** Diante dos diversos métodos preventivos elencados, atualmente ainda são escassos os estudos sobre essa temática. No entanto é nítido que a introdução precoce de alérgenos alimentares podem provocar e desenvolver alergias alimentares.

**Trab. 543****MIELOPATIA SECUNDÁRIA À DEFICIÊNCIA DE COBRE**

**Autores:** RIBEIRO LS, LOPES RA, LAMAS RC, FERNANDES MDF, CANGUSSU LAR

**Instituição:** UNIVAÇO

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O cobre é fundamental em algumas funções do organismo como: maturação de células, fortalecimento ósseo, transporte de ferro, contração muscular, ação antioxidante e influencia na elasticidade dos vasos sanguíneos e da pele. Sua carência pode gerar complicações nos sistemas nervoso, imunológico, cardiovascular e na estrutura óssea. Cirurgias bariátricas, gastrectomias e alterações gastrointestinais aumentam a ocorrência de deficiência de cobre. **RELATO DE CASO:** Paciente feminino, 36 anos, comparece ao hospital com histórico de compressão de nervo da coluna, além de parestesia em membros superiores (MMSS) e membros inferiores (MMII), desconforto respiratório e perda de força muscular generalizada. Alega que aos 02 dias de vida realizou bypass devido à obstrução entre estômago e duodeno (s.i.c). Ao exame físico apresentou-se taquicárdica e com atrofia muscular intensa. Solicitado eletroneuromiografia dos MMSS e MMII e ressonância magnética (RM) da coluna cervical, os quais concluíram mielopatia, afetando coluna posterior na porção póstero-central da medula espinhal cervical. Teve então como principal hipótese diagnóstica degeneração combinada subaguda da medula espinhal. Desse modo, seguiu propedêutica complementar com dosagens de zinco sérico (VR: 70-120 ug/dL), cobre sérico (VR: 80-155ug/dL), ceruloplasmina (VR: 20-60mg/dL) e vitamina B12 (VR: 180-900pg/mL), que tiveram como resultado, respectivamente, 46,92ug/dL, 12,9ug/dL, 12,4mg/dL e 321pg/mL. Além disso, foi solicitado hemograma, o qual constatou anemia ferropriva, que segundo a paciente, possui cronicamente. Adotou como conduta internação e prescrição de cobre quelado, oligoelementos, ferroterapia, cinesioterapia e hidroginástica. Após estabilização recebeu alta e manteve reposição de cobre e fisioterapia. **CONCLUSÃO:** A absorção inadequada do cobre devido a procedimentos de gastrectomias, bariátricas e técnicas de bypass intestinal possui alto potencial para desenvolver mielopatias, com manifestação clínicas comuns, como ataxia de marcha e parestesia. Pode cursar isolada ou paralelamente com déficit de cobalamina e as características clínicas e radiológicas mimetizam essa deficiência, podendo levar a erros de diagnósticos e tratamentos. Sendo assim, deve-se incluir laboratorialmente a dosagem desse elemento, evitando danos neurológicos irreversíveis.

**Trab. 544****MINDFUL EATING NO TRATAMENTO MULTIDISCIPLINAR DA OBESIDADE E COMPULSÃO ALIMENTAR: REVISÃO**

**Autores:** CARVALHO, LAMV, FINCO, JS, HAUBERT, NJBGB

**Instituição:** CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA ( UNICEUB)

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Na conjuntura atual da crescente epidemia de obesidade, a compulsão alimentar se destaca como variável prejudicial à manutenção de bons resultados adquiridos em tratamento tradicional. Neste contexto, o Mindful eating (ME) se destaca como uma estratégia complementar que visa uma mudança no comportamento alimentar. O método propõe o desenvolvimento de maior consciência corporal com discernimento entre fome emocional e fisiológica, responsividade à saciedade, realização de escolhas alimentares mais racionais e conhecimento dos gatilhos que predispõe o comer em excesso. **OBJETIVO:** Avaliar a efetividade do ME no tratamento multidisciplinar da obesidade e compulsão alimentar relacionada. **METODOLOGIA:** Revisão literária utilizando como palavras-chave: "mindful eating", "obesity", "binge eating", "emotional eating" nos bancos de dados Pubmed, Cochrane Library e Medline. Os critérios de inclusão foram ensaios clínicos randomizados no idioma inglês entre 2014-2017. **RESULTADOS:** A maioria das intervenções de ME presentes na literatura é baseada no treinamento Mindfulness-Based Eating Awareness Training ( MB-EAT) que preconiza o exercer da atenção plena nos momentos da alimentação. Estudos realizados com indivíduos obesos indicam que a perda de peso é similar entre os grupos que participam do treinamento de ME associado à tratamento padrão para perda de peso ( dieta e exercício físico) e os que não receberam o treinamento. Contudo, no seguimento dos pacientes (média de 6 meses) constatam-se maiores benefícios nos que receberam a intervenção: redução ou manutenção do peso por mais tempo, melhora da glicemia em jejum e do perfil metabólico e diminuição de sintomas depressivos e de ansiedade. Os estudos que avaliam compulsão alimentar demonstram melhora na frequência e/ou severidade dos episódios compulsivos. Todavia, pesquisas ressaltam que a eficácia do treinamento pode ser instrutor-dependente. **CONCLUSÃO:** Ainda há muito a ser elucidado a respeito do ME, porém achados preliminares sugerem que o método favorece a prática autônoma de hábitos que contribuem para o tratamento da obesidade e comportamentos alimentares associados, auxiliando no manejo do peso e saúde metabólica a longo prazo. Estudos futuros com maior diversidade populacional, amostra e tempo de acompanhamento maiores são necessários para análise mais completa desta ferramenta promissora.

**Trab. 545****MISTURAS PARA O PREPARO DE TAPIOCA AVALIADAS NO INSTITUTO ADOLFO LUTZ - SÃO PAULO (2016/2017)**

**Autores:** BARBOSA J, RODAS MAB, GARBELOTTI ML, RODRIGUES-MINAZZI RS

**Instituição:** INSTITUTO ADOLFO LUTZ

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A tapioca como preparação culinária produzida com a fécula hidratada da mandioca (Manihot esculenta), apresentou aumento no consumo, principalmente por indivíduos que buscam escolhas alimentares mais saudáveis. A mistura para o preparo de tapioca foi objeto de monitoramento do Programa Paulista de Análise Fiscal de Alimentos, entretanto a legislação brasileira não define parâmetros específicos de qualidade para este produto. **OBJETIVO:** O trabalho objetivou avaliar parâmetros físico-químicos, sensoriais e dizeres de rotulagem com base na legislação. **MATERIAIS E MÉTODO:** O Instituto Adolfo Lutz Central analisou 16 amostras de misturas para o preparo de tapioca, de 11 diferentes marcas, colhidas pela Vigilância Sanitária da região metropolitana de São Paulo. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Em relação à rotulagem, 5 (31%) marcas (B, C, J, H e I) estavam discordantes da legislação. Marca B declara no painel principal a expressão "sem glúten" não previsto; C não declara função dos aditivos na lista de ingredientes e; J e H, declaram uso do aditivo diferente da indicação padronizada. Marca J não informa identificação de origem e, J e I, não apresentam a informação nutricional conforme modelo previsto. Marca H declara qualidade "Premium" no painel principal, podendo induzir o consumidor a erro ou engano quanto à composição em comparação aos demais produtos do mesmo tipo. Conforme a denominação do produto, pelas características sensoriais, a maioria atende a RDC nº 273, da ANVISA/MS. O aspecto se apresenta como pó de granulometria irregular fina, com rara a moderada presença de aglomerados. A cor, provavelmente devido à variedade da mandioca, variou do branco ao branco-amarelado. O odor e sabor peculiares estavam consoantes à lista de ingredientes. A maior parte não revelou odor e ou sabor estranho que inviabilizasse o consumo ou levasse à rejeição. Contudo, a marca M estava insatisfatória por apresentar odor envelhecido e mofado, com cor mais escura e levemente rosada. Nestes produtos, os valores de umidade variaram de 39,72 a 44,05%. Houve grande variação nos teores de acidez, de 0,99 a 12,17mL%, possivelmente por diferentes concentrações de conservadores. **CONCLUSÃO:** De modo geral, as amostras analisadas foram consideradas satisfatórias, quanto aos parâmetros avaliados. Os valores de umidade e acidez obtidos podem vir a contribuir com a futura regulamentação específica do produto.



## **NEFROPATIA DIABÉTICA: REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** SPAZIANI, AO, TAMAROZZI, VB, ROSA, DM, AMANO, DE, PIROLA, IG, NAKAMURA, LA, RODRIGUES, SAP, REPIZO, LP

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O Diabetes Mellitus (DM) é definido pela Organização Mundial de Saúde como doença crônica que ocorre pela produção pancreática insuficiente de insulina ou pela utilização ineficaz desta pelo organismo. O Ministério da Saúde define a DM tipo 1 como a destruição das células beta do pâncreas, que pode evoluir para deficiência total de insulina, sendo diagnosticada principalmente em crianças e correspondendo a 10% dos casos. Já o tipo 2, caracteriza-se como deficiência relativa de insulina, devido à resistência à ação da insulina, representando 90% dos casos. A nefropatia diabética, fator de risco para doenças cardiovasculares, é causada por prejuízo vascular induzido pelos mecanismos subjacentes do diabetes, podendo evoluir para insuficiência renal crônica, e acometendo cerca de 40% dos diabéticos no mundo, segundo a Sociedade Brasileira de Diabetes. Este estudo descritivo visa auxiliar no conhecimento para uma conduta adequada e melhor prognóstico frente a essa complicação, tanto no ambiente acadêmico quanto na prática clínica. **METODOLOGIA:** Foram realizados levantamentos bibliográficos consistentes nos bancos de dados SCIELO e PUBMED. Os critérios de inclusão foram conteúdos relevantes para o meio acadêmico-clínico. **RESULTADOS:** O principais fatores de risco para o desenvolvimento das lesões glomerulares na ND são: hiperglicemia, elevação da pressão arterial, tabagismo e hipercolesterolemia. A patologia se divide em três fases, sendo que na fase de nefropatia incipiente, ocorre microalbuminúria e na segunda fase (nefropatia clínica), os pacientes apresentam EUA maior ou igual a 200 µg/min (macroalbuminúria) ou proteinúria maior ou igual a 500 mg/24h e queda da taxa filtração glomerular (TFG). Para fins de diagnóstico, utilizam-se estimativas da TFG baseado na creatinina sérica associado a EUA. O tratamento para a ND baseia-se no controle da glicemia, sendo que na terceira fase (insuficiência renal terminal), há necessidade de insulina, diálise e há possibilidade de transplante renal e pancreático. Nos pacientes microalbuminúricos, utiliza-se o bloqueio do Sistema Renina Angiotensina Aldosterona e para macroalbuminúricos, opta-se por dieta hipoprotéica. **CONCLUSÕES:** Espera-se que o conhecimento sobre o tema auxilie no tratamento e prevenção, proporcionando melhor qualidade de vida e evolução com prognóstico satisfatório. Cumpre-se, portanto, o papel de graduando de medicina ao propagar conteúdos de revisões bibliográficas fidedignos.

## **NEOFOBIA: O TRANSTORNO ALIMENTAR QUE É COMUM NA INFÂNCIA**

**Autores:** BATISTA, TMBS, MEDEIROS, PL, SOARES, JKB, SOUZA, MA

**Instituição:** CENTRO UNIVERSITÁRIO DE JOÃO PESSOA/UNIPÊ

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A neofobia trata-se de uma transtorno alimentar que ocorre numa fase transitória da infância, onde os pequenos passam a rejeitar inúmeros alimentos, mesmo sem experimentá-los, impedido assim uma dieta variada. Embora haja hesitação, é necessário que haja o estímulo dos responsáveis, para que a criança possa vir a ter contato com o consumo de verduras, legumes e frutas, que são de suma importância para o bom desenvolvimento nutricional, buscando a progressão de hábitos saudáveis na infância. Inúmeros pais procuram serviços psicológicos e nutricionistas para uma finalidade: a aprendizagem da boa alimentação para seus filhos. É recomendado, pelo menos para os primeiros contatos com a alimentação adequada e até que a criança se habitue a ingerir alimentos saudáveis, que possa ser oferecido a criança um prato variado em alimentos e colorido, que remetam a figuras animadas. A identidade visual quebra a barreira da desconfiança dos alimentos, deixando descontraído o momento das refeições. **OBJETIVO:** Avaliar o transtorno alimentar da neofobia, comum na infância. **METODOLOGIA:** Revisão da literatura nacional no banco de dados eletrônicos SciELO, buscando por artigos com relevância em transtornos alimentares na infância. **RESULTADOS:** Com base nos dados obtidos, é nítido o controle e influência dos pais e

responsáveis para a insistência na oferta de alimentos saudáveis a serem inseridos na alimentação das crianças, tendo em vista que os mesmos alimentos que são consumidos pela criança, são, antes de tudo, adquiridos por seus responsáveis. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que a atitude dos pais pode vir a dar sentido ao comportamento da criança. Quando oferecemos um alimento, seja ele qual for, a uma criança, ela apega-se também as expressões faciais de quem as oferece. Se o momento das refeições se tornar um momento lúdico, isso pode diminuir as recusas alimentares e melhorar a nutrição infantil.

#### **Trab. 548**

### **NÍVEIS DE CÁLCIO SANGUÍNEO EM PACIENTES COM FRATURA DE FÊMUR E QUADRIL ATENDIDOS EM UM HOSPITAL TERCIÁRIO EM MACEIÓ - AL**

**Autores:** NASCIMENTO, JWG, PEDROSA, GN, ARAÚJO, MA

**Instituição:** HOSPITAL MEMORIAL ARTHUR RAMOS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A queda é o acidente que ocorre com maior frequência no idoso, sendo suas complicações a principal causa de morte naqueles com mais de 65 anos. Outras condições que contribuem para a perda do tecido ósseo seriam a redução de vitamina D pela pele e diminuição da absorção intestinal de cálcio. O cálcio realiza função essencial no desenvolvimento e na manutenção de um esqueleto saudável. Quando sua ingestão se torna deficiente, é mobilizado do esqueleto para se manter uma calcemia constante. Além disso, é substrato para a mineralização óssea, bem como é inibidor da remodelação óssea, através da supressão do hormônio da paratireóide. Os níveis normais de cálcio encontram-se entre 8,5 – 10,5 mg/dl. A carência de cálcio propicia o aparecimento de doenças ósseas que se agravam principalmente com o envelhecimento em virtude das modificações ocorridas, em especial a redução da massa óssea o objetivo desse trabalho será avaliar os níveis de cálcio sérico em pacientes admitidos com fratura de fêmur e quadril em um hospital terciário. **MÉTODOS:** Foram avaliados os prontuários de 23 pacientes de ambos os sexos. Observando-se o valor do cálcio na admissão. **RESULTADOS:** Foram avaliados os níveis de cálcio de 23 pacientes. Os pacientes tinham entre 71 e 93 anos (média de 81,2 anos), 16 do sexo feminino (69,57%) e 7 do sexo masculino (30,43%). Entre as mulheres 11 (68,75%) apresentava níveis de cálcio abaixo do nível de referência e 6 (31,25%) na faixa de normalidade. Entre os homens, 5 (71,43%) apresentavam o cálcio abaixo de nível de referência e 2 (28,57%) na faixa de normalidade. A média dos níveis de cálcio sérico foi de 7,74mg/dl. **DISCUSSÃO:** As fraturas de colo de fêmur em idosos ocupam um papel de grande importância, tanto pela sua frequência, quanto pela sua gravidade. Os idosos em geral, e principalmente as mulheres na menopausa apresentam absorção intestinal de cálcio prejudicada. O cálcio é um nutriente essencial necessário em funções biológicas e no suporte estrutural do esqueleto. Considerando que a dieta da população brasileira tem se mostrado muitas vezes inadequada em relação ao consumo do cálcio é importante desenvolver estratégias que possibilitem a maior ingestão de cálcio e otimizar o consumo desse nutriente por meio de fontes alimentares e melhor forma de suplementação. **CONCLUSÃO:** Os níveis adequados de Cálcio podem interferir de maneira significativa na incidência de fraturas em idosos.

#### **Trab. 549**

### **NOVA GERAÇÃO DE FÁRMACOS PARA OBESIDADE: LORCASSERINA E SEUS RISCOS ASSOCIADOS AO TRATAMENTO**

**Autores:** YANO HM, FARIAS FF, COLETTA YUDICE ED, HIDALGO SF, HILINSKI EG, VIEIRA EA, DIAS NA, MARKMAN BEO

**Instituição:** Instituto Adolfo Lutz

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade é uma doença crônica que está associada a diversos distúrbios metabólicos e cardiovasculares e é considerada pela OMS uma epidemia global. Dados divulgados em janeiro de 2017 pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e pela Organização Pan-americana de Saúde (OPAS), revelam que o sobrepeso afeta 54% da população

brasileira, e a obesidade atinge 20% da população adulta. Atualmente os medicamentos permitidos pela ANVISA para o tratamento da obesidade são: sibutramina, orlistat, liraglutida e os anfetamínicos - mazindol, femproporex e anfepramona. Recentemente foi aprovado o cloridrato de lorcasserina (Belviq®), sendo este liberado nos Estados Unidos em 2012 pela FDA. A lorcasserina é um agonista seletivo do receptor de serotonina 5HT-2C, regulador do apetite e da sensação de saciedade. A dose recomendada é de 10mg administrada por via oral, duas vezes ao dia. Diferente das outras drogas, estudos demonstram que seus efeitos colaterais são mais leves e, portanto seria mais segura. OBJETIVO: Pesquisar riscos associados ao tratamento da obesidade com lorcasserina, recentemente aprovada pela ANVISA. METODOLOGIA: Foi realizada busca nas bases de dados científicos dos últimos 5 anos. RESULTADOS: Segundo consta na literatura, algumas reações adversas importantes relatadas são: síndrome da serotonina, doença cardíaca valvular, comprometimento cognitivo, distúrbios psiquiátricos, hipoglicemia em obesos e diabéticos e diminuição da frequência cardíaca. As reações mais comuns são consideradas leves, como dor de cabeça, dor nas costas, tosse, tonturas, fadiga, náuseas, boca seca e constipação. Os resultados de ensaios clínicos revelam a interação da lorcasserina com outras drogas que atuam no mecanismo de liberação da serotonina. Não há dados que avaliem a dependência física à droga, no entanto, a capacidade da lorcasserina de produzir alucinações, euforia e respostas subjetivas positivas em doses supra-terapêuticas sugere possível dependência psíquica. CONCLUSÃO: Em uma realidade onde há poucas opções de fármacos para o tratamento da obesidade no Brasil, a cautela ao se administrar uma nova droga como a lorcasserina é de extrema importância, visto que possui pouco tempo de mercado e dados ainda insuficientes sobre efeitos adversos para uso prolongado.

## Trab. 550

### NOVO GUIA ALIMENTAR DA POPULAÇÃO BRASILEIRA: UMA ANÁLISE OBJETIVA

**Autores:** GONÇALVES KC, BUENO AB, DE SOUSA BM, CARDOSO GP, SCALOPPE TM, SPAZIANI AO, DE ALVARENGA LBL, VITAL, RGL

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO** Nas últimas décadas, o Brasil passou por diversas mudanças políticas, econômicas, sociais e culturais que transformaram no modo de vida da população, sendo evidenciado que as principais doenças que atualmente acometem os brasileiros deixaram de ser agudas e passaram a ser crônicas. Apesar da redução da desnutrição através de políticas públicas, o país enfrenta, paradoxalmente, aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias. O Guia Alimentar da População Brasileira é um documento oficial que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável contribuindo para a promoção da saúde da população brasileira tendo por embasamento os direitos humanos à alimentação adequada (DHAA). **METODOLOGIA** Estudo realizado através de levantamento de dados, utilizando o banco de dados: Scielo, LILACS e Medline. Utilizou-se em forma de discussão artigos publicados no Brasil entre os anos de 2002 e 2017 e o próprio Guia Alimentar da População Brasileira elaborado e distribuído pelo Ministério da Saúde. **RESULTADOS** O estudo do Guia de Alimentação para a população brasileira é abordado em capítulos que são compreendidos em: capítulo 1 que descreve os princípios que nortearam sua elaboração; capítulo 2 que aborda as recomendações da escolha dos alimentos; capítulo 3 que traz orientações na combinação dos alimentos à refeição; capítulo 4 a questionando o ato de comer e a comensalidade; e por fim o capítulo 5 trazendo a compreensão e a superação de obstáculos às recomendações do guia. O novo guia substitui sua versão antiga ressaltando a importância de uma alimentação baseada em alimentos in natura/frescos como frutas, legumes e ovos; alimentos minimamente processados como farinha de mandioca. E recomenda a diminuição dos alimentos processados sardinha enlatada e evitar os ultraprocessados como macarrão instantâneo e refrigerante. O Guia é finalizado com todas suas recomendações descritas de forma sintetizadas com o tema: "Dez passos para uma alimentação adequada e saudável". **CONCLUSÃO** O estudo apontou para a relevância do emprego dos guias alimentares tanto na promoção da saúde quanto na prevenção de enfermidades. O novo Guia Alimentar serve como instrumento para apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo, bem como para subsidiar políticas, programas e ações que visem a incentivar, apoiar, proteger e promover a saúde e a segurança alimentar e nutricional da população brasileira.

## **NUTRIÇÃO E AUTISMO: UMA REVISÃO LITERÁRIA**

**Autores:** NASCIMENTO, NF, BARBOSA, GS, CUNHA, SMRAS, COSTA, CP, MARTINS, ACS

**Instituição:** 4ª GERÊNCIA REGIONAL DE SAÚDE DO ESTADO DA PARAÍBA

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O autismo, considerado também um Transtorno Invasivo do Desenvolvimento (TID), tem como características principais os sintomas de desordens em habilidades sociais observados nos indivíduos ainda durante a infância. **OBJETIVO:** O presente trabalho teve como objetivo estreitar através da literatura científica a relação existente entre a nutrição e o autismo. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma pesquisa descritiva, realizada por meio de consolidação bibliográfica em revistas e bases eletrônicas indexadas nas bases de dados: Google Acadêmico, Scielo, Lilacs. Para tanto, foi utilizado a escolha de artigos, no período de 2010 a 2016. Utilizando-se os descritores: "autismo", "nutrição" e "alimentação do autista". **RESULTADOS:** Os estudos dilucidam o autismo como tendo correlação com o surgimento de alterações patológicas do tipo gastrointestinais, entre elas as que mais apareceram foram refluxo gastroesofágico, intolerâncias à glúten e lactose, e alergias diversas. Outra dificuldade alimentar manifestada pelo indivíduo autista é a recusa de mudança de hábitos alimentares, a falta de disciplina e a alta seleção alimentar, ocasionado frequente carências poli vitamínicas e/ou distúrbios nutricionais como obesidade ou a própria desnutrição. Demonstrando ainda a relevância da atenção dietoterápica durante o acompanhamento multiprofissional do paciente autista. Alguns autores ressaltaram o uso de dietas isentas de glúten e caseína e uma rotina de suplementos como alternativa viável para melhora da qualidade de vida e prevenção de sintomas relacionados ao aparelho digestório **CONCLUSÃO:** Desta forma, é evidente que a nutrição tem íntima relação na melhoria da qualidade de vida dos indivíduos portadores do autismo. No entanto, ainda são poucos os artigos que englobem essa temática.

## **NUTRIÇÃO E PSICOLOGIA - O TRABALHO DO NASF DO MUNICÍPIO DE JAÇANÃ/RN PARA A MELHORIA DA SAÚDE DOS PACIENTES: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** SILVA JYP, SILVA LG, OLIVEIRA MIAB, DONATO NR, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A prevalência da obesidade acarreta diversos agravos à saúde dos indivíduos, prejudicando sua qualidade de vida. Diante disso, alguns pacientes necessitam de um acompanhamento multiprofissional, principalmente por parte da nutrição aliado a psicologia, fornecendo uma linha de cuidado com enfoque no bem estar físico e emocional. **OBJETIVO:** Diante disso, objetivou-se relatar a experiência de um caso clínico acompanhado pela nutricionista e psicóloga do NASF do município de Jaçanã/RN. **METODOLOGIA:** A paciente chegou ao atendimento por encaminhamento médico. Avaliou-se a antropometria, anamnese alimentar e a interpretação dos exames. Trata-se de uma adolescente, estudante do ensino fundamental, com 67,4 Kg e 1,49 metros, com circunferências de 91 cm, 94 cm e 103 cm, para cintura, abdômen e quadril, respectivamente. Após a coleta de dados, a mesma foi diagnosticada com obesidade grau I (IMC = 30,36), relação cintura-quadril inadequada (RQC =0,88), níveis alterados de colesterol e triglicerídeos, associados à compulsão alimentar, associada segundo ela pela pressão social devido seu excesso de peso. A mesma foi encaminhada para atendimento psicológico, e realizado um plano alimentar de acordo com as suas necessidades. **RESULTADOS:** A paciente foi à consulta com a psicóloga, e continuou indo de acordo com os agendamentos, relatando sentir alívio após as sessões. No retorno ao atendimento nutricional foi notado a boa aceitação do plano alimentar, além da melhora perceptível do seu bem estar. Foram reavaliados os parâmetros antropométricos e observado perda de 3,7 Kg, e redução de todas as circunferências. Foram feitas novas orientações e marcado novo retorno. **CONCLUSÃO:** Portanto, a nutrição e a psicologia por prezarem uma assistência aos pacientes de forma holística, formam uma linha de cuidado mais efetiva em prol da saúde de seus pacientes.

## **NUTRIÇÃO E SÍNDROME CONGÊNITA DA ZIKA: DESAFIOS PARA O FUTURO**

**Autores:** MELO, FALT, LEÃO, CFR, MEDEIROS, KBG, MOURA, RL, SILVA, EB, DONATO, NR, FRAZAO, MF

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A epidemia do Zika Vírus, ocorrida entre 2015 e 2016 no Brasil e os casos de microcefalia por Síndrome Congênita do Zika Vírus (SCZV), trouxeram um grande desafio assistencial para as crianças afetadas pelo problema. Dentre as várias necessidades assistenciais e patologias decorrentes da neuropatia crônica secundária às malformações do sistema nervoso central, a nutrição mostra-se como fator preponderante. **METODOLOGIA:** O presente estudo foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica em periódicos internacionais indexados nas bases de dados do do PubMed e publicados no período de 2000 a 2017. Foram utilizados os indexadores Síndrome Congênita do Zika Vírus, Zika Vírus, Nutrição. **RESULTADOS/CONCLUSÃO:** À medida que as crianças afetadas com SCZV estão crescendo, diversas demandas do tipo nutricional vêm surgindo. O uso crônico de múltiplos anticonvulsivantes e sua influência na absorção de micronutrientes, acrescentam risco nutricional aos portadores do problema. Há uma grande incidência de disfagia e doença do refluxo gastroesofágico entre os afetados, o que acarreta pneumonias de repetição e desnutrição secundária, aumentando o seu perfil de morbidade e com indicação precoce de gastrostomia para o seu adequado manejo. Há diversos desafios no manejo nutricional dos pacientes com SCZV, sendo necessários estudos de seguimento para otimizar o seu manejo, atendendo às suas necessidades futuras.

## **NUTRIÇÃO ENTERAL PEDIÁTRICA**

**Autores:** SANTOS VA, MELO MFFT, SOARES JKB, OLIVEIRA MJS, FLORENTINO TS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A terapia nutricional é parte essencial no tratamento dos pacientes pediátricos gravemente doentes que apresentam estado de hipercatabolismo proteico, que pode ser minimizado com um plano terapêutico nutricional efetivo. **OBJETIVO:** Revisar a literatura dos últimos cinco anos sobre a terapia nutricional enteral pediátrica e analisar o impacto da sua introdução. **MATERIAL E MÉTODO:** O levantamento bibliográfico foi realizado por meio de buscas sistemáticas nas bases de dados SciELO, LILACS, PubMed e MEDLINE. Para tanto foram selecionados artigos nacionais e internacionais dos últimos cinco anos. **RESULTADOS:** Os estudos indicaram que uma energia satisfatória de ingestão, mantida consistentemente, consegue ser alcançada apenas por uma pequena proporção de pacientes. Segundo alguns pesquisadores, as descobertas dos estudos servem para corroborar os dados na literatura demonstrando que as crianças na Unidade de Terapia Intensiva - UTI, particularmente, correm o risco de não receber consumo de energia adequado para a manutenção adequada de suas funções fisiológicas. Além disso, a desnutrição foi identificada como fator de proteção independente, e a terapia nutricional enteral balanceada, atingiu um consumo de energia satisfatório dentro de um prazo mais curto. Na prática clínica de rotina, uma maior atenção deve ser dedicada para pacientes incapazes de atingir o recomendado de ingestão de energia e a via enteral deve ser administrada na tentativa de evitar um déficit de energia durante a internação na UTI. Estudo com 130 crianças destacou as complexidades e os desafios do manejo nutricional da criança gravemente enferma dentro da prática multidisciplinar nutricional atual. Os resultados mostraram que a nutrição enteral é capaz de oferecer o melhor suporte nutricional. **CONCLUSÃO:** A literatura não possui dados convincentes acerca dos efeitos da terapia nutricional enteral sobre os resultados clínicos entre crianças criticamente doentes, estudos mais detalhados com intervenções nutricionais são necessários para chegar a uma estratégia de alimentação ideal para esse grupo e uma melhor compreensão dos fatores de risco e avaliações de necessidades nutricionais devem ser explorados em futuros estudos prospectivos.

**NUTRIÇÃO PARENTERAL PARA PACIENTES VÍTIMAS DE AVC: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

**Autores:** GONÇALVES KC, LONGATO, CES, MEDINA, T, DA SILVA, MC, LARROSSA, FM, GUIMARÃES, JGBGO, NAKAMURA, GP, DOS SANTOS, FHNB

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Aproximadamente, um em cada três pacientes vítimas de acidente vascular cerebral necessita utilizar tubos alimentares para a nutrição enteral na fase aguda da doença. Esses pacientes podem apresentar fatores de risco quanto à nutrição via oral, tais como disfagia, reflexo de tosse prejudicado ou ausente, desordens neurológicas, uso de tubos gastrintestinais, mobilidade corpórea diminuída, risco de aspiração e reflexo de vômito prejudicado. Frente a isso, levantou-se a necessidade de formas nutricionais alternativas que não comprometam as vias aéreas e digestória desse paciente, o que traria malefícios ao mesmo. O presente estudo tem como objetivo analisar a eficácia do uso da nutrição parenteral para pacientes vítimas de acidente vascular cerebral. **METODOLOGIA:** Levantamento de artigos nas bases de dados Scielo e BVS com os seguintes descritores: AVC, nutrição parenteral. Foram encontrados 12 artigos. Dentre os encontrados, usou-se como critério de inclusão estudos de 2011 a 2017, selecionando assim 9 estudos. **RESULTADOS:** Em virtude da incidência de disfagia em pacientes com acidente vascular cerebral, do risco elevado e aspiração respiratória e das complicações em termos de custos, morbidade e mortalidade, a nutrição parenteral se faz necessária. A nutrição parenteral por sonda nasogástrica reduz o risco de aspiração nos pacientes com acidente vascular cerebral e disfagia, reduzindo assim a incidência de pneumonia aspirativa. **CONCLUSÃO:** Frente as complicações que a nutrição deficitária em pacientes com acidente vascular cerebral podem acarretar, tais como pneumonia, desidratação, subnutrição e tromboembolismo, a nutrição parenteral se demonstrou eficaz e necessária para essa população no controle dos níveis séricos de albumina, indicando melhora do estado nutricional do paciente, principalmente na fase aguda da doença, onde a depleção proteica é mais acentuada.

**NUTRIÇÃO PARENTERAL PROLONGADA EM PACIENTE COM SÍNDROME DO INTESTINO CURTO PÓS-OPERATÓRIA-RELATO DE CASO.**

**Autores:** MILENA GERHARDT, VALLE CS, FERNANDES SL

**Instituição:** HOSPITAL ESTADUAL DE URGÊNCIA E EMERGÊNCIA

**Resumo:**

**Introdução:** a síndrome do intestino curto (SIC) é um estado clínico de má-absorção intestinal secundário à perda da superfície mucosa funcionante, em consequência de ressecção cirúrgica (ex. doença de Crohn), derivações do trânsito intestinal, como no caso de fístulas e cirurgia bariátrica, ou por perda das células mucosas (enterócitos) devido a infecção, isquemia, quimio e/ou radioterapia. Desse modo, a insuficiência intestinal pode ser caracterizada por causa anatômica ou funcional. Envolve o comprimento do intestino ou a sua fisiologia primária, levando à dificuldade de absorção, que pode ser compensada pela hiperfagia e por adaptações estruturais e metabólicas do intestino. **Metodologia:** foram coletados dados do prontuário do paciente obtidos durante todo o período de internação. **Discussão:** S.S.L, 31 anos, masculino, após perfuração por projétil de arma de fogo em abdome, com orifício de entrada em flanco esquerdo, é trazido ao PS em grave estado geral com instabilidade hemodinâmica. Paciente manteve gravidade, uso de noradrenalina em doses altas, sedação, insuficiência renal aguda dialítica e múltiplas reintervenções cirúrgicas nos primeiros dias de internação, mantendo em dieta zero. Após estabilidade hemodinâmica, foi iniciada nutrição parenteral total. Paciente submetido a enterorrafias e mantido em peritonostomia, posteriormente realizada jejunostomia. Iniciado nutrição enteral e mantida nutrição parenteral suplementar, pois apresentava alto débito pela ileostomia. Medicamentos via oral foram adicionadas ao longo da internação conforme estabilidade: loperamida foi adicionada e escalonada até atingir 16 comprimidos(32mg)/dia, 300mg de tiamina oral, 2 gramas módulo de probiótico, sulfato ferroso e 3 suplementos orais(200ml e 13 g prot com arginina) ao dia. O paciente em questão já soma 6 meses de internação e 170 dias de nutrição parenteral(total ou suplementar), apresenta recuperação do status funcional(realiza fisioterapia motora 3x ao dia sem fadiga) e laboratorial(última albumina de

4,0 e PCR de 3,5). Recebeu a instalação do PORTHCATH e aguarda início de NPT cíclica, intercalando períodos de internação hospitalar com seguimento ambulatorial. No momento em uso de dieta oral, suplemento para cicatrização 3 vezes ao dia e NPT periférica com baixo aporte calórico proteico. Conclusão: o acompanhamento nutrológico/EMTN e uso de NPT foi essencial para garantir o devido aporte calórico-proteico e a estabilidade do paciente.

#### **Trab. 557**

### **NUTRIENT TIMING COMO ESTRATÉGIA NUTRICIONAL NA PRÁTICA DE EXERCÍCIO FÍSICO**

**Autores:** GONÇALVES JAO, SOUSA RM, LIRA DN, QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O Nutrient Timing (Tempo dos Nutrientes) vem se tornando uma estratégia nutricional popular no âmbito da nutrição esportiva por envolver o consumo de nutrientes em torno de sessões de exercícios a fim de aperfeiçoar uma miríade de adaptações relacionadas ao desempenho e composição muscular. A ciência, por trás do nutrient timing, sugere que saber o que comer e quando comer é uma chave crítica para atingir com sucesso os objetivos no exercício físico, tanto no quesito saúde como também no que tange a estética e desempenho, maximizando as adaptações induzidas pelo exercício e facilitando a reparação do tecido danificado. **OBJETIVO:** Analisar na literatura a importância do Nutrient Timing enquanto estratégia nutricional e seu papel no exercício físico. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma Revisão Sistemática da Literatura realizada com base nos artigos publicados na Biblioteca virtual da saúde (BVS); SCIELO, PubMed e DIALNET; utilizando os descritores: nutrient timing; Fenômenos Fisiológicos da Nutrição Esportiva. **RESULTADOS:** Os macronutrientes que mais chamam atenção nas fases de preparação para o exercício e recuperação são as proteínas e os carboidratos. As proteínas e os carboidratos possuem suas próprias funções específicas e distintas, entretanto trabalham de forma conjunta para gerar um estado anabólico no corpo quando ingeridos depois da prática esportiva, ou sendo importantes para a formação e manutenção de reservas energéticas antes do exercício. Nesse contexto se insere o Nutrient Timing, buscando promover a melhora na composição corporal e do desempenho através da indução do turnover proteico positivo com maior frequência, e para tanto é necessário então direcionar e focar a ingestão desses nutrientes em horários que rodeiam a prática do exercício físico. **CONCLUSÃO:** Devido ser uma temática recente e ainda pouco trabalhada no Brasil, poucos são os estudos que relatam o "nutriente timing" e isso torna necessário o aumento de pesquisas que abordem essa tema e auxiliem na disseminação da informação no espaço da nutrição esportiva. Conclui-se que a estratégia do Nutrient Timing pode ser mais estudada e utilizada por profissionais da nutrição que atuam no âmbito do esporte a fim de contribuir com a melhora no desempenho de atletas e desportistas, elevando a satisfação desses clientes.

#### **Trab. 558**

### **NUTRO 2.0 E A IMPORTÂNCIA DA T.I. PARA O PROFISSIONAL DE NUTRIÇÃO**

**Autores:** NOGUEIRA-DE-ALMEIDA CA, MURARI MN

**Instituição:** ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** uma das características que causa grande preocupação entre os profissionais que atuam junto às ciências nutricionais é o fato de que a prática diária envolve uma série de fórmulas matemáticas, gráficos de referências e cálculos. Esse aspecto faz com que o dispêndio de tempo em uma consulta seja grande, muitas vezes incompatível com a demanda de clientes. O presente estudo objetiva avaliar um software presente no mercado, discriminando suas características e verificando sua aplicabilidade clínica. **METODOLOGIA:** avaliação descritiva das características de um software voltado ao profissional de ciências nutricionais. **RESULTADOS:** analisando-se o programa Nutro 2.0, recomendado pela Associação Brasileira de Nutrologia, verifica-se que o mesmo inclui as ferramentas mais importantes para uso na rotina de atendimentos, tais como: planejamento alimentar por grupos de alimentos; planejamento alimentar por alimentos; arquivamento de planos mais usados; inquérito alimentar com descrição do consumo de macro e micronutrientes; cálculos antropométricos com definição de valores normais/alterados; gráficos pediátricos da OMS; gráficos

de acompanhamento das variáveis nutricionais, ferramenta específica para acompanhamento nutricional da gestante; arquivamento de exames e definição de valores normais/alterados; pedido de exames customizável; arquivamento de imagens para comparação antes/depois; arquivamento digital de exames complementares; controle financeiro; módulo específico para secretária com permissão seletiva de acesso; acesso remoto aos dados registrados para consulta via aplicativo; agenda; backup em nuvem; impressos personalizados para arquivamento de receitas, orientações, formulações, tutorial para definir o valor calórico necessário, gráficos dinâmicos para acompanhamento da distribuição de macronutrientes, possibilidade de inclusão de exames personalizados e função prontuário. **CONCLUSÕES:** Observando-se a grande quantidade de atividades, demonstradas em todas as funções acima descritas, fica evidente a necessidade de suporte de T.I. para o profissional das ciências nutricionais que atua em consultório e hospital, a fim de otimizar o tempo e obter mais precisão em seus cálculos. O software Nutro 2.0 tem a capacidade de prestar todo o auxílio de informática demandado pela clínica.

#### **Trab. 559**

### **NUTROLOGIA E ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE: CONSTRUINDO NOVAS POSSIBILIDADES DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL**

**Autores:** WASHINGTON LUIZ ABREU DE JESUS, WILLIAN JACKSON ABREU DE JESUS, ROBERTA FERRACUTI

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Considerando-se a importância dos cuidados primários em saúde e o fato de a Atenção Primária à Saúde – APS atuar sobre aspectos nutricionais das famílias e comunidades, e também em virtude de ser a Nutrologia uma especialidade médica que trata das questões nutricionais associadas às condições de adoecimento e morte de maior prevalência, buscou-se neste artigo analisar as competências médicas correlatas da Medicina de Família & Comunidade e da Nutrologia, com vistas a estabelecer interfaces de trabalho e possibilidades de atuação conjunta no âmbito da APS. **METODOLOGIA:** A partir de uma revisão integrativa de literatura e de documentos institucionais e resoluções do CFM e CNRM, analisaram-se competências correlatas dessas especialidades para estabelecer interfaces de trabalho e possibilidades de atuação conjunta no âmbito da APS. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Foram identificadas competências relativas ao processo de prevenção e mudanças do estilo de vida, bem como sobre o manejo de condições clínicas básicas e de situações complexas de saúde e doença nos diferentes ciclos de vida e níveis de complexidade assistencial do sistema de saúde, incluindo-se a questão da regulação e vigilância das ações e serviços relacionados a processos de alimentação e nutrição, condições de risco e consequência sobre a saúde. Há interfaces no aconselhamento de mudanças no estilo de vida e orientação esquemas dietéticos específicos a condições sensíveis à APS; acompanhamento do desenvolvimento antropométrico das pessoas e suas famílias em nível primário, bem como o acompanhamento das condições nutrológicas das pessoas e comunidades nos diferentes ciclos de vida, do desenvolvimento gestacional e infantil até a senescência; seguimento de situações de má absorção de nutrientes, excesso e intolerância a alimentos e produtos similares, que demandam ações preventivas nos âmbitos individual, familiar e comunitário; abordagem a situações de risco e vulnerabilidade nutricional, bem como manejo clínico das condições cardiometabólicas; acompanhamento dos aspectos nutrológicos decorrentes de complicações de quadros patológicos agudos e crônicos; acompanhamento de condições nutroneurometabólicas que demandem suporte nutricional do tipo enteral e parenteral em âmbito domiciliar. **CONCLUSÃO:** Concluiu-se por uma atuação matricial interdisciplinar potencial, capaz de contribuir para a melhoria do estado global de saúde da população assistida na APS nos aspectos clínicos e epidemiológicos.

#### **Trab. 560**

### **O APROVEITAMENTO DO FRUTO UMBU NO ESTADO DE MATURAÇÃO NA PRODUÇÃO DE BEBIDA LÁCTEA CAPRINA**

**Autores:** SILVA, E.C.A., SOARES, J.K.B.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE



**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O umbu é uma fruta exótica da espécie *Spondias tuberosa* Arruda Câmara nativa da região semiárida do nordeste brasileiro, possui forma arredondada, polpa suculenta no estado de maturação enaltecendo o sabor agridoce, apresenta um grande potencial antioxidante além de outros atributos nutricionais, é composto de 22% de casca, 68% da polpa e 10% do caroço. Contudo, o umbu é uma fruta perecível, dura em média cerca de 3 dias, e necessita de processamento tecnológico e industrial para melhor aproveitar suas propriedades nutricionais e evitar o desperdício. O desenvolvimento de uma bebida láctea caprina probiótico sabor umbu surge como alternativa para evitar o desperdício do fruto, aproveitando melhor as propriedades nutricionais relacionadas tanto ao leite de cabra como ao umbu e agregar valor econômico ao fruto. A inserção de frutas em bebidas lácteas melhoram consideravelmente o sabor e aparência do produto, tendo em vista que leite de cabra possui um sabor e odor forte característico do caprino e nem todos os consumidores tem preferência pelo produto in natura, a adição do fruto umbu a bebida láctea tem por finalidade atenuar o sabor ácido e enriquecer nutricionalmente o produto. **OBJETIVO:** Realizar uma pesquisa bibliográfica baseada em artigos científicos publicados em periódicos eletrônicos sobre reaproveitamento do fruto umbu no estado de maturação na produção de bebida láctea caprina. **METODOLOGIA:** Foram realizadas busca de artigos científicos, publicados durante os últimos 5 anos, nas bases de dados eletrônicas: Google Acadêmico, Medline, Pubmed e Scielo, usando os descritores: "bebida caprina" e "umbu". **RESULTADOS:** A pesquisa demonstrou apenas uma formulação de um leite fermentado caprino adicionado a concentrações de 25%, 27% e 30% do doce da polpa de umbu. A composição química do produto condiz com a legislação brasileira e de acordo com avaliação sensorial o produto não obteve variação no sabor e nenhuma das concentrações, tendo no geral uma boa aceitação sensorial, mostrando-se bastante promissor para a indústria de laticínios. **CONCLUSÃO:** Desta forma concluímos, que diante ausência do acervo literário sobre a produção de leite caprino sabor umbu pode está diretamente ligado à preferência nacional por parte dos consumidores a formulações contendo o leite bovino. Entretanto, essa formulação mostrou-se promissora e pode ser tida com sendo uma opção na variação do cardápio de pessoas tolerantes a lactose.

**Trab. 561****O CONSUMO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E O EXCESSO DE PESO NOS PRIMEIROS ANOS DE VIDA: UMA REVISÃO NA LITERATURA**

**Autores:** JERÔNIMO, PS, MACIEL, RT, MORAIS, JL, DANTAS, FA, NERIS, AR, OLIVEIRA, SD, MONTEIRO, FB, DOMINGOS, LBS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O excesso de peso é considerado atualmente um problema de saúde pública. Os dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-09 mostram que o sobrepeso e a obesidade já atingem 30% ou mais das crianças. O crescente aumento na prevalência de sobrepeso e de obesidade em crianças tem influência dos hábitos alimentares impróprios, que contribui para o desenvolvimento precoce de doenças da fase adulta. **OBJETIVO:** O presente estudo tem por finalidade avaliar a relação do consumo de alimentos industrializados e o excesso de peso de crianças. **METODOLOGIA:** O estudo trata-se de uma revisão da literatura, para tanto o levantamento bibliográfico recorreu-se as bases dados: LILACS, Pubmed, Scielo, Google Acadêmico e Periódicos CAPES. Os artigos foram selecionados na língua portuguesa e inglesa referentes aos últimos dez anos, utilizando-se os seguintes descritores: "consumo alimentar", "sobrepeso" "alimentação infantil". **RESULTADOS:** Observou-se o elevado consumo de alimentos industrializados por crianças nos primeiros anos de vida em 20 dos 28 artigos selecionados para esse trabalho, no qual essas consumiam pelo menos uma vez ao dia alimentos industrializados como refrigerantes, cereais matinais açucarados, suco de caixinha, biscoito recheado e salgadinhos tipo chips, onde na maioria das vezes esses alimentos eram a única comida ingerida tanto nas pequenas refeições em forma de lanches como também nas grandes refeições café da manhã, almoço ou jantar. Além disso, foi possível constatar que esse consumo estava intimamente relacionado com a causa de sobrepeso e obesidade na infância e desenvolvimento de DCNT em longo prazo. **CONCLUSÃO:** Deste modo, esse hábito alimentar inadequado pelo o público infantil acaba reforçando a necessidade de ações de educação alimentar e nutricional tanto no ambiente escolar como na residência sendo as orientações voltadas tanto para as crianças, como seus responsáveis. Com o intuito de promoção de saúde e prevenção de doenças.

**O CONSUMO DE CHÁ VERDE FITOTERÁPICO NO TRATAMENTO DA OBESIDADE**

**Autores:** DANTAS, DLS, LACERDA, MAG, MORAIS, LK, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O acúmulo excessivo de tecido adiposo no corpo é conhecido como obesidade, ocasionada por aspectos genéticos, sociais e ambientais, atualmente é considerada como um problema de saúde pública e está relacionada com várias doenças crônicas não transmissíveis. A fitoterapia (uso de plantas medicinais) ajuda no tratamento de doenças é uma das alternativas no seu tratamento. O consumo de chá verde tem mostrado alguns benefícios para saúde. Os principais componentes presentes em chás verdes são catequinas (flavonóis), que são uma classe de flavonóides que são polifenóis. Estudos têm mostrado que este chá, é obtido pela infusão da erva *Camellia sinensis* é rico em catequinas, responsáveis na redução de peso, pois promovem a termogênese e aumentam a saciedade. **OBJETIVO:** Demonstrar os componentes do chá verde e de que maneira estes podem auxiliar no tratamento da obesidade. **METODOLOGIA:** Utilizou-se pesquisas em artigos publicados no período de 2014 a 2017, na base de dados Scielo e Google Acadêmico. **RESULTADOS:** A utilização do extrato de chá verde parece agir como uma alternativa na terapia da obesidade, promovendo a perda de gordura corporal a fim de prevenir outras doenças associadas à obesidade. Galato de epigalocatequina é o principal composto bioativo presente nesse chá e seus efeitos anti-obesidade estão sendo investigados. Tais efeitos estão associados a diversos mecanismos bioquímicos e fisiológicos, dentre eles podem-se destacar a estimulação do metabolismo lipídico pela combinação da ingestão de catequinas e a prática de exercícios físicos. O mecanismo pelo qual esse chá pode reduzir o percentual de gordura do corpo ainda não está completamente elucidado, porém existem diversas hipóteses, que incluem o aumento da expressão dos genes envolvidos no metabolismo de ácidos graxos, inibição da atividade da enzima catecol-o-metiltransferase, aumento da oxidação de gorduras, melhora dos marcadores de termogênese, aumento do gasto energético, estimulação da lipólise, regulação de atividades de enzimas endógenas antioxidantes, etc. **CONCLUSÃO:** Polifenóis sob a forma de chás se mostra eficaz na melhora da obesidade. É importante aliar o consumo desse chá a um plano alimentar equilibrado e prática de atividade física regular. Diante disso, mais estudos devem ser realizados a fim de definir a via metabólica que as catequinas seguem e sua dose diária que seja eficaz no combate à essa patologia.

**O CONSUMO DE LINHAÇA ASSOCIADA NA PREVENÇÃO DO CÂNCER: UMA REVISÃO**

**Autores:** SANTOS, AFR, CAVALCANTI, LF, SILVA, JYP, SANTOS, JJ, OLIVEIRA, MEG, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O câncer se define como grupos de vários tipos de doenças que se caracteriza por alterações no DNA. A linhaça é um alimento rico em lignana uma substancia antioxidante que atua na prevenção do câncer, na forma endógena reduzindo o dano oxidativo do DNA. **OBJETIVO:** Este trabalho objetivou-se realizar uma revisão na literatura sobre o consumo da linhaça e sua relação com a prevenção do câncer. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão bibliográfica realizada por meio de sondagem em artigos indexados nas bases eletrônicas Scielo, Lilacs e Google Acadêmico, correspondentes do ano de 2009 a 2016. Utilizaram-se os seguintes descritores "linhaça e câncer" e "alimento funcional linhaça". **RESULTADOS:** Observou-se que a linhaça possui três componentes farmacológicos importantes como ácido linoleico, fibras solúveis e a, nas quais vem sendo avaliados em estudos relacionados ao câncer com resultados favoráveis quanto ao efeito benéfico dessa semente. Alguns artigos citam que há uma relação entre a lignana (atua como composto na apoptose celular) e a redução de tumores. **CONCLUSÃO:** Diante disso, pode-se concluir que, há necessidade de um maior número de pesquisas sobre estas substâncias na atuação da prevenção do câncer, bem como estabelecer a quantidades. Porém esse alimento vem mostrado muito eficiente em relação a essa patologia.

## **O CONSUMO DE MANTEIGA E SEUS EFEITOS NO ORGANISMO**

**Autores:** COSTA, ACS , MELO, PCMF, CARVALHO, CVF, ARAUJO, JM, SANTOS, NC, ALVES, MC, PONTES, EDS, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Uma das formas de aplicação da gordura do leite é através da manteiga, sendo um dos mais populares produtos lácteos, consumido pela população. Sendo os lipídios o principal componente da manteiga, com o teor mínimo de 80 %, além de água, proteínas, vitaminas, ácidos, lactose e cinzas, em menores proporções. Rica em ácidos graxos saturados (AGS), que não possuem duplas ligações em sua configuração. O consumo de manteiga diminuiu nos últimos anos, devido aos possíveis malefícios associados à saúde pelos AGS, como o aumento do colesterol, a predisposição à insulina, e o aumento das doenças coronarianas. No entanto, os AGS podem agravar a resistência à insulina apenas entre os indivíduos predispostos, tais como excesso de peso ou diabetes, mas pode ter pouco ou nenhum efeito entre indivíduos saudáveis. **OBJETIVO:** Avaliar os efeitos da manteiga no consumo humano. **METODOLOGIA:** Foram utilizados 10 artigos das bases de dados eletrônicos do Sciencedirect e Periódicos CAPES, no idioma inglês, nos últimos dez anos. **RESULTADOS:** Em estudo ao investigar a associação entre o consumo de gordura hidrogenada, óleos vegetais e manteiga, e a síndrome metabólica (SM), pode-se observar que os indivíduos que consumiram a gordura hidrogenada e manteiga foram associados com um aumento do risco de SM, e 15,2 % desenvolveu a SM. Entretanto, há controvérsias a respeito dos efeitos promovidos pelo consumo de manteiga à saúde humana, uma vez que, outros fatores, externos, como a dieta, o estilo de vida, podem contribuir para ações adversas. Ao avaliar o consumo de 15 g de manteiga durante 35 dias por pacientes com SM. Observou que estes indivíduos não apresentaram modificações no perfil lipídico e nos marcadores inflamatórios. Pesquisadores analisaram o consumo de 20 g/ dia de manteiga natural enriquecido com CLA, em 29 indivíduos saudáveis, durante 16 semanas. Após o experimento perceberam um aumento no nível anti-inflamatório de IL-10, e redução no fator de transcrição NFkB, TNFa, IL-2, IL-8 no sangue, através da alteração nos níveis de citocinas. Outros estudos recentes reportam o potencial da manteiga como alimento veiculador de probióticos e de antioxidantes. **CONCLUSÃO:** Apesar dos AGS serem relacionados com distúrbios bioquímicos, em alguns estudos. É necessário avaliar outros fatores que estão associados com essas alterações, como qualidade da dieta, dosagem do consumo e estilo de vida, podem promover benefícios ou malefícios a saúde do consumidor.

## **O CONSUMO DE PREBIÓTICOS NA ALIMENTAÇÃO FUNCIONAL: REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** BUENO AB, CAETONO NM, SPAZIANI AO, SOUSA BM, GONÇALVES KC, CARDOSO GP, FILHO MFS, AURELIANO PMC

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Prebióticos são carboidratos complexos, resistentes às ações das enzimas salivares e intestinais. Ao atingirem o cólon, produzem efeitos benéficos à microflora colônica. Os prebióticos devem ter como características o fato de não sofrer hidrólise ou absorção no intestino delgado e de alterar a microflora colônica para uma microflora saudável, induzindo efeitos favoráveis a saúde. A American Dietetic Association recomenda ingestão de 20-35g de prebióticos ao dia, pois evidências sugerem que uma dieta rica em fibras traz benefícios à manutenção da saúde, redução de risco e tratamento de doenças crônicas como a obesidade, doenças cardiovasculares, diverticulite e diabetes. **METODOLOGIA:** Foram realizados levantamentos bibliográficos consistentes nos bancos de dados SCIELO e PUBMED. Os critérios de inclusão foram conteúdos relevantes para o meio acadêmico-clínico. **RESULTADOS:** A demanda por alimentos nutritivos e seguros está crescendo mundialmente, e a ingestão de alimentos balanceados é a maneira correta de evitar ou mesmo corrigir problemas de saúde, como: obesidade, diabetes, desnutrição, cardiopatias, entre outros que têm origem, em grande parte, nos erros alimentares. A transição nutricional no Brasil foi um processo de modificações

sequenciais no padrão de nutrição e consumo, que acompanha mudanças no perfil de saúde das populações. Diante do quadro epidemiológico nutricional brasileiro, há a necessidade de apontar para estratégias de saúde pública capazes de atenderem a um modelo de atenção para desnutrição e obesidade, de forma a oferecer uma alimentação funcional que atenda à necessidade individual de acordo com o quadro nutricional e patológico. **CONCLUSÃO:** Espera-se que o conhecimento sobre o tema auxilie na prevenção das doenças crônicas abordadas, proporcionando melhor qualidade de vida. Cumpre-se, portanto, o papel de graduando de medicina ao propagar conteúdos de revisões bibliográficas fidedignos.

#### **Trab. 566**

### **O DESENVOLVIMENTO DE GELÉIAS A PARTIR DO REAPROVEITAMENTO DE CASCAS DE FRUTAS**

**Autores:** SILVA, E. C. A., SOARES, J.K.B., DOMINGOS, L.B.S.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As frutas são ricas em vitaminas e minerais necessários para alimentação humana, apesar disso, em boa parte das frutas apenas a polpa é de fato consumida desprezando as cascas e as sementes. A falta de conhecimento sobre as propriedades nutricionais que as cascas oferecem é uma das causas que levam ao desperdício. Na busca pelo reaproveitamento alimentar algumas preparações vem sendo desenvolvidas, tais como a utilização de cascas de frutas na fabricação de geléias como alternativa para evitar o desperdício. **OBJETIVO:** Realizar uma pesquisa baseada em artigos científicos publicados em periódicos eletrônicos sobre o desenvolvimento de geleias a partir do reaproveitamento de cascas de frutas. **METODOLOGIA:** Foram realizadas busca de artigos científicos, publicados durante os últimos 10 anos, nas bases de dados eletrônicas: Periódicos Capes, Scielo e PubMed, usando os descritores: cascas e geléias, com intenção de obter o maior número de artigos possíveis relacionadas ao tema. **RESULTADOS:** A elaboração da geléia obtida da casca do cajá-manga surge como alternativa para o reaproveitamento da casca, a geléia da casca de cajá-manga (*Spondias dulcis*) apresentou maiores teores de proteína, lipídeos, cinzas, fibra alimentar, carboidratos totais e pectina se comparado com a polpa, além de boa aceitação sensorial. A geléia da casca de manga (*Mangifera indica* L) Haden apresentou aspecto gelatinoso, coloração agradável condizente com legislação brasileira e sabor agradável. A utilização das cascas na formulação diminui os custos, além de manter a mesma qualidade e o sabor do produto se comparamos com a geléia da polpa de manga. A geléia light de manga elaborada a partir da pectina extraída da farinha da casca de pequi (*Caryocar brasiliense*) com adição de 2% de ácido cítrico é viável e obteve boa aceitação sensorial. A geléia da casca de jabuticaba (*Plinia cauliflora*) adicionado de 80% e 20% de polpa apresentou maior fonte de fibras, carboidratos, pigmentos naturais e atividade antioxidante se comparado com a geléia da polpa da fruta. A produção de geléia com casca de banana nanica (*Musa cavendish* sp) a 40% apresentou os melhores resultados quanto ao sabor, cor, textura na aceitação sensorial, sendo utilizada como fonte reaproveitamento da fruta. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto concluímos que pesquisas vêm sendo desenvolvidas relacionadas ao aproveitamento de cascas de frutas na produção de geléias, no entanto a passos lentos diante de toda tecnologia existente.

#### **Trab. 567**

### **O EFEITO BENÉFICO DA UTILIZAÇÃO DE PROBIÓTICOS**

**Autores:** MARTINS ACS, MORAIS JL, BIDÔ RCA, PEREIRA DE, OLIVEIRA MJS, PONTES EDS, SOARES JKB, OLIVEIRA MEG

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** os probióticos são micro-organismo vivos que quando administrados em quantidades adequadas ocasionam grandes benefícios ao hospedeiro. No entanto, há quantidades adequadas para que o micro-organismo alcance os efeitos funcionais esperados, que deverá estar na faixa de 10<sup>6</sup> - 10<sup>8</sup> ufc/ml este micro-organismos preferivelmente deverá ser de origem humana e necessita resistir ao ambiente do estômago e colonizar o intestino. Para ser considerado como probiótico, os micro-

organismos. OBJETIVO: diante desta perspectiva, esta revisão tem por objetivo levantar informações sobre o efeito benéfico que os probióticos causam no organismo de humanos. metodologia: esta pesquisa é do tipo exploratório, na qual, desenvolveu-se uma revisão de literatura, a partir da seleção de artigos clássicos sobre os probióticos, publicados em revistas e bases eletrônicas em língua inglesa e portuguesa, indexados nas bases de dados: google acadêmico, sciencedirect, scielo, lilacs e periódicos capes. utilizaram-se os seguintes descritores: probióticos (probiotics) e efeito benéfico em humanos (beneficial effect in humanos). RESULTADOS: os estudos mostraram que os probióticos quando administrados em quantidades adequadas proporcionam benefícios à saúde do hospedeiro, através da modulação intestinal, como por exemplo, os fatores com efeitos antagônicos, competição e efeitos imunológicos. Este também, possuem efeitos sobre o equilíbrio bacteriano no intestino, e atua no controle de várias doenças (diarreia, câncer, colesterolemia), na resposta imunológica, além de contribuir para maior e melhor absorção de nutrientes, além de contribuir para aumento da tolerância à lactose. Além de repor a microbiota intestinal degradada, seja por tratamentos com antibióticos, quimioterapia, radioterapia ou por situações de estresse. CONCLUSÃO: a referida revisão nos traz os aspectos gerais dos probióticos e os benefícios que este traz para nossa saúde. Sua incorporação na dieta tem se tornado de extrema importância, pois, combate principalmente uma microbiota prejudicial do intestino.

#### **Trab. 568**

### **O EFEITO POSITIVO DO AMINOÁCIDO TRIPTOFANO NO CONTROLE DOS SINTOMAS DA TENSÃO PRÉ-MENSTRUAL DE MULHERES EM IDADE REPRODUTIVA: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** SANTOS MR, DIAS LPF, SILVA RG, QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Síndrome da Tensão Pré-Menstrual (TPM) é definida como um conjunto de sintomas de origem física e psíquica que acontecem por desequilíbrio hormonal ou nutricional e atinge a mulher em sua fase reprodutiva. Os alimentos funcionais têm sido estudados devido à promoção de efeitos fisiológicos benéficos atuando no binômio dieta-saúde, e o triptofano está incluído entre eles. **OBJETIVO:** Ressaltar o benefício do triptofano como importante auxiliador no tratamento e prevenção dos sintomas da TPM. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão de literatura, realizada por meio de levantamento de artigos depositados nas bases de dados SCIELO e PERIÓDICOS CAPES. Foram selecionados 6 trabalhos nacionais publicados entre 2006 a 2016, utilizando os descritores: tensão pré-menstrual, alimentos funcionais, triptofano. **RESULTADOS:** O período menstrual tem uma forte influência nas refeições e no apetite. Nessa fase persiste um aumento na ingestão glicídica, podendo ser explicada pela diminuição dos mediadores de serotonina. As principais queixas perante a TPM foram constipação/diarreia, cólicas, retenção hídrica, fadiga, alterações no humor, insônia, dor de cabeça, mudanças no apetite e no comportamento alimentar. Existem evidências de que as alterações de humor, frequentes na TPM, estão ligadas a mudanças cíclicas da atividade serotoninérgica do sistema nervoso central, e os desejos alimentares pré-menstruais seriam manifestações destas alterações. O triptofano é um aminoácido essencial, também considerado funcional, que, uma vez absorvido, pode ser transportado para o sistema nervoso central (SNC) onde será convertido em serotonina. Tem-se descrito na literatura que fatores nutricionais podem favorecer a síntese de serotonina, com tudo, se faz necessária uma modificação na dieta de modo que se priorizem alimentos ricos em triptofano como a banana, cacau, grão de bico, cereais integrais e alimentos relacionadas a vitamina B6, onde a mesma atua como co-fator na produção de serotonina, auxiliando no controle dos sintomas indesejáveis. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que a oferta de carboidratos integrais e alimentos funcionais possibilitam a manutenção da glicemia e insulinemia, a qual é necessária para a travessia de triptofano pela barreira hematoencefálica, garantindo a disponibilidade central deste aminoácido e contribuindo na prevenção e tratamento dos sintomas e mantendo a qualidade de vida das mulheres

#### **Trab. 569**

### **O EMPREGO DE FITOTERÁPICOS NO CONTROLE DA HIPERLIPIDEMIA**

**Autores:** LOMBARDO M, ESERIAN JK

**Instituição:** INSTITUTO ADOLFO LUTZ

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A hiperlipidemia se caracteriza por níveis anormais de lipídios no sangue, sendo considerada como uma das principais causas de doenças cardiovasculares. O tratamento farmacológico convencional da hiperlipidemia se baseia no uso de medicamentos sintéticos como estatinas, fibratos e derivados do ácido nicotínico. O objetivo deste trabalho foi verificar o potencial da fitoterapia no tratamento auxiliar da hiperlipidemia, já que este é um recurso terapêutico crescente no país em vista de grandes avanços no setor regulatório e nas políticas de saúde pública. **METODOLOGIA:** Foi realizado um levantamento da legislação de fitoterápicos vigente no país. Após análise documental, foram selecionados os medicamentos fitoterápicos e os produtos tradicionais fitoterápicos de registro simplificado com ação terapêutica relacionada ao controle da hiperlipidemia. **RESULTADOS:** Dos 27 medicamentos fitoterápicos de registro simplificado, 2 ativos em formulações de venda livre apresentaram-se úteis no controle da hiperlipidemia: alho (*Allium sativum* L.), indicado como coadjuvante no tratamento da hiperlipidemia e auxiliar na prevenção da aterosclerose e alcachofra (*Cynara scolymus* L.), que está incluída na Relação Nacional de Medicamentos Essenciais do Sistema Único de Saúde e é indicada como coadjuvante no tratamento da hipercolesterolemia leve a moderada. Dos 16 produtos tradicionais fitoterápicos de registro simplificado, 2 produtos de venda livre apresentaram alegações de uso relacionadas ao tratamento da hiperlipidemia: o boldo (*Peumus boldus* Molina), devido ação colagoga e colerética e o cardo mariano (*Silybum marianum* (L.) Gaertn), devido atividade hepatoprotetora e redutora do colesterol. **CONCLUSÃO:** A fitoterapia pode apresentar alternativas terapêuticas aplicáveis na prevenção e no controle da hiperlipidemia e de seus agravos, fundamentando-se no uso racional de espécies com eficácia e segurança comprovadas perante ao órgão de Vigilância Sanitária nacional.

**Trab. 570****O ENSINO DA NUTROLOGIA EM UNIVERSIDADES BRASILEIRAS: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** SPAZIANI, AO, MINARI, JM, FROTA, RS, ALVARENGA, LBL, ANDREANI, G, FRANQUEIRO, NVJ, AURELIANO, PCM, CARVALHO, MML

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

**Resumo:**

**Introdução:** A Nutrologia ou nutrição clínica é uma especialidade médica voltada para o estudo dos nutrientes dos alimentos, suas funções no organismo saudável e na fisiopatologia, diagnóstico e tratamento de distúrbios dos nutrientes em patologias. A individualização do ensino da especialidade Nutrologia em Clínica Médica nas mesmas condições que outras especialidades como Cardiologia, Pneumologia e Gastroenterologia é importante no processo de aquisição de conhecimento da área. Considerando isso, esse estudo visa revisar na literatura dados acerca do ensino da especialidade médica nutrologia nos cursos de medicina do Brasil. **Metodologia:** Esse estudo foi realizado em forma de revisão de literatura por meio de um levantamento de dados, utilizando as plataformas de busca Scielo e Medline por meio do descritor "ensino da nutrologia". Foram selecionados 22 artigos acerca do tema. **Resultados:** A disciplina Nutrologia específica ou seu ensino junto a disciplina de clínica médica foi pouco relatada no material encontrado, sendo assim ministrada em um número restrito de instituições brasileiras. Ressalta-se que a maioria das Universidades, até o momento os acadêmicos de medicina não possuem nenhum módulo de nutrição. Apenas aulas sobre macro e micronutrientes. Exceto USP, Unifesp, UFRJ, UERJ e UFRGS que possuem a disciplina de forma específica em sua matriz curricular. Em outras instituições o estudo é ínfimo e costuma ocorrer em pediatria ou durante o estudo de outras patologias nas quais as orientações nutricionais devem ser especificadas. Tal disciplina deveria ser priorizada, pois permite ao acadêmico e futuro médico diagnosticar as moléstias nutricionais e dominar seu tratamento. **Conclusões:** O conhecimento sobre nutrologia clínica permite ao médico conhecer as funções básicas e fundamentais dos nutrientes no crescimento, no desenvolvimento físico e mental do ser vivo, prevenir doenças crônicas, especialmente as crônicas degenerativas não-infecciosas, garantir a saúde, a qualidade de vida, diagnosticar e tratar distúrbios de nutrientes que acontecem em toda a patologia, nas quais os nutrientes são demonstrados estarem ligados à sua fisiologia e fisiopatologia. Dessa forma, esse conhecimento pode auxiliar médicos especialistas em qualquer outra área da medicina.

## Trab. 571

### **O MEL COMO VEÍCULO DE CONTAMINAÇÃO PARA O BOTULISMO INFANTIL: UMA BREVE REVISÃO.**

**Autores:** DANTAS, DLS, OLIVEIRA, SCA, ROCHA, GRA, BIDÔ, RCA, GONDIM, CM, FARIAS, JTF

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O botulismo é uma doença neuroparalisante, rara que muitas vezes passa despercebido pelos profissionais da saúde, que geram atraso ou erro no diagnóstico, adiando seu tratamento e agravando o quadro. **OBJETIVO:** Observar através dos estudos realizados, o efeito do mel como veículo do botulismo infantil. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos nacionais e internacionais de revista de alto impacto nas bases de dados eletrônicos do MEDLINE, PUBMED e SCIELO dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** As neurotoxinas botulínicas bloqueiam a liberação de acetilcolina na junção neuromuscular, resultando uma paralisia descendente flácida e simétrica. Em humanos, estão descritas cinco formas de botulismo: Alimentar, com origem em feridas, infantil, intestinal e o iatrogênico. O infantil e o intestinal ocorrem quando os esporos de bactérias germinam e produzem neurotoxinas botulínicas. Crianças menores de um ano de idade são mais susceptíveis ao desenvolvimento da doença devido à imaturidade da flora intestinal que, ao ingerir alimento contendo esporos, permite a germinação, multiplicação e produção de neurotoxina botulínica no intestino infantil. Nota-se que são muitos os alimentos descritos como responsáveis pelo botulismo, especialmente acondicionados em embalagens a vácuo, sem oxigênio e sem o tratamento adequado, que favorecem o desenvolvimento da bactéria, e assim, a produção da toxina. O mel é um reconhecido veículo de esporos de *C. botulinum* por não poder sofrer tratamentos térmicos capazes de destruir os esporos de *C. botulinum*. Em um dos estudos notou-se que os apicultores se recusam a participarem de cursos de boas práticas apícolas, fato que pode interferir de forma negativa na extração e qualidade do mel. Um dos principais problemas encontrados nas propriedades melíferas é a falta de capacidade dos apicultores nos seguintes temas: Boas práticas de Apicultura, boas práticas de fabricação e manejo, e sanidade apícola. Já em outro estudo, pode-se notar que há interferência da própria microbiota, onde as abelhas podem introduzir o microrganismo no mel. **CONCLUSÃO:** Fica evidente a necessidade de investir-se na capacitação e treinamento dos apicultores, e remover da dieta da criança a ingestão de mel, devido à imaturidade da flora intestinal das mesmas.

## Trab. 572

### **O ÔMEGA-3 NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES: UMA REVISÃO**

**Autores:** OLIVEIRA, S.D, JERÔNIMO, P.S, NERI, AR, MARTINS, EG, CUNHA, SMRAS, SOARES, JKB, OLIVEIRA MEG, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO -** A doença cardiovascular (DCV) é uma das principais causas de morbidade e mortalidade, e múltiplos estudos epidemiológicos associam a composição da dieta aos seus principais fatores de risco. **OBJETIVO -** O presente estudo objetivou realizar uma revisão da literatura existente sobre o consumo de ômega-3 na prevenção e tratamento de doenças cardiovasculares. **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 a 22 de julho do ano de 2017, a partir do levantamento de 24 artigos, sendo que destes foram selecionados 19 artigos publicados entre os anos de 2012 a 2017 que foram avaliados de acordo com seus respectivos título e resumo. **RESULTADOS -** Um estudo feito com a participação de 162 pessoas, que foram orientadas a seguir uma dieta rica em ácidos graxos monoinsaturados (AGMI) ou ácidos graxos poli-insaturados (AGS), acrescidos de ômega 3, por 90 dias, mostrou que o grupo submetido à dieta rica em AGS demonstrou maior concentração plasmática de LDL e triglicerídeos (TG) e que a suplementação com óleo de peixe (&#969;-3) foi capaz de reduzir as concentrações de TG em jejum ou pós-prandial. Numa pesquisa intitulada "Prevenção da Aterosclerose Coronariana Mediante Intervenção com Ácidos Graxos Ômega-3 de Origem Marinha", constatou-se uma redução no desenvolvimento da aterosclerose, com a administração de baixas doses de ômega-3 (1, 65 g ao dia). Um estudo feito com a participação de 11.324 pacientes com doença cardiovascular previa, que

estavam recebendo tratamento convencional, foram randomizados para quatro grupos: o primeiro com 300mg de vitamina E; o segundo com 850mg de ômega-3; o terceiro grupo recebendo vitamina E com ômega-3, e o quarto nenhum deles. Após 3 anos de seguimento, o segundo grupo, com somente ômega-3, apresentou redução de 15% do enfarte do miocárdio não fatal e de acidente vascular cerebral não fatal. **CONCLUSÃO** – Conclui-se que o ômega-3 previne e auxilia o tratamento de doenças cardiovasculares, uma vez este ácido graxo ocasiona uma redução dos parâmetros bioquímicos, diminuindo a concentração plasmática de triglicerídeos através da diminuição da síntese de triglicerídeos pelo fígado, e também por acelerar o catabolismo do VLDL e dos quilomícrons.

#### **Trab. 573**

### **O PAPEL DA MÍDIA NO SURGIMENTO DA OBESIDADE INFANTIL: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** SANTOS, G. R, POTES, E. D. S, MEDEIROS, C. Y. S. L. B, SILVA, N. C. M, MORAIS, J. F. M, NETA, M. L. M. P, BIDÔ, R. C. A, SOARES, J. K. B

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - CES

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade infantil tem aumentado consideravelmente nos últimos anos, constituindo-se um preocupante problema de saúde pública e tema de discussão entre os profissionais de saúde, pois, ela já é considerada uma epidemia mundial com consequências que acarretam no aparecimento de diversas outras doenças. Dentre as principais causas que contribuem para o aumento progressivo da obesidade encontra-se o avanço da tecnologia e a influência da mídia sobre o consumo de alimentos industrializados, pois as crianças constituem-se um público muito influenciável, sobre o qual a mídia consegue facilmente agir e ter sucesso nas suas campanhas de marketing. **OBJETIVOS:** Realizar uma revisão da literatura sobre as causas da obesidade infantil com ênfase na influência da mídia e seu marketing nesse processo. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão integrativa da literatura para qual foram selecionados 11 artigos na língua portuguesa, de 2010 a 2017, utilizando as bases: SCIELO; GOOGLE ACADÊMICO; e os descritores: obesidade infantil; mídia; obesidade infantil no Brasil. **RESULTADOS:** O excesso de peso está relacionado com o aumento da morbidade e mortalidade e afeta constantemente a partir dos 5 anos de idade; doenças cardiovasculares, câncer, dislipidemia, são problemas que a obesidade pode desencadear. As crianças da sociedade atual praticam menos esportes, saem menos de casa para brincar; a diversão destas é os vídeos games, tabletes e fast food. As escolhas alimentares das crianças são constantemente manipuladas pelo marketing, a televisão com comerciais, mostrando crianças felizes e saudáveis comendo determinado alimento; embalagens coloridas para chamar a atenção; propagandas envolventes; compras de um lanche acompanhado de certo brinquedo com personagens marcantes para a infância. Todos esses fatores são meios de influenciar as escolhas alimentares. Esses fatores associados à falta de tempo dos pais que optam por preparações rápidas e práticas têm contribuído cada vez mais para o aumento dos índices da obesidade infantil, pois esses hábitos estão diretamente relacionados com uma má alimentação rica em produtos industrializados; corantes, açúcares gorduras e saturadas. **CONCLUSÃO:** Neste sentido, o marketing proporcionado pela mídia torna-se um grande influenciador de escolhas e hábitos alimentares com consequências diretas sobre a saúde dos indivíduos que estão sob essa influência, principalmente, as crianças, dificultando, dessa forma, a tentativa de introdução

#### **Trab. 574**

### **O PAPEL DA NUTRIÇÃO NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DA LIPODISTROFIA GINÓIDE: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** FRANCILEIDE AMARO DANTAS, MORAIS, JL, ALVES, APV, BEZERRA, MRO, MIRANDA, AVS, NERIS, AR, JERÔNIMO, PS, MACIEL, RT

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**Introdução:** A Lipodistrofia Ginóide (LG), popularmente conhecida como “celulite”, significa inflamação do tecido celular e é caracterizada por uma disfunção estética da superfície da pele. Entre os fatores etiológicos da celulite foram descritas alterações no tecido adiposo e a direção do septo fibroso. Outros fatores como, disfunções hormonais e genéticas, sexo, obesidade e hábitos como fumo, sedentarismo



e má alimentação são considerados como desencadeantes ou agravantes da lipodistrofia. A celulite não se trata de uma patologia, mas se torna uma preocupação estética importante para maioria das mulheres, visto que afeta cerca de 80-90% da população feminina após a puberdade. A busca pelo corpo perfeito, em decorrência da cobrança estética atual, leva a procura por recursos para preservar a boa forma e harmonia do corpo, além de ajudar na autoestima e segurança. Objetivo: Realizar uma revisão na literatura sobre como a nutrição pode ser aplicada na prevenção e no tratamento da Lipodistrofia Ginóide. Metodologia: Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de busca de dados nas bases eletrônicas Scielo, Periódicos CAPES, LILACS e MEDLINE correspondente ao período de 2006 a 2016. Para a busca dos artigos, foram utilizadas as palavras-chave, lipodistrofia ginóide, tratamento, manejo nutricional. Resultados e discussão: A nutrição tem papel fundamental na prevenção e no tratamento da LG, visto, que ela interfere diretamente no controle de peso corporal e na manutenção dos processos metabólicos. Como dito, uma má alimentação pode ser um dos fatores desencadeantes da celulite. Em um estudo onde foram-se testadas 3 dietas com mesmo valor calórico total diferindo apenas no conteúdo de macronutrientes, foi observado que as pacientes que consumiram uma dieta com alto teor de proteínas apresentaram maior redução de peso e graus de celulite menores quando comparados com as demais dietas. Foi observado ainda que pacientes com disfunções estéticas associadas a processos inflamatórios apresentavam níveis reduzidos de antioxidantes (vitaminas C, E, A, flavonoides), fazendo necessária uma dieta com níveis adequados de alimentos que possuam esses nutrientes. Conclusão: Dessa forma, fica eminente a necessidade da nutrição adequada para manutenção do peso corporal e níveis adequados de nutrientes para que haja efeitos satisfatórios tanto na prevenção como no tratamento da celulite.

#### **Trab. 575**

### **O PAPEL DA SUPLEMENTAÇÃO DE DESIDROEPIANDROSTERONA NO GANHO DE MASSA MUSCULAR: UMA REVISÃO NA LITERATURA**

**Autores:** PONTES EDS, ANDRADE JÚNIOR, FP, ARAÚJO, MGG, SILVA, JYP, ABRANTES, IFR, SALES, HLD, PONCIANO, CS, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A desidroepiandrosterona é um hormônio esteroide precursor da testosterona e estrogênio, ou seja, hormônios sexuais. Sintetizado nas glândulas renais, principalmente no córtex adrenal, a desidroepiandrosterona confere uma série de benefícios à saúde do organismo humano como, por exemplo, proporcionar uma maior sensibilidade à insulina sendo benéfico no caso de pacientes portadores de diabetes, útil nos casos de osteoporose, obesidade, aumento da libido, combate o envelhecimento e ajuda no ganho de massa magra. A síntese desse hormônio sofre declínio com o aumento da idade, geralmente, ocorrendo entre os 25 a 75 anos, e essa diminuição hormonal está associada ao ganho de peso, neste sentido, a suplementação pode ser uma alternativa interessante e viável para uma melhor qualidade de vida. **OBJETIVO:** A partir de então, objetivou-se realizar uma revisão na literatura sobre os benefícios da suplementação de desidroepiandrosterona. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica contendo 12 artigos científicos, encontrados através da busca nas bases eletrônicas de dados: SciELO, Google Acadêmico e Pubmed no idioma inglês, que fossem correspondentes aos últimos 4 anos, utilizando como palavras chaves: hormone; supplementation; dhea. **RESULTADOS:** A utilização da suplementação desse pré-hormônio se faz extremamente interessante em indivíduos com uma idade mais avançada por permitir que o organismo a utilize de forma adequada por períodos maiores de tempo, possibilitando que este hormônio module o nível de testosterona, aumentando ou diminuindo-os, de acordo com as necessidades. Essa suplementação está associada à mudança corporal, seja pela perda de gordura através do estímulo da lipólise até mesmo no auxílio da construção de massa magra, já que a testosterona é um hormônio anabólico e estimula o hormônio do crescimento, sendo essencial na hipertrofia muscular. **CONCLUSÃO:** A utilização da desidroepiandrosterona possui diversos efeitos benéficos para o organismo, dentre eles o ganho de massa muscular e em função disso, sua utilização tem sido procurada, principalmente por atletas. Apesar dos efeitos benéficos no organismo, ainda faltam estudos mais complexos acerca dos benefícios no que diz respeito ao envelhecimento, bem como seus efeitos quando suplementado em longo prazo, além de uma melhor definição das restrições de seu uso em relação ao sexo de cada indivíduo.

**O PAPEL DAS FIBRAS ALIMENTARES NO FUNCIONAMENTO DO TRATO GASTROINTESTINAL: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** DANTAS, DLS, ARAUJO, JM, OLIVEIRA, MJS, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O consumo de fibras alimentares vem crescendo nos últimos anos, atribuído ao fato do conhecimento pela população dos seus benefícios a partir do seu consumo. Estudos demonstram que a presença de fibras na alimentação possui efeitos positivos no organismo, em especial, no trato gastrointestinal. Dentre esses vários efeitos, incluem-se a melhora do trânsito intestinal e aumento da frequência de evacuações podendo assim ser indicada para pacientes constipados. Para se alcançar a ingestão diária de fibras pode-se lançar mão da inserção de alimentos fontes na dieta, como carboidratos complexos, frutas e vegetais. **OBJETIVOS:** Elucidar por meio da literatura o papel que as fibras exercem no funcionamento do trato gastrointestinal. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura, na qual foram selecionados artigos nacionais e internacionais dos últimos cinco anos por meio das bases de dados LILACS, SCIELO, MEDLINE e PUBMED. **RESULTADOS:** A constipação está intimamente atrelada aos maus hábitos alimentares, sedentarismo e inibição do reflexo de evacuação. Ela pode provocar diversos sintomas, dentre eles, evacuações menos de três vezes por semana, esforço ao evacuar, fezes endurecidas ou fragmentadas, sensação de evacuação incompleta, sensação de obstrução ou interrupção da evacuação. A constipação pode estar presente em todas as faixas etárias. Pesquisas com crianças mostram que o não comprimento da alimentação satisfatória devido ao baixo consumo de fibras e hábitos alimentares da família, em especial, da mãe, bem como outros fatores, pode desencadear a constipação crônica infantil. Para tanto, a inserção na dieta de alimentos ricos em fibras proporciona diminuição do tempo do trânsito intestinal, e, por conseguinte, melhora do quadro de constipação. Tanto em adultos quanto em idosos, pesquisas elucidaram que o baixo consumo de fibras provoca sintomas intestinais próprios da constipação, sugerindo dessa forma a importância do consumo de fibras na dieta. **CONCLUSÃO:** As fibras alimentares têm papel importante na melhoria das funções do trato gastrointestinal, assim, faz-se necessário à educação nutricional que promova o consumo adequado de alimentos ricos em fibras, visto os diversos benefícios no bem estar e melhoria da qualidade de vida dos indivíduos nas diversas fases da vida.

**O PAPEL DO NÍVEL SÉRICO DO COLESTEROL TOTAL NA AVALIAÇÃO DA DESNUTRIÇÃO: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

**Autores:** RAMOS IP, SILVA NETO LB

**Instituição:** FACULDADE DE MEDICINA - UNIVERSIDADE DE FORTALEZA - UNIFOR

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A desnutrição tem prevalência de 30 a 50% em pacientes hospitalizados e está relacionada a importante impacto negativo sobre a morbimortalidade. A desnutrição ocorre como reflexo da inadequada ingestão de proteína e/ou energia, ou ainda por problemas na digestão, absorção ou utilização dos nutrientes, devido ao efeito direto das afecções ou pelo aumento da necessidade nutricional. Isso resulta em perda dos estoques de gordura e/ou de massa muscular, fazendo com que o diagnóstico nutricional precoce seja fundamental no adequado manejo clínico. Nesse processo, diversos parâmetros bioquímicos podem ser utilizados. **METODOLOGIA:** Levantamento bibliográfico na base de dados Medline e PubMed de 2002 a 2016. **RESULTADOS:** Estudos recentes evidenciaram que, quando o corpo sofre com uma doença, em particular as graves, há um aumento da metabolização dos lipídios, pois o organismo apresenta-se em excessivo catabolismo e alto gasto energético. Nessas afecções, há aumento do clearance do colesterol que é precursor de hormônios como: epinefrina, norepinefrina e glicocorticoides, cujas secreções aumentam frente ao estresse vigente. Logo, houve maior atenção à baixa concentração de colesterol total (CT) sérico em pacientes desnutridos, fazendo com que ele fosse incluído em instrumentos de avaliação nutricional, como o SCALES, que engloba fatores clínicos, psicossociais e laboratoriais, para uma rápida avaliação do risco de desnutrição, adotando como referência um CT menor que 160mg/dl. Outros estudos evidenciaram que a albumina

(ALB) e o CT foram as melhores variáveis para a avaliação nutricional, sendo o CT mais sensível que a ALB, uma vez que, nas análises, a meia-vida do CT foi de 8 dias, em média, enquanto que a da ALB foi de 16 a 20 dias. Portanto, observou-se que o CT reduzia-se mais precocemente nas enfermidades em relação à ALB. Os níveis de ALB são ainda afetados por fatores como: volume sanguíneo, função renal e processos inflamatórios vigentes; fato menos evidente sobre o CT, corroborando com a ideia de ele ser um bom parâmetro para avaliação do status nutricional, devido a poucos fatores que interferem em sua concentração sérica. **CONCLUSÃO:** Há a necessidade de uma vasta análise de dados clínicos e laboratoriais para o diagnóstico nutricional, e o CT pode ser um bom parâmetro sérico para essa avaliação, associado a outros marcadores bioquímicos.

#### **Trab. 578**

### **O PAPEL DO ZINCO NA NUTRIÇÃO PREVENTIVA EM IDOSOS: UMA REVISÃO LITERÁRIA**

**Autores:** DANTAS AB, RAMOS JA, NÓBREGA JPM, PEREIRA DE, SOARES JKB, JERÔNIMO HMA, OLIVEIRA MEG, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O envelhecimento geralmente é uma fase onde ocorrem modificações fisiológicas que alteram diretamente o metabolismo dos nutrientes, diante disso suas recomendações são diferentes da fase adulta e adolescência, e uma característica deste período são o desenvolvimento de doenças e as carências de determinados nutrientes. O zinco em específico é um mineral com função antioxidante, muito importante para manutenção do sistema imunológico, e estudos mostram uma deficiência considerável deste mineral na população idosa. **OBJETIVO:** O trabalho tem por finalidade realizar uma revisão bibliográfica da importância do zinco na nutrição preventiva por idosos e sua carência. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão da literatura sobre a importância do zinco no envelhecimento e a deficiência do mesmo nesta população. Foram pesquisados artigos nas bases de dados Google Acadêmico e BVS (Biblioteca Virtual em Saúde), e como critério de seleção foram escolhidos trabalhos publicados nos últimos 10(dez) anos. Na pesquisa foi utilizado como palavras chave: "Consumo de zinco por idosos" e "deficiência de zinco em idosos". **RESULTADOS:** Após análise, é nítido nos estudos avaliados, a importância deste mineral principalmente por sua ação antioxidante que pode prevenir diversas infecções e doenças crônicas para esta população, e também foi constatada sua deficiência na maioria dos trabalhos, e no sexo feminino foi visto uma deficiência mais acentuada que nos homens. **CONCLUSÃO:** Diante dos resultados obtidos, é preciso ter uma atenção especial com a adequação deste mineral na prescrição de um plano alimentar elaborado por um profissional da nutrição, pois a terceira idade é uma fase muito suscetível a doenças, e a principal ação deste mineral, se for utilizado na nutrição preventiva, pode acarretar em benefícios importantes para os pacientes, e também ter uma atenção especial com a ingestão de alimentos fonte e o cozimento dos mesmos, pois são as principais causas desta deficiência.

#### **Trab. 579**

### **O PEPTÍDEO 1 SEMELHANTE AO GLUCAGON NA SACIEDADE DE INDIVÍDUOS OBESOS**

**Autores:** SCHMITZ CB, MELLO ED, FERNANDES SP

**Instituição:** HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A causa mais imediata da obesidade é o desequilíbrio entre a ingestão e o gasto de energia pelo corpo. O consumo de alimentos e o gasto energético envolvem um complexo sistema homeostático, sendo que diversos hormônios interagem no sentido de estimularem o apetite ou causar a perda do apetite e para aumentar ou diminuir o gasto energético. O peptídeo 1 semelhante ao glucagon (GLP-1) é um hormônio produzido pelo intestino que estimula a secreção de insulina, desacelera o esvaziamento gástrico, suprime a secreção de glucagon, aumenta a secreção de somatostatina e a saciedade, o que diminui o consumo de alimentos. O objetivo deste estudo foi revisar na literatura sobre os níveis de GLP-1 relacionados à saciedade em obesos. **METODOLOGIA:** foi realizado levantamento bibliográfico do período de 2001 a 2017 nas bases de dados Scielo, Pubmed e Lilacs. Foram utilizadas as palavras-chave: peptídeo 1 semelhante ao glucagon, saciedade e obesidade, e as correspondentes em inglês glucagon-like peptide 1, satiety e obesity. **RESULTADOS:** A descoberta

de que o GLP-1 age como hormônio de saciedade em humanos deu origem a uma série de estudos que ofereceram algumas perspectivas sobre sua fisiologia (FLINT et al., 2000; FLINT et al., 2001). A saciedade associada ao GLP-1 em indivíduos obesos exige maiores níveis circulantes de hormônio que os necessários para indivíduos com peso normal. Os níveis de GLP-1 indutores da saciedade também são superiores àqueles exigidos para seu efeito incretina, ou seja, a estimulação da insulina (FLINT et al., 2000; FLINT et al., 2001; VENDIRCH e GUTZWILLER et al., 2001). Os poucos estudos realizados relatam que as concentrações séricas de GLP-1 diminuíram após obesidade induzida pela dieta em camundongos, sugerindo uma alteração da secreção e dos níveis séricos de GLP-1 e sua associação com o desenvolvimento da obesidade (ZHENG, 2017). Manell et al, relatam que o GLP-1 total em jejum é diminuído, mas o GLP-1 ativo em jejum é elevado em adolescentes obesos em comparação com adolescentes de peso normal (MANELL, 2016). CONCLUSÃO: A compreensão dos principais peptídeos relacionados com apetite na população é essencial para melhorar e delinear estratégias eficazes de segmentação de controle do apetite destes indivíduos. Investigações mais abrangentes da regulação sérica de sinais hormonais, derivados do intestino com resultados comportamentais e clínicos, são necessárias para entender as consequências na desregulação do apetite de obesos.

#### **Trab. 580**

### **O PORTADOR DE DIABETES MELLITUS TIPO II COMO FACILITADOR DO TRATAMENTO: UMA REVISÃO NA LITERATURA.**

**Autores:** SILVA, L. S., GAMA, Y. M. M., SILVA, S. A. D., ALVES, A. H. O., NERIS, A. R., IZIDIO, J. A. H., BRASIL, L. F. B., GALVÃO, I. F. P

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** É bastante preocupante para o sistema de saúde o abandono ou o não cumprimento dos tratamentos recomendados, principalmente quando se trata de pacientes com doenças crônicas, como por exemplo o diabetes. A falta de motivação e a negligência quanto a adesão ao tratamento, podem ser consideradas as causas mais comuns do insucesso terapêutico, conseqüentemente, agravando o quadro de saúde dos indivíduos, elevando os índices de morbidade e mortalidade. Entre as patologias que apresentam maior resistência quanto a adesão ao tratamento, destaca-se o diabetes mellitus tipo II, tendo em vista os hábitos que devem ser adotados para conviver com a doença, principalmente a prática do autocuidado, evitando comprometimento da qualidade de vida, assim como possíveis complicações de saúde. Por se tratar de uma doença metabólica, caracterizada pela deficiência ou ausência de insulina (hormônio anabólico), o organismo está sujeito a graves riscos, quando fatores como a terapia medicamentosa, controle dietético e a prática de atividade física são incompreendidos pelo portador como imprescindíveis no convívio com a doença. **OBJETIVO:** Identificar na literatura achados a respeito da adesão ao tratamento em pacientes portadores de diabetes tipo II. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas scielo, google acadêmico e periódicos capes, nos idiomas inglês e português, correspondente ao período de 10 anos, utilizando-se as palavras chaves: Diabetes, tratamento, autocuidado. **RESULTADOS:** De acordo com estudos, notou-se a prevalência de diabéticos tipo II apresentando dificuldade quanto ao autocuidado e controle da doença, principalmente com relação à adesão de uma dieta adequada e a prática de atividade física, além do comprometimento da qualidade de vida. **CONCLUSÃO:** Nesse contexto, fica evidente o quanto o portador de diabetes mellitus necessita ser capacitado para cumprir com o tratamento diário, sendo cabível aos profissionais de saúde orientar esses pacientes e os seus familiares sobre a utilização adequada de medicamentos, controle dietético associado ao controle glicêmico e adoção de uma vida ativa, visando a compreensão do paciente sobre os benefícios de um estilo de vida apropriado para lidar com a patologia, assim como os riscos a saúde quando esses cuidados são negligenciados, acarretando complicações de saúde.

#### **Trab. 581**

### **O POTENCIAL DAS SEMENTES DE UMBU (SPONDIAS TUBEROSAS X S. MOMBIN X SPONDIAS TUBEROSAS ARR. CAM.) ENCONTRADAS NA REGIÃO NORDESTE DO BRASIL**

**Autores:** SILVA, E. C. A., SOARES, J.K.B.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Anacardiaceae é uma família botânica encontrada por toda parte do mundo, no Brasil ocorre cerca de 15 gêneros e 70 espécies dessa família, onde podemos destacar *Spondias tuberosas* X *S. mombin* e *Spondias tuberosa* Arr. Cam., comumente encontradas na região do nordeste brasileiro. Os frutos da *Spondias* X *S. mombin* são popularmente conhecidos com umbu-cajá, apresenta um drupa arredondada, polpa suculenta, casca fina amarelada e sabor agridoce no estado de maturação, por outro lado os frutos da *Spondias tuberosa* Arr. Cam., são conhecidos com umbu nativo, apresenta no estado de maturação uma casca fina arredondada de cor amarelo-esverdeado e polpa suculenta sabor agridoce. Além do sabor relativamente ácido as duas espécies apresenta em comum sementes bastante rígidas e pouco estudadas, sendo geralmente desperdiçadas na natureza ou reaproveitadas na forma de alimentos para o rebanho caprino. **OBJETIVO:** Realizar uma pesquisa bibliográfica com base em artigos científicos publicados em periódicos eletrônicos sobre o potencial das sementes de duas espécies do umbu encontradas na região nordeste do Brasil. **METODOLOGIA:** Foram realizadas busca de artigos científicos, publicados durante os últimos 10 anos, nas bases de dados eletrônicas: Medline, Pubmed e Scielo, usando os descritores: "sementes", "seeds" e "umbu". **RESULTADOS:** As sementes do umbu nativo representam cerca de 10% do fruto, em sua composição foram encontrados ácidos graxos oleicos e linoleicos (33%), proteínas (24%) e alto teor de lipídeos (55%). Por outro lado o teor de carboidratos é considerado baixo, e não foram encontrados valores para umidade, a literatura sugere que a conservação das sementes se dá pela baixa atividade de água encontrada nas sementes do umbu. Além disso, as sementes são ricas em minerais P, K, Mg, Fe e Cu. As sementes do umbu-cajá representam cerca de 20,32% ou 10% do fruto dependendo da região onde o fruto é cultivado, no entanto não foram encontrados artigos relatando a composição físico-química especificamente da semente apenas a composição geral desse fruto. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto, concluímos que as sementes das espécies de umbus possuem propriedades nutricionais, porém pouco estudadas.

**Trab. 582****O POTENCIAL EFEITO ANTIOXIDANTE DO ABACATE EM RATOS COM DIABETES MELITO**

**Autores:** FRAZAO, MF, MELO, FALT, MOURA, RL, SILVA, EB, PEREIRA, DE, MELO, JG, ALVES, MC, SOARES, JKB

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O Diabetes Melito se caracteriza pelo constate estado hiperglicêmico que pode trazer consequências em longo prazo, como dano severo em diferentes sistemas, dentre eles o sistema nervoso. Os estudos têm hipotetizado que a disfunção mitocondrial é o fator chave do dano neuronal ocasionado pela hiperglicemia. As alterações mitocondriais incluem aumento da peroxidação lipídica, aumento nos níveis das espécies reativas de oxigênio e diminuição dos níveis de antioxidantes totais. A ciência de alimentos e a nutrição experimental tem estudado e testado matrizes alimentares ricas em nutrientes com potencialidades funcionais no intuito de investigar sua ação como antioxidante celular. O abacate tem sido pesquisado pelo alto conteúdo de antioxidantes que possui, incluindo os carotenóides, além de vitaminas e ácidos graxos, em especial o oléico (w-9). O presente trabalho objetivou-se em analisar estudos experimentais que utilizaram o abacate como coadjuvante no tratamento do diabetes, no enfoque de minimizar o dano oxidativo celular. **METODOLOGIA:** O presente estudo foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica em periódicos internacionais indexados na base de dados PubMed e publicados nos últimos cinco anos. Foram utilizados os descritores: Abacate, Diabetes Melito, Dano oxidativo. **RESULTADOS:** O óleo de abacate melhorou o estado redox da glutathione (enzima antioxidante) nas mitocôndrias do fígado e cérebro de ratos diabéticos, reduzindo o dano oxidativo e prevenindo a disfunção mitocondrial cerebral induzida pelo diabetes. Outro achado científico comprovou o efeito benéfico do abacate na diminuição da hiperglicemia em ratos diabéticos além de diminuir a formação de espécies reativas de oxigênio, aumentando o conteúdo mitocondrial de glutathione, onde os autores apontam o ácido graxo oléico como responsável pelo efeito hipoglicêmico e da provável dependência do transporte de glutathione na peroxidação lipídica e na oxidação do tiol dos portadores mitocondrial. Estudo infere que o abacate atenuou efeitos danosos do estresse oxidativo hepático de ratos diabéticos. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto estudos clínicos são necessários para fundamentar com maior força a utilização do abacate, mas diante dos resultados experimentais acima descritos, esta fruta surge como coadjuvante importante na alimentação de diabéticos para prevenção de problemas secundários que esta patologia acarreta.

## O SELÊNIO E A DOENÇA CARDIOVASCULAR: QUAIS AS EVIDÊNCIAS?

**Autores:** LEANDRO TEIXEIRA CACAU, CAMYLLA SANTOS DE SOUZA, CAROLINE SBARDELLOTTO CAGLIARI, AMANDA SANTOS RODRIGUES, FERNANDA ALMEIDA ANDRADE, SÁVIO VINÍCIUS RODRIGUES CARVALHO, MARCELO DOS SANTOS CRUZ JÚNIOR, JOÃO DAVID DE SOUZA NETO

**Instituição:** CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ

### Resumo:

**Introdução:** O selênio é um mineral relacionado com a proteção frente ao dano causado pelo estresse oxidativo por meio de enzimas. Esse mineral é encontrado principalmente em cereais, castanhas, carnes, peixes e frutos do mar. Devido ao seu potencial antioxidante, é importante avaliar de forma mais aprofundada o seu potencial na redução do risco de doenças cardiovasculares. **Objetivo:** Analisar as evidências mais atualizadas acerca da relação entre o selênio e a doença cardiovascular. **Método:** Levantamento bibliográfico de cunho exploratório realizado nas principais bases de dados online (PUBMED e SCIELO). Foram selecionados e analisados artigos publicados entre 2007 e 2017. As palavras-chave utilizadas foram: selênio, doença cardiovascular, benefícios. **Resultados:** Uma das funções biológicas mais importantes do selênio é de funcionar como constituinte da Glutathione Peroxidase (GPx), enzima antioxidante que decompõe peróxidos lipídicos e inorgânicos. Concentrações baixas de selênio foram associadas à ocorrência de aterosclerose e hiperhomocisteinemia. Em estudo de observação de 5 anos, em aproximadamente 1100 homens, com idades entre 55 e 74 anos, baixas concentrações séricas de selênio (menores de 45µg/L) foram associadas a mortes por doença cardiovascular e por acidente vascular cerebral. Os mecanismos propostos para os possíveis efeitos protetores do selênio incluem a redução dos níveis de LDL-c, possivelmente por aumentar o catabolismo periférico através de seus efeitos sob o metabolismo do hormônio da tireoide e a inibição da modificação oxidativa do LDL, podendo reduzir a formação de células espumosas. Além disso, a deficiência de selênio pode induzir alteração na produção de prostaglandinas que é intimamente relacionada à agregação plaquetária, e logicamente, associa-se com o aumento de hidroperóxidos lipídicos que podem causar injúria endotelial. Na literatura, encontram-se numerosos artigos sobre os diferentes parâmetros modulados pelas concentrações plasmáticas de selênio, incluindo a proteína-C reativa, a interleucina-6, o fator de necrose tumoral- $\alpha$ , a interleucina-1 $\beta$  e a proteína transportadora de retinol-4. **Conclusão:** O selênio ajuda a neutralizar o excesso de ROS, bem como a peroxidação lipídica, e este mecanismo está envolvido na redução do estímulo necessário para evitar a ativação da cascata de citocinas pró-inflamatórias, dentre elas a PCR, demonstrando então, um provável benefício na prevenção de doenças cardiovasculares.

## O SUPERMARKETING DAS DIETAS DA MODA E OS IMPACTOS NA SAÚDE DOS INDIVÍDUOS QUE AS ADOTAM

**Autores:** DALYANE LAÍS DA SILVA DANTAS, ANDRADE, AGS, DUTRA, VS, BIDÔ, RCA, PEREIRA, DE, MARTINS, EG, PAULINO, BB, OLIVEIRA, MJS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** Nas estratégias de marketing atuais as dietas da moda tem ganhado espaço de forma impactante e persuasiva, porém sem caráter científico e ganham à adesão por pessoas que buscam perda de peso rápida, incitando o uso de planos alimentares com restrições energéticas abaixo das necessidades de um adulto saudável. Durante o período em que as dietas são adotadas, os indivíduos podem apresentar sintomas como miastenia, tonturas, cefaléia, cansaço, mau humor, indisposição, dificuldade de concentração, danos na função cognitiva e síncope, bem como os expõem ao risco de deficiências nutricionais significativas, principalmente no que se refere ao consumo proteico e de minerais como ferro, cálcio e zinco, indispensáveis para o adequado funcionamento do organismo. **OBJETIVO:** Discorrer sobre as estratégias de marketing em torno das dietas da moda e os impactos na saúde dos indivíduos que as adotam. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão bibliográfica na qual o universo do estudo compôs-se de artigos científicos publicados nas bases de dados Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS), Medical Literature Analysis and

Retrieval System Online (MEDLINE), SciELO e, identificados a partir dos descritores "Marketink, Dietas da Moda e Impactos na Saúde", contidos no vocabulário estruturado dos Descritores em Ciências da Saúde (DECS). RESULTADOS: Os estudos apontam para a influência do marketing na adesão das dietas da moda na busca pela perda instantânea de peso e sua gravidade diante das restrições alimentares severas que acarretam em carências nutricionais importantes associadas a um conjunto de sintomatologias e ressalta a importância de uma orientação profissional adequada como meio seguro para obtenção de qualidade estética, bem como, de saúde em geral, fugindo dos riscos inerentes às desenfreadas dietas da moda. CONCLUSÃO: Percebe-se que as dietas da moda detêm uma gravidade significativa e requer atenção especial. As intervenções nutricionais são aliadas da boa forma e devem ser propostas com embasamento científico por profissional habilitado, visando à perda de peso com manutenção da qualidade de vida e saúde. Aponta-se ainda a necessidade de mais produções científicas acerca desta temática. Assim, acredita-se que este estudo venha contribuir para a promoção da saúde e prevenção de agravos frente à adoção de dietas restritivas, bem como, disseminar conhecimentos conexos nesse contexto.

#### **Trab. 585**

### **O TOMATE (SOLANUM LYCOPERSICUM) COMO ALIMENTO FUNCIONAL ANTIOXIDANTE ÚTIL NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES.**

**Autores:** LIMA, BTM, ALVES, TWB, SANTOS, BLC, MENEZES, JS, SOUZA, EKM, PONTES, EDS, ANDRADE JÚNIOR, FP, MENEZES, MES

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os antioxidantes são caracterizados como compostos capazes de remover espécies reativas de oxigênio, nitrogênio e cloro, os quais são tóxicos para as células. Algumas condições, como exercício físico em excesso, estresse, doenças cardiovasculares, diabetes e infecções, fazem com que a produção destes elementos seja aumentada, trazendo como consequência a deterioração de lipídeos, aterosclerose e doenças cardiovasculares, perda de nutrientes e morte celular. Neste contexto, surge o tomate (*Solanum lycopersicum*) como um dos principais alimentos funcionais na prevenção de doenças cardiovasculares, devido a presença do licopeno, um poderoso antioxidante. **OBJETIVO:** Assim, o presente estudo teve como objetivo fazer um levantamento bibliográfico acerca da utilização do tomate como alimento funcional antioxidante para a prevenção de doenças cardiovasculares. **METODOLOGIA:** Tratou-se de uma revisão bibliográfica em que houve a utilização de 15 artigos publicados durante os últimos 05 anos, utilizando, de forma isolada ou agrupada, os seguintes delimitadores (palavras-chaves): 1) Tomate; 2) Alimento Funcional; 3) Doenças Cardiovasculares; 4) Antioxidante. **RESULTADOS:** O tomate tem demonstrado potencial na redução de riscos de ocorrência de doenças cardiovasculares, em especial a aterosclerose, além de ter evidenciado efeito positivo na prevenção do surgimento de câncer de próstata, mama, esôfago, gástrico e pulmão. Em contrapartida, observa-se também, a diminuição dos riscos de infartos, em decorrência da diminuição da taxa de oxidação do LDL (Lipoproteína de baixa densidade) colesterol, visto que, o tomate apresenta uma grande quantidade de licopeno em sua composição, que por sua vez, confere efeito protetor contra lesões causadas pelos radicais livres e é considerado um potente antioxidante, com uma média maior de atividade que outros carotenoides. Podem atuar diretamente na neutralização da ação dos radicais livres ou participar indiretamente de sistemas enzimáticos de mesma função, justificando-se, assim, seu papel na prevenção de carcinogênese e aterogênese, em decorrência da proteção das moléculas de lipídio, LDL, proteínas e DNA. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto, nota-se a importância da utilização do tomate no sentido da promoção da saúde e prevenção de doenças, entre outras, as cardiovasculares, sendo importante a associação a sua ingestão regular, de hábitos de vida saudáveis e alimentação balanceada, visando a manutenção da boa saúde.

#### **Trab. 586**

### **O USO DA CIRURGIA BARIÁTRICA EM PACIENTES COM OBESIDADE GRAU III: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** DANTAS, DLS, SILVA, SGV, SILVA, MRR, MARTINS, EG, BIDÔ, RCA, PAULINO, BB, GONDIM, CM, OLIVEIRA, MEG

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade é um distúrbio complexo. Pois, a partir dela é possível originar problemas sociais graves, na saúde física e psicológica de um indivíduo. No Brasil cerca de 40% da população encontra-se acima do peso, o aumento a cada ano dos números de casos tem sido remetido principalmente por transformações nos hábitos alimentares. Para alguns pacientes que sofrem de obesidade grau III é indicado à cirurgia bariátrica que tem como propósito recuperar a qualidade de vida dos mesmos, resolvendo problemas que foram originados a partir desta patologia. **OBJETIVOS:** Identificar o perfil epidemiológico dos pacientes que sofrem de obesidade e que foram submetidos ao tratamento utilizando a cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 15 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa de 2012 a 2017, utilizando as bases: LILACS; SCIELO; MEDLINE; PUBMED e os descritores: cirurgia bariátrica; obesidade; dieta alimentar. **RESULTADOS:** Em um estudo com pacientes que foram questionados sobre algum tratamento clínico, muitos já haviam sido sujeitos a algum tipo de dieta, 211 pessoas alegaram a realização de atividades físicas e 176 já tinham utilizado medicamentos. A obesidade vem se destacando em todo o território mundial como o maior problema de saúde da sociedade contemporânea. A doença em questão ainda pode originar diversas desordens patológicas no organismo como: diabetes mellitus tipo 2, doenças cardiovasculares, além de alguns tipos de câncer. Parte da população que sofre com esse distúrbio de peso recorre à cirurgia bariátrica, tendo em vista que esse tipo de tratamento é muito indicado para essa comorbidade em estágio avançado. Entretanto, o tratamento clínico antes de tudo é a primeira opção, pois, após a cirurgia é necessário que o paciente realize um acompanhamento periódico multidisciplinar por pelo menos 5 anos em razão da perda de peso significativa de forma repentina. **CONCLUSÃO:** A obesidade trás consigo uma série de doenças relevantes, em grande maioria associada à alimentação. Em primeiro lugar é necessário a realização do tratamento clínico, quando o paciente alcança o grau III, a cirurgia bariátrica pode ser eficaz, dependendo do caso, promove melhora na qualidade de vida do paciente, porém, a dieta anterior a realização desse procedimento, através do acompanhamento nutricional, destaca-se por ser a melhor saída na cooperação à saúde.

**Trab. 587****O USO DA CURCUMA LONGA COMO CONDIMENTO ALIMENTAR E SUAS PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES E ANTI-INFLAMATORIAS NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE DIVERSAS PATOLOGIAS**

**Autores:** DANTAS, DLS, ALVES, BRD, BATISTA, MF, BIDÔ, RCA, MARTINS, EG, PEREIRA, DE, PAULINO, BB, DANTAS, TKS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A eminente busca por alimentos funcionais está diretamente relacionada à diminuição da incidência de doenças e promoção da saúde. Dentre esse grupo de alimentos, pode-se destacar a Curcuma longa, que é popularmente conhecida no Brasil como açafrão-da-terra e gengibre amarelo. É caracterizada como uma planta condimentar e medicinal amplamente usada como tempero e para coloração de alimentos. Existem vários dados na literatura mostrando que a C. longa, tem diversos efeitos benéficos. **OBJETIVOS:** elaborar uma revisão de literatura sobre a importância da curcuma longa como alimento funcional e suas propriedades antioxidantes e efeitos anti-inflamatórios. **METODOLOGIA:** Refere-se a uma revisão da literatura, onde foram selecionados 10 artigos publicados na língua portuguesa e inglesa, de 2013 a 2017, utilizando como bases de pesquisa: SCIELO; GOOGLE ACADÊMICO e as palavras chaves: cúrcuma; estresse oxidativo; ação antioxidante; propriedades de angiogênese. **RESULTADOS:** A Curcuma. longa apresenta como principal composto a curcumina, que exerce efeitos anti-inflamatórios, antioxidantes, anticancerígenos e antimutagênicos, significativos. A sua ação antioxidante pode prevenir algumas doenças ocasionadas por estresse oxidativo, que se dá em consequência do desequilíbrio entre a quantidade de compostos oxidantes e antioxidantes. Resultando assim, em alterações celulares, que desempenham importante papel no desenvolvimento de lesões teciduais e eventos patológicos em organismos vivos, com destaque para a doença de Alzheimer e Parkinson, bem como enfermidades do sistema circulatório. A cúrcuma contém, ainda, em sua composição óleos essenciais, que pode ser usado como um composto para estimular a angiogênese, e auxiliar no tratamento de hipertensão. As ações terapêuticas advindas desse vegetal o tornam um potente alimento funcional ou até mesmo um fitoterápico, por ser capaz de prevenir



algumas patologias, sendo assim, pode ser introduzido na dieta alimentar com a finalidade de tratar ou prevenir doenças crônicas. **CONCLUSÃO:** Alimentos funcionais contém substancias capazes de modular respostas metabólicas, resultando em uma maior proteção e estímulo a saúde, podendo estar presente em condimentos alimentares à exemplo da curcuma longa, que pode ser inserida em uma dieta usual, auxiliando na melhora de vários diagnósticos clínicos.

#### **Trab. 588**

### **O USO DA MICROALBUMINURIA COMO FATOR PREDITOR INDEPENDENTE DE EVENTOS CARDIOVASCULARES**

**Autores:** MENESES RB, CARVALHO NNC, BAGANO PFC

**Instituição:** HOSPITAL GERAL ERNESTO SIMOES FILHO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A prevalência de doenças ateroscleróticas tem aumentado na população brasileira associado ao aumento da prevalência de: obesidade, hipertensão, dislipidemia e intolerância à glicose. Diversos fatores de risco estão envolvidos na gênese da aterosclerose, que se manifesta clinicamente como doença cérebro vascular, doença arterial coronariana e doença arterial periférica. A presença de microalbuminúria decorre da vasodilatação pré glomerular e vasoconstrição pós glomerular. Assim, tal sinal de lesão vascular envolvida na filtração glomerular pode representar uma medida fidedigna de comprometimento vascular generalizado por todo o organismo. **METODOLOGIA:** Revisão de literatura sistemática com os termos "Microalbuminuria" e "cardiovascular events" nas bases de dados Pubmed, BIREME e UptoDate. **RESULTADOS:** A presença de microalbuminúria tem correlação positiva com a hipertrofia ventricular esquerda, isquemia miocárdica, doença arterial coronariana, doença arterial carotídea e periférica, acidente vascular cerebral, retinopatia hipertensiva, sarcopenia e grau de severidade de doença arterial coronariana. Também tem sido demonstrada uma correlação positiva e praticamente linear entre a presença de microalbuminúria na urina e a ocorrência de infarto do miocárdio ou de acidentes vasculares cerebrais, tanto em pacientes com diabetes tipo 2, quanto em pacientes não diabéticos. **CONCLUSÃO:** Diversos estudos multicêntricos demonstram que a microalbuminúria é um fator preditor independente de doença aterosclerótica, tanto em pacientes com diabetes tipo 2, como em pacientes não diabéticos. Dessa forma evidencia-se que é um exame útil e de grande importância na prática da nutrição ambulatorial e hospitalar.

#### **Trab. 589**

### **O USO DE ANABOLIZANTES E SEUS EFEITOS COLATERAIS EM ATLETAS**

**Autores:** RENATA TORRES MACEIL, MARTINS, A. C. S., MONTEIRO FB, SILVA, LS, MIRANDA, AVS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os esteroides anabólicos androgênicos (EAA) – anabolizantes – são derivados sintéticos da testosterona, que tem sua estrutura molecular modificada a fim de alterar sua bioatividade, atrasando sua absorção na circulação, minimizando suas ações androgênicas e maximizando as anabólicas. Eles têm sido consumidos entre os atletas que buscam aumento de massa muscular e força, na melhora do rendimento atlético ou aparência física. Em sua maioria são utilizados por indicação de amigos ou conhecidos e ingerindo em dosagens aleatórias. No entanto, muitos são os efeitos colaterais provocados por essas substancias. O maior problema está em os usuários não conhecerem os riscos que a substância pode acarretar à saúde. **OBJETIVO:** Analisar os efeitos colaterais dos anabolizantes, além de conscientizar a população sobre os riscos que esse uso pode causar à saúde. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão de artigos publicados entre 2009 e 2014 indexados nas bases eletrônicas Science Direct, Scielo e Google Acadêmico. Para a busca do artigo foram utilizadas as palavras-chave: anabolizantes, atletas e riscos. Para a síntese da revisão foram encontrados 9 artigos, destes, utilizados 7, levando assim em consideração as pesquisas mais recentes. **RESULTADOS:** Os anabolizantes podem causar aos usuários: dislipidemia, alteração nos fatores de coagulação e hipertrofia do miocárdio. Além desses, efeitos colaterais como

atrofia testicular, ginecomastia e hipertensão arterial. Há ainda os efeitos colaterais como náuseas, febre, irritabilidade, acne, tontura, cefaleia, dentre outros, que por serem sintomas menos graves e temporários são considerados pelos usuários como "normais". Há pesquisas que ainda relatam mudanças de humor, o aumento da agressividade e a dependência psíquica que o anabolizante provocar no período de sua utilização. **CONCLUSÃO:** Diante disso, chegou-se à conclusão que se deve haver uma maior conscientização da população atlética quanto aos graves riscos à saúde que os esteroides anabólicos estrogênicos podem causar. Além de uma melhor fiscalização quanto à venda desses produtos.

#### **Trab. 590**

### **O USO DE EMBALAGENS DE ATMOSFERA MODIFICADA COMO FORMA DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS**

**Autores:** DANTAS, DLS, PORFIRIO, PA, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Alimentos in natura ou alimentos minimamente processados estão sujeitos a alterações desagradáveis quando submetidos ao processo de pós-colheita e armazenamento, devido à redução no tempo de vida útil dessas matrizes. A embalagem de atmosfera modificada (EAM) é uma tecnologia que pode trazer benefícios durante o armazenamento de alimentos. **OBJETIVOS:** Relatar os efeitos da aplicação da atmosfera modificada em embalagens de alimentos. **METODOLOGIA:** Foi realizado uma revisão integrativa da literatura, utilizando como base eletrônica de pesquisa o SCIELO e LILACS, com artigos publicados dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** A indústria buscou formas de reduzir problemas em alimentos durante a armazenagem, através da modificação das embalagens desses produtos, onde se observou que a baixa concentração de O<sub>2</sub> controla bactérias aeróbias, responsáveis pela deterioração e o aumento do CO<sub>2</sub> age com efeito antimicrobiano. A embalagem de atmosfera modificada (EAM) é uma tecnologia existente no mercado que consiste em diminuir as concentrações do oxigênio (O<sub>2</sub>) e aumentar as de gás carbônico (CO<sub>2</sub>), ou outros gases a fim de retardar o crescimento de microrganismos e a sua deterioração, aumentando o prazo comercial e evitando alterações sensoriais indesejáveis aos produtos. Porém, é necessário atentar-se ao armazenamento prolongado, devido a probabilidade de desenvolvimento de microrganismos anaeróbios. **CONCLUSÃO:** A tecnologia de alimentos busca meios de conservação alimentar eficazes, porém, é necessário cuidado no seu armazenamento prolongado, sendo necessário atenção durante toda a cadeia produtiva.

#### **Trab. 591**

### **O USO DE FLAVONOIDES PARA O AUMENTO DO COLESTEROL HDL: UMA REVISÃO**

**Autores:** SANTOS, AFR, CAVALCANTI, LF, SANTOS, JJ, OLIVEIRA, MEG, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O estresse oxidativo do organismo está muito relacionado com o aumento do colesterol LDL e com o processo aterosclerótico. Para prevenir ou combater os radicais livres, o organismo conta com os antioxidantes que podem ser endógenos ou exógenos, os flavonoides são antioxidantes, produzidos pelas plantas a partir da via de fenilpropanóides, estão presentes, em vários frutos, como a uva e o açaí e estão relacionadas com o aumento do colesterol HDL, este que tem a função de absorver os cristais de colesterol depositados nas artérias e transporta-los de volta para o fígado. **OBJETIVO:** Este trabalho objetivou-se realizar uma revisão na literatura sobre a influência do consumo de alimentos contendo flavonoides, com o aumento do colesterol HDL. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão bibliográfica realizada por meio de sondagem em artigos indexados nas bases eletrônicas Scielo e Google Acadêmico, correspondente ao período de 2007 a 2016. Utilizaram-se os seguintes descritores "antioxidantes e colesterol HDL" " Flavonoides e colesterol HDL". **RESULTADOS:** Observou-se que os flavonoides possuem papel anti-inflamatório e também são responsáveis pela prevenção da oxidação lipídica do colesterol, devido a isso elas estão relacionadas com o aumento significativo do HDL. Num estudo realizado em 2007, foi demonstrado

que os flavonoides presentes no vinho tinto exercem ação antioxidante mais eficaz que os do suco de uva, promovendo uma redução do colesterol LDL. **CONCLUSÃO:** Diante disso pode-se concluir que o uso de flavonoides na alimentação atua na prevenção de doenças cardiovasculares, reduzindo o LDL e aumentando o HDL, como também, no combate ao envelhecimento celular. No entanto, é importante que sejam realizados mais estudos, para que se possa chegar a um resultado mais esclarecedor em relação ao seu benefício.

#### **Trab. 592**

### **O USO DE METFORMINA NO TRATAMENTO DA OBESIDADE INFANTIL- REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** SOUZA AR, BRIGGS J, RANGEL TM, SILVA AS, UMBELINO A, FERREIRA L,

**Instituição:** HOSPITAL SANTA CASA DE MISERICORDIA DE VITÓRIA

#### **Resumo:**

A obesidade infantil é um grave problema de saúde pública em todo o mundo. De acordo com os Centros de Controle e Prevenção de Doenças, a prevalência de obesidade em crianças de 6 a 11 anos aumentou substancialmente de 7% em 1980 para quase 18% em 2012. Da mesma forma, a prevalência de obesidade em adolescentes de 12 a 19 anos aumentou de 5% para quase 21% durante o mesmo período<sup>1</sup>. A metformina é um agente anti-hiperglicêmico oral aprovado Food Drug Administration (FDA) para tratar Diabetes tipo 2 em adultos e crianças com idade > 10 anos. Age melhorando a sensibilidade à glicose e diminuindo a produção de glicose hepática. A perda de peso significativa induzida pela metformina foi demonstrada em adultos obesos com ou sem DM2. No entanto, a evidência sobre os efeitos da metformina na obesidade pediátrica é escassa. Em 2014 foi realizada uma Revisão Sistemática com base em 14 Ensaios Clínicos randomizados, que observou que "a metformina fornece uma significância estatisticamente significativa, mas uma redução muito modesta no IMC quando combinado com intervenções de estilo de vida no curto prazo". A mais recente publicação com este tema é um estudo da Espanha, "Metformin for obesity in prepubertal and pubertal children: a randomized controlled trial". Os assuntos foram significativos quando o IMC foi o resultado. A medicação não apresentou efeito sobre esses parâmetros na população em fase puberal. Os autores relacionaram a falta de efeito da Metformina nas crianças puberais que eram obesas às doses mais baixas utilizadas para esses indivíduos. Entretanto, não se pode excluir o fato de que essa falha pode ser devido às mudanças fisiológicas e hormonais nesse estágio. Sabe-se que a puberdade está associada a uma diminuição acentuada da sensibilidade à insulina, e, portanto, uma terapia de sensibilização à insulina deve ser aumentada proporcionalmente. A Sociedade Européia de Endocrinologia lançou recentemente a Diretriz de avaliação, prevenção e tratamento da Obesidade Infantil, e desencoraja o uso de qualquer medicação a menos que o paciente tenha falhado ao Programa intenso de modificação no estilo de vida. Especifica que "devido à eficácia limitada na perda de peso a metformina não é considerada um tratamento com perda de peso". Na presente revisão pôde-se concluir que a Metformina fornece uma redução estatisticamente significativa, mas muito modesta no IMC quando combinada com intervenções de estilo de vida no curto prazo.

#### **Trab. 593**

### **O USO DE PRODUTOS NATURAIS NO TRATAMENTO DE DOENÇAS TROPICAIS**

**Autores:** CABRAL, SDAC, REGIS, WCB

**Instituição:** PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A prescrição de fitoterápicos vem mostrando resultados promissores no auxílio ao tratamento de doenças e infecções graves como a Malária, uma doença infecciosa que acomete milhões de pessoas ao redor do mundo, principalmente em países pobres. Estes têm sido apontados como potenciais aliados na redução do desenvolvimento de resistência as drogas antimaláricas pelos parasitas, sobretudo em regiões com elevadas taxas de reincidência. É, portanto, relevante agrupar e discutir trabalhos direcionados a pesquisa de fitoterápicos que possam apresentar

ações antiparasitárias. OBJETIVOS: Realizar uma revisão bibliográfica sobre os fitoterápicos com potencial de uso contra a Malária. METODOLOGIA: Foi realizada uma pesquisa no banco de dados PubMed(1995-2016) de ensaios clínicos com as palavras-chave Malária, Plasmodium, food, plant, herb, natural products e phytotherapy. Foram encontrados 60 artigos, sendo selecionados os principais artigos que apresentam maior potencial de uso contra a Malária. RESULTADOS: Em ensaios com animais, supressão da parasitemia, prevenção da perda de volume de células e aumento da sobrevivência foram observados com uso de 500mg/kg de Echinops kebericho. O uso de Argemone mexicana cessou os casos de coma/convulsões, e não foram necessários tratamentos secundários para 89% dos pacientes. A erva ugandense AM obteve redução significativa da contagem de parasitas e melhora sintomática de 89,47% dos objetos de estudo. Tratamentos com Artemisia annua ocasionaram rápida resolução da parasitemia e sintomas clínicos, taxa de cura de 74%. CONCLUSÃO: O uso de fitoterápicos aparenta ser seguro e em geral bem tolerado, sem efeitos colaterais sérios. Os fitoterápicos exerceram efeitos clínicos significativos no tratamento da Malária, contudo não são indicados como substitutos as drogas antimaláricas atuais. Mais estudos são necessários para compreender os mecanismos de ação das plantas sobre a doença.

#### Trab. 594

### O USO DO CHÁ DE HIBISCO (HIBISCUS SABDARIFFA) COMO FORTE ANTIOXIDANTE: UMA REVISÃO

**Autores:** MACIEL, R.T., OLIVEIRA, S.D., GOMES, M.L.J., SILVA, A.A.P, JERÔNIMO, P.S., NERIS, A.R., MARTINS, A.C.S, MORAIS, J. L.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### Resumo:

**INTRODUÇÃO** - O gênero Hibiscus é uma espécie vegetal pertencente à família botânica Malvaceas, e popularmente pode ser conhecido como: Azedinha, Caruru da guiné, Papoula, Hibiscus, Jamaica Azeda ou Azeda Vermelho. Hibiscus sabdariffa L. (HS), tem alto poder antioxidante e pode ser uma alternativa eficaz para aumentar a defesa antioxidante. **OBJETIVO** - O presente estudo tem como objetivo fazer um levantamento da literatura existente sobre o poder antioxidante do chá de hibisco (Hibiscus sabdariffa). **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 04 a 20 de julho do ano de 2017, a partir do levantamento de 22 artigos, sendo que destes foram selecionados 16 artigos publicados entre os anos de 2010 a 2017 que foram avaliados de acordo com seus respectivos título e resumo. **RESULTADOS** - A crescente procura por plantas medicinais, aromáticas e condimentares, é observada em diversos países devido à tendência dos consumidores em utilizarem, preferencialmente, produtos farmacêuticos ou alimentícios de origem natural. O crescimento expansivo pelo consumo de chá de Hibiscus deve-se a diversos estudos que vêm sendo realizados sobre a sua capacidade antioxidante e seus efeitos benéficos a saúde. Um estudo feito sobre o perfil físico-químico e atividade antioxidante do cálice da espécie Hibiscus sabdariffa a partir do extrato aquoso e alcoólico obtidos por infusão e decocto, mostrou como resultado a presença de flavonoides ( $12,97 \pm 0,08$ ) e polifenóis ( $37,4 \pm 0,09$ ), substâncias com grande potencial terapêutico, na análise química. Outro estudo realizado a partir do estudo in vitro da atividade antioxidante de Hibiscus sabdariffa L. obteve como valores de média do conteúdo total de polifenóis do Hibiscus sabdariffa L.  $101,34 \pm 1,27$  mg/g, no entanto, este resultado foi inferior quando comparado com alguns estudos internacionais, que encontraram 210.72 mg/g de polifenóis no extrato de HS e 138 mg/g de polifenóis extraída dos cálices. **CONCLUSÃO** - Desta forma, pode-se concluir que a quantidade de polifenóis encontrada no Hibiscus sabdariffa relatada nos artigos selecionados prova sua importante fonte antioxidante. **PALAVRAS - CHAVE:** Hibiscus, antioxidante, chá de hibiscus

#### Trab. 595

### O USO DO GINSENG NA PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA

**Autores:** CRUZ AC, REGIS WCB

**Instituição:** PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A prática de atividade física provoca um aumento na produção de radicais livres, o que pode levar à destruição de macromoléculas celulares provocando fadiga e lesões musculares. Dessa forma, uma alimentação antioxidante é essencial para contrabalançar os efeitos da produção excessiva de radicais livres e evitar desequilíbrios orgânicos que possam comprometer a performance. Assim, ressalta-se o uso de fitoterápicos por desempenharem um importante papel entre praticantes de atividade física, devido seu consumo caracterizar uma forma mais natural de vida. Nesse sentido, exemplifica-se o Ginseng – uma erva derivada do leste asiático e comumente utilizada como um tônico que prepara o corpo para situações de estresse melhorando os níveis de energia e circulação sanguínea. **OBJETIVO:** Demonstrar cientificamente os impactos bioquímicos da suplementação do Ginseng na prática de exercícios físicos. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma pesquisa sistemática nos bancos de dados: PubMed (1996-2017); EMBASE (1974-2017); Web of Science (2000-2016) para selecionar artigos baseados em ensaios clínicos aleatorizados e controlados que já foram publicados, assim, encontrou-se 338 artigos, sendo, 69 selecionados para análise completa do texto e construção do trabalho. **RESULTADOS:** O consumo do Ginseng exerceu efeitos sobre o sistema imunológico, aumentando a expressão do RNAm, dos fatores da biogênese mitocondrial, do conteúdo de DNA mitocondrial, nas concentrações plasmáticas de PCR e IL-6. Além disso, houveram efeitos metabólicos, como aumento na atividade de enzimas como lactato desidrogenase, creatina quinase, citrato sintase e enzimas antioxidantes, e diminuição de nitrogênio ureico, ácido láctico, reservas hepáticas de glicogênio, peroxidação lipídica e oxidação proteica. Excedendo os efeitos já mencionados, o fitoterápico aumentou a resistência ao exercício físico, melhorou a capacidade motora na prática, bem como a fadiga induzida. Contudo, ainda existem estudos em que não ficou demonstrada a influência do Ginseng em nenhum dos aspectos, como por exemplo, em ginastas e corredores. **CONCLUSÃO:** O Ginseng como fitoterápico exerceu efeitos positivos no organismo submetido a prática física, entretanto, enfatiza-se a importância de realizar estudos em humanos, praticantes assíduos de atividade física, que se submetam ao tratamento nutricional associado ao consumo de fitoterápicos que sejam capazes de atuar melhorando as respostas bioquímicas ao organismo.

**Trab. 596****O USO DOS FITOTERÁPICOS GARCINIA CAMBOGIA L., CAMELLIA SINENSIS L., CITRUS AURANTIUM L., CURCUMA LONGA L. E CITRUS SINENSIS L. NO CONTROLE E TRATAMENTO DO SOBREPESO E DA OBESIDADE**

**Autores:** LUCIANO BOLDRINI ONEJORGE, FRANCO FC, N, NOVAES BC, FERNANDES TMS, FERNANDES JB, DE AVELAR PS, DE MELO WW

**Instituição:** EMESCAM

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O sobrepeso e a obesidade são problemas de saúde em todo mundo. No Brasil, a Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) realizada em parceria com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), no ano de 2013 pesou e mediu a circunferência da cintura dos entrevistados e os dados demonstram que 56,9% dos brasileiros com 18 anos ou mais estão acima do peso, o que representa 82 milhões de pessoas. O índice é superior ao calculado em 2003 pela POF/IBGE, que registrou 42. A principal causa da obesidade é um desequilíbrio entre ingestão e gasto de energia, as mudanças no padrão de alimentação e as influências genéticas e ambientais. Nas últimas décadas, foram usados agentes farmacológicos para aliviar esta desordem, exercendo efeitos principalmente no controle do metabolismo dos lipídeos, inibição do apetite e restrição da ingestão energética. Estes tratamentos, no entanto, têm efeitos colaterais. Portanto, é um interesse crescente em produtos alternativos. **METODOLOGIA:** Este artigo é uma revisão bibliográfica sobre o uso dos extratos vegetais provenientes de *Garcinia cambogia* L., *Camellia sinensis* L., *Citrus aurantium* L., *Curcuma longa* L. e *Citrus sinensis* L. no tratamento e controle do sobrepeso e obesidade. A pesquisa documental tem como escopo 20 artigos publicados no período de 2013 a 2017 nas bases de dados PubMed que apresentam evidências do uso destas substâncias. Utilizou-se como descritores temáticos as palavras-chave (MeSH terms) agrupadas nas seguintes sintaxes: *Phytotherapy and citrus aurantium and garcinia cambogia and camellia sinensis and curcuma longa and citrus sinensis or moro orange and weight loss and obesity*. **RESULTADOS:** As plantas contêm princípios ativos com propriedades terapêuticas de grande interesse. Estudos documentaram extratos vegetais com efeitos anti-obesidade através do aumento do gasto energético e redução do peso corporal por meio de ações

no metabolismo da insulina, na via lipolítica e aumento da termogênese e biogênese mitocondrial e na indução da saciedade. **CONCLUSÃO:** Os fitoquímicos bioativos presentes nos extratos vegetais provenientes de *Garcinia cambogia* L., *Camellia sinensis* L., *Citrus aurantium* L., *Curcuma longa* L. e *Citrus sinensis* L. demonstram ser eficazes no controle e tratamento do sobrepeso, obesidade e resistência à insulina.

#### **Trab. 597**

### **O USO INDEVIDO DE HORMÔNIOS PEPTÍDICOS GH E INSULINA: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

**Autores:** SPAZIANI, AO, TRENTINI, AGA, SERAZI, AM, BELÚCIO, JE, GUIMARÃES, JGBG, MEDEIROS, JVZ, PRODOMO, TFD, HAMRA, A

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os hormônios peptídicos como o GH, ADH, insulina e glucagon são de natureza protéica e são usados para tratamento de várias patologias, mas o uso como recurso ergogênico vem se difundido, principalmente do hormônio do crescimento (GH) e insulina. Esses dois hormônios influenciam na síntese protéica, metabolismo de carboidratos e lipólise. Considerando as complicações que podem ocorrer pelo uso indevido de GH e insulina, o trabalho procura revisar o disponível na literatura recente sobre esses hormônios. **METODOLOGIA:** Para realização desse, foi feita uma revisão bibliográfica de artigos disponíveis nas plataformas Scielo e Pubmed. As palavras-chave foram hormônio do crescimento e Insulina. **RESULTADOS:** Nota-se que os recursos ergogênicos são usados para melhora da performance física e muitos deles são considerados doping. Observa-se crescente uso de alguns desses recursos devido a busca pelo corpo perfeito, resultados imediatos e melhorias nas competições, para isso o hormônio mais usado é o GH. Tal hormônio aumenta a recuperação muscular a curto prazo e aumenta a resistência à fadiga muscular. O uso de GH sintético exógeno é recomendado a qualquer indivíduo que apresente deficiência da sua produção pela hipófise, mas em outras situações é considerado indevido e sua venda só pode ser feita com receita médica. A insulina é utilizada no tratamento da diabetes mellitus, mas nos seus ciclos combinados com GH, são usadas dosagens elevadas e perigosas. O uso de GH pode causar algumas complicações como o crescimento de partes moles e extremidades, fácies acromegálica, cardiomegalia, hipertensão e alterações respiratórias. Os efeitos colaterais mais temidos são os neoplásicos, uma vez que a alta concentração de GH aumenta os riscos de câncer, particularmente de cólon. A insulina gera complicações endócrinas e metabólicas como diabetes mellitus, devido ao desenvolvimento de resistência à insulina, disfunção erétil e hipopituitarismo. O excesso de insulina pode causar hipoglicemia e progredir para letargia, coma e morte. **CONCLUSÃO:** Constatou-se que é visível como a utilização dos hormônios peptídicos vem crescendo no contexto esportivo e nas academias. O uso com esses objetivos é proibido e mesmo com a venda controlada por receita médica e exames nas competições esportivas, isso ainda é frequente. Assim, além dos efeitos colaterais, é possível ter alguma reação por usarem produtos de qualidade duvidosa adquiridos de forma ilegal.

#### **Trab. 598**

### **O USO TERAPÊUTICO DA FARINHA DE CASCA DE MARACUJÁ-AMARELO (*PASSIFLORA EDULIS* F. *FLAVICARPA*): UMA REVISÃO**

**Autores:** NERIS, A.R., SILVA, L. S., MORAIS, J. L., JERÔNIMO, P.S., OLIVEIRA, S.D., MONTEIRO, F. B., GOMES, M. L. J., MIRANDA, A. V. S.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O maracujá-azedo ou amarelo (*P. edulis* fo. *Flavicarpa*) é o mais cultivado e comercializado no país devido à qualidade de seus frutos. A espécie *Passiflora edulis* é vastamente conhecida por suas propriedades terapêuticas. A farinha da casca do maracujá-amarelo é obtida a partir da trituração da casca do fruto e apresenta quantidades elevadas da fibra pectina, exercendo uma ação positiva sobre o controle glicêmico no tratamento do diabetes mellitus tipo 2, pois essa fibra é totalmente degradável no organismo, ajudando a diminuir a taxa de glicose e colesterol no sangue, sugerindo o uso do extrato seco da casca do maracujá como coadjuvante das terapias convencionais. Dessa forma, este recurso tem sido empregado em estados patológicos, caracterizados por alterações

no metabolismo glicêmico e lipidêmico. Essas características e propriedades funcionais fazem com que a casca de maracujá não seja mais considerada um resíduo industrial. OBJETIVO: Realizar uma revisão na literatura sobre os impactos na saúde promovidos pelo uso da farinha de casca de maracujá-amarelo. METODOLOGIA: Realizou-se uma revisão bibliográfica de artigos publicados nos últimos 10 anos, indexados nas bases de dados Scielo, Science Direct, Lilacs e Google Acadêmico. Foram selecionados 10 artigos nacionais. RESULTADOS: Em um estudo com 16 voluntários que consumiram 10g de farinha da casca de maracujá por 60 dias, houve uma redução de 12,09% nas concentrações séricas de glicose e em 7,64% nos valores de colesterol total. Os resultados de um estudo experimental mostraram uma redução da glicemia em ratos diabéticos 2 horas após a administração de farinha, fator atribuído à pectina. Alguns autores observaram ação hipoglicemiante no tratamento com a farinha em pacientes diabéticos, além da redução de hemoglobina glicada, triglicerídeos e aumento do HDL-C. CONCLUSÃO: É possível observar que o uso da farinha de casca de maracujá é benéfica para a saúde, principalmente para a saúde de indivíduos diabéticos, participando de forma positiva como coadjuvante no tratamento dessa patologia. Porém, é necessário que haja uma regulamentação da comercialização da mesma, uma vez que ao utilizar as cascas que não são orgânicas, há um risco grande de contaminação por agrotóxicos, além disso, o sabor ainda é de fácil rejeição para os consumidores. Levando em conta os benefícios, é de grande importância a padronização e certificação dessas farinhas.

#### **Trab. 599**

### **OBESIDADE E BULLYING NA ADOLESCÊNCIA**

**Autores:** LIMA MN, COSTA ACS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade e o sobrepeso vêm aumentando de forma acentuada, sobretudo na fase da infância e da adolescência, tornando assim um problema de saúde pública. A obesidade em adolescentes está associada com diversos malefícios à saúde. Além desses prejuízos pode acarretar também em bullying, violência física ou verbal, intencionais e repetidas, praticados por um indivíduo ou grupo de indivíduos causando dor e angústia. O bullying pode acarretar em distúrbios físicos, psicológicos e sociais. Apesar de muitas pessoas acharem normal apelidos pejorativos e atos de discriminação, estas não têm noção dos malefícios que podem causar ao indivíduo que sofre bullying. Diversos adolescentes que são obesos e sofrem discriminação tornam-se infelizes, se excluem e no pior dos casos, desenvolvem problemas psicológicos, como a depressão. OBJETIVO: O presente estudo tem por finalidade realizar uma revisão na literatura dos últimos dez anos sobre o bullying em adolescentes obesos, e quais suas repercussões. METODOLOGIA: Buscou-se fontes em bases de dados como Scielo, Lilacs e Google Acadêmico. Para a busca foram adotados os seguintes descritores: "obesidade em adolescentes, bullying e violência social"; "bullying em adolescentes obesos". RESULTADOS: Diante do exposto, pode-se observar que os jovens obesos são desconsiderados por conta de sua aparência. O obeso é antes de tudo acusado de ser preguiçoso, indisciplinado, sem "força de vontade". Nos estudos analisados, foi possível constatar que a maioria dos adolescentes já sofreram ou sofrem bullying, devido a obesidade. As agressões físicas e verbais entre crianças e adolescentes são cada vez mais recorrentes e, em crianças e adolescentes obesos, parecem ser mais evidentes. Segundo estudos, tais fatos podem levar os adolescentes a complicações, dificuldades ou retardo do desenvolvimento social e psicológico à curto e à longo prazo. CONCLUSÃO: O bullying, ou as consequências dessas agressões tendem a gerar dificuldades no convívio nos diferentes contextos. As vítimas recebem maus-tratos, apelidos pejorativos e agressivos por estarem acima do peso. Concluem os autores dos estudos analisados que crianças com sobrepeso ou obesas têm maior probabilidade de serem vítimas de perseguição social, de sofrer agressão física e verbal por parte dos colegas que crianças que aparentam peso normal.

#### **Trab. 600**

### **OBESIDADE E DOENÇA RENAL CRÔNICA: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** SPAZIANI AO, DA SILVA, FMR, HAIKAWA, CM, CAETANO, NM, PASQUINI, BF, FRANCISCO, JSV, PINTO, AH, REPIZO, LP

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade é uma doença multifatorial, determinada por fatores genéticos, metabólicos, endócrinos e ambientais. A associação entre aumento da circunferência abdominal, hipertensão, glicemia de jejum elevada e dislipidemia constitui a chamada síndrome metabólica. A obesidade leva ao aumento da reabsorção tubular renal de sódio, prejudicando a natriurese pressórica e causando expansão de volume devido à ação do sistema nervoso simpático e sistema renina-angiotensina-aldosterona. **METODOLOGIA:** Este estudo visa demonstrar as implicações renais da obesidade, baseando-se na realização de uma pesquisa bibliográfica, com 60 artigos indexados das bases de dados SCIELO e PUBMED. **RESULTADOS:** Em indivíduos obesos ocorre vasodilatação da arteríola aferente, aumento do fluxo sanguíneo renal, hipertensão intraglomerular e hiperfiltração renal, sendo que o aumento da pressão intraglomerular pode danificar a estrutura renal, aumentar a permeabilidade vascular e aumentar o risco de desenvolvimento de DRC. Sabe-se que através da atividade endócrina do tecido adiposo é produzido adiponectina, leptina e resistina, os quais causam estresse oxidativo, metabolismo lipídico anormal, ativação do sistema renina-angiotensina-aldosterona e aumento da produção e resistência à insulina. O aumento da pressão arterial que se verifica nos obesos poderá ser secundário à amplificação da atividade do SNS, sendo que o bloqueio no nível do SNC dos receptores da leptina parece abolir completamente a hipertensão relatada. Já a glomerulopatia relacionada à obesidade (GRO) correlaciona-se com dano renal grave em pacientes com pressão arterial elevada ou idosos. A GRO aumenta paralelamente à prevalência da DRC, podendo ser observadas alterações compensatórias no parênquima renal algumas semanas após rápido ganho de peso. Entre as principais alterações destacam-se: esclerose e hipertrofia glomerular, aumento do número da matriz e células intersticiais, hiperplasia e hipertrofia das células mesangiais e diminuição da densidade de podócitos. Clinicamente, a nefropatia associada à obesidade manifesta-se com proteinúria nefrótica. O tratamento da GRO baseia-se na prevenção e tratamento de fatores de risco, através de medidas terapêuticas que evitem a deposição de lípidos. **CONCLUSÃO:** Espera-se que o conhecimento sobre o tema auxilie na diminuição dos efeitos deletérios da obesidade sobre o parênquima renal e proporcione uma melhor qualidade de vida ao paciente afetado.

**Trab. 601****OBESIDADE INFANTIL E SEUS FATORES DE RISCO**

**Autores:** OLIVEIRA MLA, COSTA ACS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Atualmente os índices de crianças obesas tem aumentado no mundo devido aos maus hábitos alimentares, como o consumo de refrigerantes, alimentos ricos em gordura saturada, e excesso açúcares. A obesidade pode ser definida como o acúmulo de excesso de tecido adiposo no corpo, tendo como maior preocupação o acúmulo na região abdominal. O excesso de peso pode ser correlacionado com o desenvolvimento de diabetes Mellitus, devido à resistência á insulina, aumento dos níveis de colesterol, hipertensão arterial e outras doenças crônica. A obesidade infantil tem gerado uma grande preocupação, pois a criança obesa de hoje pode se tornar o adulto obeso no futuro. **OBJETIVO:** Demonstrar o impacto que a obesidade na fase da infância e suas patologias ao longo do desenvolvimento. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos internacionais, artigos brasileiros, de revista da sociedade brasileira de medicina exercício e esporte e artigos publicados, nos últimos onze anos. Tendo como palavra-chave: obesidade em crianças. **RESULTADOS:** Em alguns estudos realizados em escolas de rede públicas e privadas para se verificar a prevalência da obesidade infantil, foi possível observar que a maioria das crianças acometidas pela obesidade estudam em escolas privadas. O maior poder aquisitivo dessas crianças pode ser associado com a maior facilidade ao acesso à alimentos industrializados, e ultra processados, com maior quantidade de calorias, açúcares e gorduras saturadas, em relação as frutas e verduras. Pesquisa realizada com crianças entre 5 e 9 anos de idade, observou que a obesidade infantil foi significativamente associada com níveis elevados de escolaridade do genitor e genitora; alta renda familiar e; presença, nas residências, de TV, computador, telefone e vídeo game. Além disso a presença de relação inversa de sobrepeso e obesidade com a prática de exercício físico, quer ocorra de forma sistemática ou não, pode ser explicada pelas limitações físicas e psicológicas potencialmente impostas pelo excesso de peso das crianças. **CONCLUSÃO:** Através dos estudos, pode-se concluir que a obesidade na fase infantil da vida pode promover prejuízos futuros na vida do adulto. Além disso, dependendo do grau da obesidade, esses malefícios podem ser irreversíveis. Sendo a obesidade nesta fase da vida estar associada a diversos fatores como biológicos, psicológicos, sócio-econômicos e sócio-comportamentais.



**OBESIDADE INFANTIL E TRATAMENTO: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** MARTINS ACS, SANTOS DNM, MEDEIROS ALS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade é uma doença multifatorial, que acomete todas as faixas etárias, estando caracterizada pelo acúmulo anormal de adipócitos no organismo. Resultado de fatores nutricionais, genéticos, ambientais e socioeconômicos. As consequências da obesidade na infância são múltiplas, estando associadas ao aumento de riscos cardiovasculares, dislipidemias, diabetes e ao aumento da pressão arterial. A obesidade está associada aos maus hábitos alimentares da criança e da família; ao sedentarismo, decorrente da baixa prática de exercícios físicos; a exposição excessiva a mídia e ao fácil acesso as refeições rápidas e industrializadas. O tratamento consiste basicamente na mudança do estilo de vida. Este trabalho teve por finalidade expor uma breve análise da obesidade infantil e seu tratamento. **METODOLOGIA:** Essa revisão trata-se de uma pesquisa descritiva e foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica em periódicos indexados nas bases de dados do Scielo e Google Acadêmico, no período de 2004 a 2017. Foram utilizados os descritores "Obesidade", "Obesidade infantil", " Tratamento". Com a pesquisa realizada buscou-se a atualização sobre o tratamento da obesidade infantil. **RESULTADOS:** O principal objetivo do tratamento da obesidade é a perda de peso; e adequação corpórea, para diminuir o risco de complicações. Onde são necessárias mudanças efetivas nos hábitos de vida da criança, através de uma reeducação alimentar; é fundamental práticas de atividades de educação nutricional, que priorizem uma alimentação saudável e variada, como também a prática de atividade física. Estudos apontam que a família e a escola também devem ser incluídas nas intervenções, devendo ser informada das complicações da obesidade na vida da criança, e ser instruído a aderir a reeducação alimentar, sendo fortes aliados para a perda de peso e o controle da obesidade. **CONCLUSÃO:** A obesidade infantil é um problema grave e crescente, que deve ser tratado para evitar complicações futuras na vida adulta, e o tratamento deve priorizar a prevenção e a reeducação alimentar em crianças, sendo ele de extrema importância para evitar maiores complicações e evitar esse quadro clínico nas fases da vida subsequente.

**OBESIDADE NA ADOLESCÊNCIA: UM DESAFIO DA SAÚDE PÚBLICA**

**Autores:** NÓBREGA JPM, SILVA RS, RAMOS JA, SILVA AR, SOARES JKB, JERÔNIMO HMA , OLIVEIRA MEG, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade, doença complexa de etiologia multifatorial e de consequências metabólicas diversas. Se caracteriza como o acúmulo de gordura adiposa que afeta negativamente a vida dos indivíduos, trazendo prejuízos à saúde. Com as mudanças ocorridas nos hábitos alimentares aos longos dos anos, como também no estilo de vida, esta patologia vem ganhando uma grande atenção devido ao aumento de sua prevalência, inclusive em indivíduos adolescentes, o que é de grande preocupação para saúde pública, uma vez que esta doença, provoca agravos precoces de curto e longo prazo, tais como hipertensão, diabetes, entre outras patologias. A adolescência é também considerada uma fase vulnerável, pois é neste período que ocorrem, além de mudanças biológicas, as mudanças psicossociais. Assim, vemos a importância de hábitos alimentares saudáveis e vida ativa, uma vez que estes atuam assegurando um desenvolvimento saudável. **OBJETIVO:** o objetivo desse trabalho foi discutir os determinantes que rodeiam essa patologia e os pilares essenciais para o seu tratamento. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica sobre as causas e prevenções da obesidade, sua relação estreita aos hábitos alimentares e modo de vida dos adolescentes e sua ação desencadeadora de outras doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Quanto ao período de publicação, foi utilizado artigos desde 2006 (até 10 anos). Como base, foram utilizados uma sondagem de artigos indexados nas bases eletrônicas Scielo e Google Acadêmico. **RESULTADOS:** De acordo com as pesquisas realizadas, observou – se que a obesidade, apesar de

ser desencadeada por diversos fatores, possui uma relação direta com os maus hábitos alimentares e estilo de vida. O consumo de alimentos processados, influenciado pela mídia e por grupos, como também o sedentarismo presente na sociedade comodista atual, são pontos preocupantes e que precisam de atenção. **CONCLUSÃO:** Dado o exposto, pode-se concluir que, se não houver mudanças no hábito de vida dos adolescentes, buscando medidas efetivas eficazes, de forma que esses indivíduos a uma alimentação balanceada e vida saudável, teremos uma população futura acometida por DCNT'S e o aumento de mortalidade ocasionado por estas.

#### **Trab. 604**

### **OBESIDADE- UMA ANÁLISE CRÍTICA DAS DIFICULDADES DE ABORDAGEM NA INFÂNCIA**

**Autores:** QUADROS SXN, ASSUNÇÃO NH

**Instituição:** HOSPITAL DA CRIANÇA SANTO ANTÔNIO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O excesso de peso na infância afeta a saúde imediata, a escolaridade e a qualidade de vida futura. As crianças obesas têm maior risco de morbimortalidade por doenças cardiovasculares e, estudos mais recentes destacam um crescente acometimento destas doenças também nas faixas etárias mais jovens (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2015; SAHOO, et al 2015; MORAES, et al 2014). A aderência ao tratamento de crianças obesas pode se um processo demorado e longo dependente do contexto socio familiar(SAHOO, et al 2015; IERVOLINO, et al 2017; DORNELLES, et al 2014; CAMARGO, et al 2013). **METODOLOGIA:** Trata-se de uma análise reflexiva e pesquisa de revisão bibliográfica sobre o tema, abordando as dificuldades do nutrólogo pediatra na abordagem da criança obesa, os artigos utilizados foram obtidos em bases de dados eletrônicos e de pesquisa manual de literatura médica. O banco de dados eletrônico pesquisado inclui as bases de dados da LILACS (Literatura Latino Americana e do Caribe em Ciências Sociais e da Saúde) (PubMed/Medline), Scientific Eletronic Library online (Scielo). Foram pesquisados os termos: "obesidade", "obesidade infantil" e "childhoodobesity". **RESULTADOS:** A gênese da obesidade pode iniciar-se em qualquer fase da vida, atribuído a questões multifatoriais como genéticos, endócrino-metabólicas ou alterações nutricionais (CHISSINI, et al 2015; RNPI, 2014). Alguns determinantes surgem na infância como desmame precoce, a introdução inadequada de fórmulas lácteas e alimentos não recomendados, o aumento desmedido do ganho de peso gestacional, distúrbio de comportamento alimentar e da relação familiar, especialmente nos períodos de aceleração do crescimento (ABESO, 2016; FREEMARK, 2014). Na infância, os desejos alimentares individuais estão relacionados às vivências no núcleo familiar. Os hábitos alimentares da família, os tipos de comidas disponíveis no domicílio e o sedentarismo dificultam o tratamento da criança com obesidade(SAHOO, et al 2015; IERVOLINO, et al 2017; DORNELLES, et al 2014; CAMARGO, et al 2013). **CONCLUSÃO:** O ambiente familiar desfavorável pode propiciar o desenvolvimento do excesso de peso na criança. A Mudança no comportamento alimentar dos pais é uma difícil porém imprescindível tarefa do nutrólogo no tratamento do excesso de peso na criança. O fato de na faixa pediátrica não ser indicado o uso medicamentos anti-obesidade também é mais um fator limitador na abordagem do nutrólogo pediatra no tratamento da obesidade infantil.

#### **Trab. 605**

### **OFICINAS CULINÁRIAS COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL APLICADA À ONCOLOGIA**

**Autores:** PENA, CC, FERREIRA, NTMY

**Instituição:** FACULDADE SANTA RITA - FASAR

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O câncer é caracterizado uma doença crônica, multifatorial, no qual há o crescimento descontrolado das células. Atualmente, representa um grave problema de saúde pública no mundo. Existem evidências que a alimentação é um importante fator na prevenção e tratamento do câncer. Estudos demonstram que certos componentes dos alimentos possuem uma função quimiopreventiva e podem também auxiliar no tratamento oncológico. Considerando o exposto, o objetivo do presente

estudo foi descrever as atividades das oficinas culinárias realizadas com o propósito de ensinar, de maneira didática e participativa, o preparo de receitas aplicadas à oncologia e avaliar essa ação como estratégia de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) em uma associação de amparo ao paciente com câncer do município de Conselheiro Lafaiete, Minas Gerais. METODOLOGIA: Participaram 25 pacientes adultos, de ambos os sexos, atendidos pelo serviço de Nutrição da associação. O presente estudo consistiu na realização de duas oficinas culinárias nas dependências da associação de amparo. Foram elaboradas seis receitas que objetivaram amenizar os sintomas adversos do tratamento, escolhidas de acordo com a facilidade de preparo, sazonalidade e baixo custo. Os participantes foram orientados quanto às boas práticas de manipulação, valor nutricional das receitas e em seguida realizou-se o preparo das mesmas. As receitas foram elaboradas na cozinha da própria associação. Após a vivência culinária, foi realizado um debate entre os participantes utilizando-se métodos qualitativos para avaliar a eficiência das oficinas como estratégia de Educação Alimentar e Nutricional. A aceitabilidade das preparações foi verificada por meio da escala hedônica facial de cinco pontos, sendo o resultado apresentado em frequência relativa. RESULTADOS: Os pacientes apresentaram excelente satisfação com as oficinas e demonstraram assimilação dos conteúdos ministrados. Houve aceitação de 100% das preparações. CONCLUSÃO: Conclui-se que as oficinas culinárias devem ser utilizadas como estratégia de Educação Alimentar e Nutricional no tratamento do câncer, pois apresentaram um impacto positivo na promoção de hábitos alimentares saudáveis, amenizando os sintomas adversos da quimioterapia e radioterapia entre os pacientes participantes. Além disso, as recomendações dos guias alimentares propõem o consumo de alimentos saudáveis e variados, que possam oferecer nutrientes que reduzam e previnam a prevalência de câncer.

#### **Trab. 606**

### **OFICINAS DE ANATOMIA HUMANA NO ENSINO FUNDAMENTAL II: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.**

**Autores:** SILVA, L. S., MORAIS, J. L., GAMA, Y. M. M., IZIDIO, J. A. H., ALVES, A. H. O., GALVÃO, I. F. P., BRASIL, L. F. B., MONTEIRO, F. B.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O conhecimento prévio sobre o corpo humano e a sua funcionalidade é de extrema importância para a promoção de saúde dos indivíduos. Utilizar as instituições educacionais como meios de informação sobre saúde, através de profissionais ou estudantes da área, tem sido uma estratégia de grande valia para todos os envolvidos, tendo em vista o compartilhamento de saberes, dúvidas e esclarecimentos. Almejando o conhecimento básico sobre o corpo humano, foram realizadas oficinas que correlacionavam anatomia humana e saúde, voltadas para alunos do ensino fundamental II, na escola André Vidal de Negreiros, no município de Cuité. **OBJETIVOS:** Os objetivos das oficinas foram de trabalhar cada sistema orgânico, assim como as principais doenças que os acometem, como preveni-las e tratá-las. **METODOLOGIA:** As oficinas eram realizadas todas as sextas feiras no turno diurno, durante oito meses, ministradas por discentes da universidade federal de campina grande, graduandos dos cursos de saúde: enfermagem, farmácia e nutrição. Os sistemas orgânicos foram trabalhados em módulos, sendo estudados separadamente; iniciando com a teoria e após a compreensão dos alunos sobre os assuntos, eram realizadas atividades práticas, do tipo lúdico-pedagógicas, objetivando avaliar e reforçar a aprendizagem dos alunos. Para a realização das oficinas, fazia-se uso de materiais educativos, como cartazes, panfletos, além de recursos visuais, como slides, imagens e vídeos. Os resultados obtidos foram apurados através de um questionário, o mesmo constava de trinta e quatro questões, contendo perguntas objetivas a respeito de todos os sistemas estudados; sendo aplicado no início e no fim do projeto, visando a análise do antes e depois. Após a aplicação do questionário deu-se a etapa de correção e tabulação de dados. **RESULTADOS:** Constatou-se um maior percentual de acertos no questionário final, quando comparado ao inicial, implicando em um resultado positivo, demonstrando o quanto os alunos evoluíram durante o projeto de extensão. **CONCLUSÃO:** Diante do trabalho realizado com os estudantes, notou-se a importância de orientar as crianças e adolescentes sobre entender e conhecer o próprio corpo, as alterações físicas e fisiológicas associadas ao crescimento e desenvolvimento humano, assim como cuidados com a saúde e prevenção de doenças; adotando a escola como um ambiente favorável para promover educação e saúde.

## OPÇÕES FARMACOLÓGICAS NO TRATAMENTO DE SARCOPENIA EM PACIENTES IDOSOS: UMA REVISÃO

**Autores:** PONTES EDS, MARTINS, ACS, ROCHA, SS, DANTAS, DLS, FLORENTINO, TS, BIDÔ, RCA, SOARES, JKB

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** O envelhecimento é um processo fisiológico de todos os seres vivos, estando relacionado a uma diminuição de diversas funções do organismo, um dos quadros mais recorrentes e característicos é a sarcopenia, doença multifatorial que causa uma perda progressiva de massa magra com o decorrer da idade, provocando um declínio gradativo da força com o passar dos anos, resultando em diversos problemas de saúde refletindo no comprometimento funcional, quedas e uma diminuição da qualidade de vida, podendo propiciar a morte de idosos. Devido aos sérios riscos e problemas recorrentes à doença métodos, como os fármacos têm sido estudados para proporcionar uma melhor qualidade de vida esses idosos. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre as opções farmacológicas no tratamento de sarcopenia em idosos. **METODOLOGIA:** Desta forma, foi realizada uma revisão bibliográfica contendo 12 artigos científicos, encontradas através de uma busca nas bases eletrônicas de dados: SciELO, Google Acadêmico e Pubmed no idioma inglês e português, correspondente ao período dos últimos 2 anos, utilizando como palavras chaves: Sarcopenia; idosos; tratamento. **RESULTADOS:** Atualmente existe o uso de diversas drogas para evitar um aumento da depleção muscular, dentre elas a suplementação com testosterona porém, seus efeitos adversos têm sido discussão em debates, voltando a recomendação para a terapia de suplementação por isso tem sido recomendado a ingestão de suplementação de vitamina D, podendo estar aliada ao consumo de alimentos fonte e exposição correta ao sol para a disponibilidade dessa vitamina, e também proteínas, além disso exercícios de resistência são utilizados como tratamento básico da sarcopenia, proporcionando resistência e força a musculatura. Apesar de habitualmente uma dieta balanceada ser fundamental, há alguns benefícios no uso de esteroides em idosos sarcopênicos, pois estes auxiliarão no ganho de massa magra e diminuição da gordura corporal. **CONCLUSÃO:** Embora os benefícios no tratamento da sarcopenia possam estar atrelados a estes métodos em idosos, se faz necessário um acompanhamento rigoroso das terapias utilizadas, visto que os efeitos adversos podem resultar em agravos sérios a saúde do paciente.

## ORAL THIAMINE AND COGNITIVE EFFECT ON HEMODIALYSIS PATIENTS.

**Autores:** SIANE PRADO L. SOUZA, ALBA REGINA JORGE BRANDÃO, ANA MATILDE MELIK SCHRAMM, KARLA CRISTINA PETRUCCELLI ISRAEL, ISOLDA PRADO DE NEGREIROS NOGUEIRA MADURO

**Instituição:** UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS/FUNDAÇÃO HOSPITAL ADRIANO JORGE

### Resumo:

**Rationale:** This study proposed to assess cognitive function against the use of thiamine vs placebo in patients undergoing chronic hemodialysis (CHD) because this group commonly present risks of losses of vitamins and other nutrients related to dialysis procedure. **Methods:** In an double-blind study, 32 patients (12 female/ 16 male, 55.8±10.10 years) submitted to CHD were recruited underwent collection of blood lactate (changed values above 2.0 mMol/L), Mini Mental State Exam (MMSE) (changed values score 24 points). Patients were randomly divided into four groups receiving thiamine 300 mg, thiamine 600 mg, placebo and control (no vitamin or placebo), during one month. Excluding those using multivitamins, thiamine or cholinergic replacement therapy, patients with respiratory failure, acute coronary insufficiency, unconscious, pregnancy, indigenous ethnicity, younger than 18 years. Blood lactate and MEEM were assessed before and after the study. **Results:** Thiamine supplementation (300 or 600mg) during one month did not interfere with MMSE in groups or within groups. Groups before vs after: control group 27.61.6 vs 27.71.9 (ns); placebo group 26.7±1.8 vs 27.0±1.7 (ns); thiamine 300mg group 27.3±1.1 vs 27.8±1.6 (ns), thiamine 600mg group 26.4±1.0 vs 26.8±1.3 (ns). Moreover, lactate values were not altered during the study. **Conclusion:** The results showed no cognitive improvement for patients on chronic hemodialysis with 300 or 600mg of thiamine for 1 month compared with placebo or control groups. Studies with longer duration or the active form of the vitamin should be tested further. Work supported by FAPEAM.

## ORÉGANO (*ORIGANUM VULGARE L.*) COMO ALIMENTO FUNCIONAL: UMA REVISÃO

**Autores:** ANDRADE JÚNIOR, FP, ALVES, TWB, SANTOS, BLC, MENEZES, JS, LIMA, BTM, SOUZA, EKM, PONTES, EDS, MENEZES, MES

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** O orégano pertence a família das Lamiaceae, sendo originário do México e de algumas regiões da América do Sul. Morfologicamente, caracteriza-se por ser uma herbácea de porte ereto, sendo uma erva amplamente apreciada na culinária, uma vez que, permite a modificação de características organolépticas agradáveis nos mais diversos pratos. Contudo, esta erva não é utilizada só como condimento, mas também para fins aromáticos e medicinais, sendo assim utilizada para o combate e prevenção de patologias. **OBJETIVO:** Deste modo, o presente estudo teve como fazer uma revisão bibliográfica acerca do orégano como alimento funcional. **METODOLOGIA:** Tratou-se de uma revisão bibliográfica em que houve a utilização de 45 artigos publicados durante os últimos 05 anos, nas bases de dados Scielo, PubMed, Lilacs e Science Direct utilizando como delimitadores (palavras-chaves) os seguintes termos isolados e combinados: 1) Orégano; 2) *Origanum vulgare L.*; 3) Alimento Funcional. **RESULTADOS:** O orégano devido ser rico em compostos fenólicos apresenta excelente atividade antioxidante, reduzindo, portanto a oxidação lipídica das membranas celulares devido a inibição de radicais livres, podendo ser um alimento preventivo ao desenvolvimento do câncer. Popularmente, orégano é utilizado principalmente para o tratamento de problemas digestivos, resfriados e cólicas menstruais. Estudos em animais, indicam que o consumo do chá de orégano, permite a diminuição expressiva dos níveis séricos de glicose, enquanto que em pacientes hospitalares foi observado que o consumo de orégano apresentou potencial anti-inflamatório. Além disso, estudos indicam que as folhas de orégano apresentam o ácido rosmarínico que possui atividade antioxidante, antidepressiva, hepatoprotetora, anti-inflamatório e antitumoral, ademais pesquisas indicam que compostos presentes no orégano podem permitir o tratamento de úlceras gástricas advindas da bactéria *Helicobacter pylori*. **CONCLUSÃO:** Devido a presença dos metabólitos secundários ácido rosmarínico e compostos fenólicos, o orégano tem a capacidade de prevenir o desenvolvimento de patologias, principalmente os cânceres, uma vez que, combate a formação de radicais livres que podem comprometer as membranas celulares nucleares e causar modificações a nível de DNA.

## OS ALIMENTOS FUNCIONAIS E SUA IMPORTÂNCIA NA SAÚDE: UMA BREVE REVISÃO

**Autores:** SILVA LS, MONTEIRO FB, MORAIS JL, MACIEL RT, BRASIL LFB, NERIS AR, OLIVEIRA SD, JERÔNIMO PS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE UFCG-CES

### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** Diversos fatores acometem a qualidade de vida da sociedade moderna, sendo necessário que a população dê importância a alimentos que auxiliem na promoção da saúde e no combate ao surgimento de doenças. Os alimentos funcionais podem ser definidos como sendo um alimento consumido como parte da dieta, que, além de oferecerem nutrientes básicos, apresentam benefícios para o funcionamento metabólico e fisiológico, contribuindo para a diminuição de morbidades crônicas, a partir de suas propriedades nutricionais e componentes ativos, com o objetivo de proporcionar melhorias e manutenção da saúde física e mental, via alimentação. Frutas, legumes, grãos, chás, entre outros alimentos, considerados funcionais, oferecem ao corpo grande aporte de vitaminas, minerais, fitoquímicos (antioxidantes e anticarcinogênicos), fibras e outros nutrientes essenciais para o bom funcionamento do organismo. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre os alimentos funcionais e sua importância na saúde humana. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas Scielo e Google Acadêmico, no idioma português, correspondente ao período de 15 anos, utilizando-se as palavras-chaves: alimentos funcionais, propriedades e isoflavonas, onde foram selecionadas 10 publicações. **RESULTADOS:** Observou-se que o consumo de alimentos funcionais é benéfico à saúde por apresentarem ações antioxidantes, atuando na prevenção de cardiopatias, efeitos hipotensores,

que diminuem a formação de mediadores pró-trombóticos e inflamatórios, contribuindo para menor ocorrência de ateromas, hipóxia e isquemia. Além de apresentarem propriedades hipoglicemiantes, anticarcinogênicas, efeitos no controle do peso corporal e regulação da atividade intestinal. Dessa forma, os componentes dos alimentos funcionais, quando consumidos, contribuem para prevenção de diversas doenças como diabetes, hipertensão, problemas cardiovasculares, auxiliando na diminuição da incidência de sobrepeso e obesidade. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto, conclui-se que os alimentos funcionais apresentam vários efeitos benéficos, sendo considerados promotores de saúde por estarem associados à diminuição dos riscos de algumas doenças crônicas, uma vez que são encontrados em alimentos naturais ou preparados, contendo uma ou mais substâncias bioativas, proporcionando maior qualidade de vida, principalmente se o consumo de tais alimentos for de forma contínua na dieta.

### **Trab. 611**

#### **OS ANTIOXIDANTES E SEUS BENEFÍCIOS: UMA REVISÃO**

**Autores:** RAMOS JA, MEDEIROS CF, NÓBREGA JPM, DOMINGOS LBS, SOARES JKB, JERÔNIMO HMA, OLIVEIRA MEG, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Antioxidantes são substâncias que protegem as células retardando ou inibindo a ação dos radicais livres, causadores de danos celulares, que em longo prazo pode trazer diversas patologias ao indivíduo. Os antioxidantes são divididos em dois tipos, sendo caracterizado por ação enzimática e não enzimática. Os antioxidantes não enzimáticos são obtidos principalmente pela alimentação, ou seja, de forma exógena. **OBJETIVOS:** O estudo teve como objetivo expor uma revisão bibliográfica sobre os benefícios dos antioxidantes. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma pesquisa descritiva, realizada por meio de sondagem bibliográfica em revistas e bases eletrônicas indexados nas bases de dados: Google Acadêmico e scielo. De tal maneira, foi sistematizada a escolha de artigos científicos, entre o período de 2007 a 2016. Utilizando-se os descritores: antioxidantes, benefícios e estresse oxidativo. **RESULTADOS:** Foi observado nos artigos que o estresse oxidativo tem relação com o desenvolvimento de doenças crônicas e degenerativas, como: câncer, doenças cardíacas, mal de Alzheimer, inibição da oxidação de LDL, inibição da lipoperoxidação, envelhecimento e etc. Os benefícios dos antioxidantes são exatamente contra essas doenças, que atuam impedindo ou interceptando a ação dos radicais livres de atacarem lipídios, os aminoácidos das proteínas, a dupla ligação dos ácidos graxos poli-insaturados e as bases nitrogenadas do DNA, impedindo o dano celular. Os principais antioxidantes encontrados nos alimentos são o ácido ascórbico, vitamina E, compostos fenólicos e carotenoides. São adquiridos pela ingestão de alimentos como frutas, verduras, hortaliças, sementes, bebidas, temperos e etc. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que os antioxidantes têm benefícios comprovados no organismo humano, de tal modo que uma alimentação equilibrada e com fontes de antioxidantes se torna muito importante para a manutenção de uma vida saudável.

### **Trab. 612**

#### **OS BENEFÍCIOS DO CONSUMO DE VEGETAIS ENTRE IDOSOS: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** DANTAS, DLS, PAULINO, BB, MARTINS, EG, PEREIRA, DE, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Pesquisadores observaram que o consumo de frutas, verduras e legumes, no Brasil, está abaixo do que a Organização Mundial de Saúde (OMS) preconiza. Entretanto, já é entendido que a ingestão adequada desses gêneros alimentícios tem uma relação positiva no combate ao câncer e doenças crônicas não transmissíveis. O percentual de idosos tem aumentado nas últimas décadas, tornando-se assim, um desafio para a saúde pública na preservação da qualidade de vida desses indivíduos. Há a preocupação em estimular a regularidade no consumo desses alimentos por esse grupo. **OBJETIVOS:** Buscar informações relevantes sobre os benefícios da ingestão de frutas, verduras e legumes por idosos. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma busca integrativa da literatura em

bases de dados eletrônicas, como o SCIELO, PUBMED, ELSEVIER e Google Acadêmico, utilizando os descritores: idosos; alimentação saudável; consumo de vegetais. RESULTADOS: A partir da análise de diversos estudos, observou-se que a ingestão de alimentos de origem vegetal in natura ou minimamente processados por idosos ainda é baixo e que o nível socioeconômico tem grande influência nesse aspecto, visto que quanto maior a renda e a escolaridade maior é o consumo. Alguns pesquisadores atribuem o baixo consumo a má formação dos hábitos alimentares durante a fase jovem da vida do indivíduo. Ressalta-se ainda, que a maior prevalência da ingestão é na classe feminina e entre aqueles que praticavam algum tipo de atividade física. Por fim, pôde-se notar que a ingestão de frutas, verduras e legumes por idosos está bem abaixo do que se recomenda a OMS, especialmente entre os indivíduos que possuem baixa renda, bem como outros fatores, tais como escolaridade, consumo de álcool, ausência da prática exercícios físicos dentre outros. CONCLUSÃO: Logo, é recomendável o desenvolvimento de estratégias que visem uma melhor forma de incentivar o consumo de vegetais por esse grupo, tendo em vista seus inúmeros benefícios relacionados ao aumento da qualidade de vida. Portanto, há uma necessidade de construção de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, para que eles se reflitam durante toda as fases da vida de um indivíduo.

### **Trab. 613**

#### **OS BENEFÍCIOS DO USO DE PREBIÓTICOS: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** PONTES EDS, ANDRADE JÚNIOR, FP, ARAÚJO, MGG, SILVA, JYP, ABRANTES, IFR, SALES, HLD, PONCIANO, CS, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os prebióticos têm sido bastante explorados pela indústria alimentícia pelo seu fator contribuinte na manutenção da homeostasia da microbiota intestinal, aumentando a saúde do organismo, como também por favorecer um aceleração metabólico do sistema gastrointestinal, melhorando a sintomatologia de distúrbios e doenças intestinais como, por exemplo, diarreia e constipação ajudando, dessa forma, na prevenção de alguns cânceres no intestino. Prebióticos são fibras e oligossacarídeos não absorvíveis pelo organismo que tem função fermentativa no intestino e estes, ao serem fermentados servirão de alimento para bactérias lácticas e bifidobactérias que compõem a microbiota intestinal. **OBJETIVOS:** Apresentar os benefícios dos prebióticos na saúde humana. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, através da busca nas bases de dados: SciELO, Google Acadêmico e ScienceDirect, utilizando as palavras chaves: prebióticos, microbiota e bactérias benéficas. Foram selecionadas 10 (dez) publicações internacionais e nacionais, no período de 2013 a 2017. **RESULTADOS:** Os prebióticos são aditivos não digeríveis que quando adicionados aos alimentos promovem uma série de benefícios à saúde por estimular de forma seletiva o desenvolvimento de bactérias benéficas que compõe a flora intestinal, além de inibir a ação de alguns patógenos, retardar o esvaziamento gástrico, contribuir para integridade da mucosa intestinal e melhora da imunidade. O benefício da regulação microbiana promove alterações fisiológicas com efeitos locais agindo diretamente no intestino grosso como a melhora da constipação e aumento da absorção de minerais, ou ainda, com efeitos sistêmicos com resultado na prevenção de doenças causadas por bactérias nocivas, que refletem diretamente na melhoria da saúde. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto, os prebióticos são essências para a integridade da saúde funcional do indivíduo, desempenhando papel importante na proliferação das bactérias da microbiota humana, contribuindo para um melhor fluxo intestinal, redução de câncer de intestino, diabetes e também por ser potencialmente benéfico no processo de perda de peso, tendo em vista, que aumenta a sensação de saciedade.

### **Trab. 614**

#### **OS BENEFÍCIOS DO USO DE PROBIÓTICOS – UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** PONTES, EDS, ANDRADE JÚNIOR, FP, ARAÚJO, MGG, SILVA, GYP, ABRANTES, IFR, SALES, HLD, PONCIANO, CS, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A microbiota intestinal é composta por uma enorme variedade de bactérias benéficas que auxiliam em diversos aspectos na manutenção da saúde humana, pois elas competem por substrato com outras bactérias, principalmente as patogênicas. Os probióticos são extremamente necessários para a manutenção da homeostase do corpo, porém um desequilíbrio nessa flora bacteriana pode causar sérios prejuízos, como por exemplo, diminuição da imunidade ou um aumento desregulado da multiplicação de bactérias patogênicas. Atualmente a indústria alimentar vem fazendo uso dos probióticos, que são bactérias vivas que estimulam a proliferação da microbiota intestinal natural. Os probióticos contribuem positivamente para a prevenção de distúrbios e doenças intestinais. **OBJETIVOS:** Apresentar os benefícios dos probióticos na saúde humana. **METODOLOGIA:** Realizar uma revisão bibliográfica, para tanto, foi realizada a busca nas bases de dados SciELO, Google Acadêmico e ScienceDirect, utilizando as palavras chaves: probióticos, microbiota e bactérias benéficas. Foram selecionadas 10 (dez) publicações internacionais e nacionais, no período de 2013 a 2017. **RESULTADOS:** São comprovados atualmente que o consumo regular de probióticos na dieta promove uma ação benéfica direta ao trato gastrointestinal, melhorando, conseqüentemente, o sistema imune, protegendo o corpo contra bactérias nocivas, tendo em vista que vão competir pelos mesmos substratos, bem como, pela produção de ácido láctico e acético. Alguns dos efeitos exercidos por esses probióticos incluem: a melhora da constipação intestinal, das colites ocasionadas por *Clostridium difficile*, auxilia na eliminação de radicais livres, promoção da digestão da lactose por intolerantes, aumento da absorção de sais minerais e de vitaminas, além de serem úteis na prevenção de diarreias. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto, é notável os benefícios proporcionados pela ingestão de probióticos através da dieta. Por esses vários efeitos positivos comprovados, a indústria produz inúmeros produtos contendo esse componente, favorecendo o consumo pela população que passará a ter mais acesso a tais benefícios. Porém deve-se atentar a quantidade em que esses probióticos são consumidos e conferir se o produto a ser consumido possui confiabilidade no mercado, para que não sejam causados danos adversos à saúde.

**Trab. 615****OS BENEFÍCIOS ALIADOS AO CONSUMO DE VINHOS: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** DANTAS, DLS, PAULINO, BB, MARTINS, EG, , BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Com base na literatura vigente, é sabido que as doenças cardiovasculares constituem a principal causa de mortalidade no mundo. Geralmente, a evolução clínica destas doenças requer tempo, se desenvolve progressivamente e de forma lenta, e está relacionada a uma multiplicidade de fatores de risco, que, quando não tratadas, acarretam em complicações sérias para saúde. Estudos no mundo inteiro mostram que o vinho, tomado em quantidade moderada, contribui para a saúde do organismo humano, devido ao seu poder antioxidante, melhorando a qualidade e o tempo de vida. **OBJETIVO:** Reportar as pesquisas que abordam a ingestão de vinhos pela população, em busca de esclarecimentos a cerca da ligação do consumo de vinhos na dieta humana e a promoção de benefícios. **METODOLOGIA:** Realizou-se busca integrativa da literatura nas seguintes bases eletrônicas: ELSEVIER, Google acadêmico e SciELO, no intervalo entre os anos 2013 a 2017, com as seguintes palavras chaves: Doenças cardiovasculares, benefícios dos vinhos, componentes do vinho. **RESULTADOS:** Os efeitos dos constituintes fenólicos e antioxidantes encontrados na uva são essenciais para o bem-estar e manutenção da saúde e colaborando para o aumento da ingestão. Em doses moderadas o consumo de vinhos possui várias vantagens à saúde humana, principalmente no auxílio à digestão de alimentos. A constituição ácida do produto faz com que proporcione o aumento da salivagem e a liberação de suco gástrico e, em decorrência de seu alto teor de potássio, exerce a função diurética. Alguns estudos apontam ainda seu efeito energético, considerando seu conteúdo de álcool. Outros trabalhos comparando os efeitos do vinho e do suco de uva demonstraram que as pessoas que consumiram pequenas doses de vinho tiveram menor comprometimento das artérias com placas de gordura, do que as que consumiram suco de uva. **CONCLUSÃO:** O vinho, por seu poder antioxidante e os diversos benefícios estudados, tem potencial para ser um importante auxiliador na dieta da população, contribuindo na prevenção e promoção de doenças cardiovasculares.



## **OS BENEFÍCIOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE CAFEÍNA NO EXERCÍCIO FÍSICO: UMA REVISÃO**

**Autores:** PONTES EDS, ANDRADE JÚNIOR, FP, ARAÚJO, MGG, SILVA, JYP, ABRANTES, IFR, SALES, HLD, PONCIANO, CS, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** No mercado, existem diversos tipos de suplementos com finalidade de melhorar o desempenho durante a atividade física aumentando a resistência, dentre eles a cafeína. A cafeína é responsável por diversos benefícios atuando como estimulante cerebral, retarda a fadiga muscular e também age aumentando o metabolismo atuando como termogênico. Devido a esses diversos fatores, a cafeína vem sendo utilizada por atletas e desportistas para melhorar a performance durante a atividade física. **OBJETIVO:** A partir de então, objetivou-se realizar uma revisão na literatura sobre os efeitos da suplementação de cafeína no exercício físico. **METODOLOGIA:** Desta forma, foi realizada uma revisão bibliográfica contendo 14 artigos científicos, encontradas através de uma busca nas bases eletrônicas de dados: SciELO, Google Acadêmico e Pubmed no idioma inglês, correspondente ao período do último ano, utilizando como palavras chaves: caffeine/cafeína; supplementation/suplementação e exercice/exercício. **RESULTADOS:** Os artigos apontam que o consumo moderado de cafeína (3-6mg/kg) é eficaz em alguns tipos de esportes e atividades de curta e alta intensidade, sendo bastante utilizada por sua ação rápida já que é distribuída rapidamente pelos tecidos e consegue atravessar com facilidade a barreira hematoencefálica agindo de forma antagônica nos receptores de adenosina. A cafeína também auxilia na oxidação de ácidos graxos pela atuação da epinefrina, poupando o glicogênio. Mesmo com esses benefícios ergogênicos advindos da cafeína, seus efeitos podem variar de acordo com alguns fatores de ordem genética, além de que o uso de cafeína pode acarretar em alguns efeitos adversos como hiperatividade, insônia e nervosismo logo após a ingestão. **CONCLUSÃO:** O uso da cafeína tem sido bastante difundida pelos praticantes de atividade física, porém ainda se faz necessário alguns estudos sobre a precisão dessa suplementação respeitando a individualidade do usuário. Apesar de atuar como termogênico a cafeína não queima gordura sozinha, sendo preciso ser acompanhada de exercícios físicos para potencializar esse efeito e também é preciso respeitar a dosagem e o biofísico de cada indivíduo, visto que um consumo indiscriminado pode levar a uma desnaturação proteica.

## **OS BENEFÍCIOS DO FRUTO UMBU PARA A SAÚDE HUMANA: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** SILVA ECA, SILVA MCC, CONCEIÇÃO MM, SOARES JKB

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O umbu é o fruto da árvore *Spondias tuberosa* Arruda Câmara, espécie exótica encontrada na região do nordeste brasileiro e resistente aos longos períodos de escassez de chuvas. Destaca-se por se tratar de uma fruta de sabor agridoce, no estado de maturação, rica em vitaminas que contribuem no melhoramento da saúde humana. **OBJETIVO:** Realizar uma pesquisa com base em artigos científicos publicados em periódicos eletrônicos sobre o umbu a fim de identificar os benefícios deste fruto na saúde humana. **METODOLOGIA:** Foram realizadas busca de artigos científicos, publicados durante os últimos 10 anos, nas bases de dados eletrônicas: Periódicos CAPES, Scielo, PubMed e Scienc Direct, utilizando os descritores umbu e *Spondias tuberosa* Arruda Câmara, com intuito de obter o maior número de publicações possíveis relacionadas a este fruto. **RESULTADOS:** Estudos demonstram que o fruto umbu possui compostos carotenoides e fenólicos, entre eles o composto fenólico tanino que contribui no controle de nematódeos gastrointestinais e na cicatrização de ferimentos na pele. Apresenta um alto teor de carboidratos solúveis e potencial antioxidante. O umbu é rico em vitamina C, importante na prevenção de doenças, ajuda no combate de radicais livres no organismo e combate ao envelhecimento. Ainda há relatos que as cascas do umbu são utilizadas na medicina popular no tratamento de doenças como diabetes, distúrbios lipídicos, diarreia, inflamações, conjuntivite e doenças venéreas. **CONCLUSÃO:** Diante dos artigos revisados, concluímos que o umbu é um fruto que apresentam um grande potencial de compostos bioativos, porém pouco estudado.

## **OS BENEFÍCIOS DO LICOPENO NA SAÚDE DO HOMEM: UMA BREVE REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** GALVÃO IFP, ALVES AHO, SILVA LS, BRASIL LFB, SILVA SAD, IZÍDIO JAH, QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Nos últimos anos vem se observando que indivíduos do sexo masculino constitui um público em que há uma menor procura pelos serviços de saúde devido aos fatores culturais impostos pela sociedade, no qual julgam os homens como seres fortes, invencíveis e autossuficientes, tornando mais elevado os índices de morbimortalidade quando comparado ao sexo feminino. Nesta perspectiva, o incentivo da ingestão de alimentos funcionais tem como intuito evitar o surgimento de algumas doenças que acometem esse público, e assim se pode citar o licopeno que, devido ao seu potencial antioxidante, reduz a quantidade de radicais livres de forma a prevenir o câncer, podendo citar o de próstata, além de evitar a formação das placas aterogênicas. **OBJETIVO:** realizar uma revisão da literatura buscando ressaltar a importância do consumo de alimentos ricos em licopeno para os indivíduos do sexo masculino. **METODOLOGIA:** Foram realizadas pesquisas em algumas bases eletrônicas, como o Scielo, Google Acadêmico, CAPES, nos idiomas inglês e português, correspondente aos últimos 10 anos, utilizando indexadores: licopeno; saúde do homem; antioxidantes. **RESULTADOS:** Estudos relatam que os antioxidantes têm sido estratégias para a proteção contra o estresse oxidativo, sendo o licopeno capaz de reduzir o crescimento de células cancerígenas. No Brasil, o câncer de próstata (CP) é o segundo mais comum entre os homens. Pesquisas evidenciam que o risco para o desenvolvimento de CP diminuiu drasticamente em homens que consumiram alimentos que continham maiores quantidades de licopeno, a exemplo de produtos à base de tomate. As doenças cardiovasculares lideram o índice de mortalidade no Brasil e a aterosclerose é considerada um problema de saúde pública, sendo mais encontrada entre os homens. Com isso, pesquisas relatam que a morbidade e mortalidade cardiovascular podem ser reduzidas quando se diminui o estresse oxidativo e a inflamação crônica, e isso pode ser obtido através do consumo do licopeno como antioxidante. **CONCLUSÃO:** Embora os estudos indicando a suplementação de licopeno de forma isolada sejam controversos, é importante que seja incentivado o consumo de fontes naturais desse antioxidante, como o tomate e derivados caseiros desse fruto, para que a concentração de dislipidemias, doenças cardiovasculares e o desenvolvimento de câncer, principalmente o de próstata, possam ser reduzidos no sexo masculino.

## **OS EFEITOS DA DIETA CETOGÊNICA NO TRATAMENTO DE CRIANÇAS EPILÉPTICAS**

**Autores:** CHYRAC DSD, CASTRO MO, VIEIRA KPM, DOMINGOS LBS, MEDEIROS CF, MEDEIROS FAA, OLIVEIRA MEG, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A epilepsia é um dos mais frequentes e graves distúrbios neurológicos na infância, com incidência aproximada de 1% da população. Dentre as crianças acometidas, 20% a 30% têm crises epiléticas refratárias às drogas antiepiléticas (DAES), por esse motivo vêm se estudando opções não-farmacológicas para o tratamento da epilepsia refratária. Entra as opções de tratamento está dieta cetogênica (DC), essa dieta restringem os carboidratos, mantém as de proteínas minimamente adequadas e alto teor de lipídios. Assim há produção hepática contínua de corpos cetônicos tanto no estado alimentado quanto no jejum. **OBJETIVO:** O presente trabalho tem o intuito analisar por meio de uma revisão bibliográfica a influência da dieta cetogênica no tratamento de crianças epiléticas. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão integrativa da literatura nacional na base de dados eletrônicas PubMed e Google Acadêmico, no período de 2013 a 2016. Para isto foram utilizados os seguintes descritores: "Epilepsia", "Dieta Cetogênica" e "Criança". **RESULTADOS:** Estudos que utilizaram a dieta cetogênica em crianças epiléticas demonstraram que na maioria dos casos há êxito no tratamento. Um estudo realizado com seis crianças demonstrou que em apenas dois casos não se obteve o resultado esperado, e em ambos, as crianças não seguiram o planejamento

alimentar, ocorrendo quebra da cetose e em consequência disso ocorreram crises epilépticas. Alguns estudos afirmam que a DC não se aplica tanto, por ser pouco palatável, mas se tem visto que tem resultados clínicos. A utilização da DC também foi apontada para manejo nutricional de crianças com alguns distúrbios metabólicos, dentre eles os defeitos da glicólise cerebral e a deficiência da proteína transportadora de glicose, no entanto, deve-se fazer uma triagem metabólica antes de introduzir a DC, pois determinados distúrbios podem se intensificar pela dieta, como por exemplo, a deficiência de carnitina, deficiência de piruvato-carboxilase e outros. CONCLUSÃO: Portanto, pelos estudos realizados, é evidente a relevância da dieta cetogênica para crianças epilépticas, no entanto, está trata-se de uma dieta muito restrita, e há necessidade de mais estudos que comprovem esses efeitos sem maiores danos à saúde do pacientes.

## **Trab. 620**

### **OS EFEITOS DA FARINHA DE LINHAÇA SOBRE AS DOENÇAS CARDIOVASCULARES**

**Autores:** DOMINGOS LBS, SILVA JYP, RAMOS JA, OLIVEIRA SD, MEDEIROS FAA, JERÔNIMO HMA , OLIVEIRA MEG, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Diversos estudos demonstram risco elevado de doenças cardiovasculares devido ao aumento das concentrações plasmáticas de triglicerídeos (TG), das partículas de lipoproteína de baixa densidade (Low Density Lipoprotein- LDL-c), colesterol total (CT) e níveis baixos de lipoproteína de alta densidade (High Density Lipoprotein-HDL-c), conhecida por dislipidemia. A linhaça tem sido apontada como um dos alimentos promissores na redução do risco cardiovascular, atuando sobre a colesterolemia, a glicemia e manutenção do peso corporal. Vários estudos têm demonstrado a eficiência da linhaça como hipoglicemiante, hipocolesterolêmica e hipotrigliceridêmica, por ser uma fonte rica de ácido  $\alpha$ -linolênico, fibras e lignanas. **OBJETIVOS:** Este trabalho, busca levantar informações sobre a utilização da farinha linhaça e sua funcionalidade quanto a diminuição na incidência de doenças cardiovasculares. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão integrativa da literatura nacional e internacional nas bases de dados eletrônicas: SciELO e Google Acadêmico, no período de 2007 a 2016. Os procedimentos para a coleta de dados foram à utilização dos descritores: Linhaça (Linseed) e Farinha de Linhaça (Linseed Flour), separadamente ou em conjunto. **RESULTADOS:** O consumo de ácido  $\alpha$ -linolênico (ALA) está relacionado com reduções nas concentrações de colesterol sérico e TG. Quanto ao mecanismo envolvido na possível interferência do ômega-3 nos lipídeos sanguíneos, o ácido graxo poliinsaturado  $\alpha$ -linolênico (ALA), presente na linhaça aumenta a secreção de colesterol na bile, conduzindo à depleção do pool intra-hepático de colesterol, aumentando a síntese e o turnover de colesterol, reduz também o acúmulo hepático de lipídio por estimular a  $\beta$ -oxidação, inibindo a síntese de ácidos graxos e de triglicerídeos. **CONCLUSÃO:** Dessa forma, considerando o que foi exposto, é passível de compreender a capacidade hipolipídica da linhaça, o que é um fator importante na redução do risco de doenças cardiovasculares e, concomitantemente, de obesidade.

## **Trab. 621**

### **OS EFEITOS DA UTILIZAÇÃO DE DIETAS "LOW CARB" NO TRATAMENTO DA OBESIDADE: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

**Autores:** LINHARES KM, BIDÊ RCA, PEREIRA DE

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade é um dos maiores problemas de saúde pública no mundo, tendo em vista seu crescimento numeroso, tal doença acomete tanto países desenvolvidos quanto os que estão em desenvolvimento trazendo consequências que podem levar os indivíduos a morte. A dieta Low Carb ou dieta hipoglicídica tem como principal característica a diminuição progressiva de carboidratos na dieta afim de promover um efeito de saciedade e aumento no gasto energético. Porém dietas restritivas em carboidrato em alguns casos induzem a cetoadicose, que por sua vez, podem desencadear outros processos metabólicos não benéficos para o corpo. **OBJETIVO:** Avaliar

os efeitos de dietas low carb no tratamento da obesidade a curto prazo. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas em artigos internacionais e nacionais nas bases de dados eletrônicos do Google Scholar, Pubmed e Scielo dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** De acordo com estudos publicados as dietas hipoglicídicas são eficientes na redução de medidas antropométricas a curto prazo, podendo ocasionar a diminuição nos níveis de triglicérides, aumento do HDL colesterol e da adiponectina sérica, indicando que nesse tipo de caso a redução de carboidratos pode ser tão segura quanto a redução de gorduras podendo ser colocada em prática como forma inicial de tratamento da obesidade ao invés da utilização de fármacos anti-obesidade. O tempo utilizado para a aplicação da dieta interfere nos efeitos proporcionados, tendo em vista que todos esses benefícios foram relatadas em dietas de no mínimo 8 semanas a no máximo 9 meses, efeitos adversos como a cetoacidose são consequências da dieta restritiva quando distribuída de forma errônea e por um longo período de tempo no qual o indivíduo submetido ao plano alimentar pode ser levado a produção de corpos cetônicos pelo fígado como forma de obter energia na falta de glicose já que o mesmo não ingere carboidratos na quantidade adequada. **CONCLUSÃO:** O uso de dietas low carb possui diversos efeitos positivos e negativos em indivíduos obesos diferenciando-se entre o espaço de tempo em que a dieta é realizada porém ainda se faz necessário a realização de mais estudos sobre o tema, visto que, a maioria dos efeitos positivos se referem ao uso da dieta a curto prazo.

### **Trab. 622**

#### **OS EFEITOS DO USO DA SIBUTRAMINA EM OBESOS HIPERTENSOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA.**

**Autores:** ABREU JPA, HAMRA A, TRENTINI AGA, LARROSSA FM, VERGINIO HR, GUIMARÃES JGBO, MEDEIROS JVZ, NOGUEIRA RAO

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** É bastante conhecida a associação da obesidade com fatores de risco cardiovascular como hipertensão arterial, dislipidemia e diabetes mellitus, que favorecem o processo aterosclerótico e a ocorrência de eventos cardiovasculares, em particular, os coronarianos. A maior prevalência de hipertensão arterial em indivíduos obesos é também conhecida, sendo os mecanismos fisiopatológicos envolvidos nessa associação não bem esclarecidos, sugerindo-se uma contribuição da resistência à insulina em sua gênese. Nesse aspecto o trabalho procura analisar a influência do tratamento medicamentoso para perda de peso, em especial a sibutramina, e seus efeitos sobre na pressão arterial do obeso hipertenso. **METODOLOGIA:** A metodologia utilizada para este trabalho foi a revisão bibliográfica de artigos das plataformas Pubmed, Scielo e Medline. Foram selecionados 15 artigos. As palavras-chave foram: sibutramina, obesidade, hipertensão arterial e emagrecimento. **RESULTADOS:** Nota-se que embora não se tenha consenso quanto à causalidade da hipertensão arterial no obeso, diversos estudos clínicos comprovam a importância da perda ponderal para o melhor controle dos níveis pressóricos. O grande desafio vem sendo encontrar tratamentos clínicos eficazes na indução da perda de peso em indivíduos hipertensos, que não comprometam o controle pressórico. Entre os medicamentos para o tratamento a obesidade, a sibutramina atua inibindo a recaptação da noradrenalina e, em menor proporção, de serotonina e dopamina, induz a saciedade e aumenta o gasto energético termogênico. O uso desse fármaco pode levar a uma pequena elevação média de 3-5 mmHg na pressão arterial diastólica e de 2 a 4 bpm na frequência cardíaca, efeitos que devem ser cuidadosamente monitorados. **CONCLUSÃO:** Constata-se que o tratamento crônico com a sibutramina minimiza a redução adaptativa no gasto de energia de repouso, contribuindo com o aumento metabólico para a perda de peso. Seu uso em pacientes obesos e hipertensos tem sido questionado, mesmo quando a hipertensão está bem controlada.

### **Trab. 623**

#### **OS FATORES QUE INFLUENCIAM NA OBESIDADE INFANTIL: REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** FABRICIO DE ANDRADE GALLI, IVANIR CELSO ORLANDO JUNIOR, SELME SILQUEIRA DE MATOS, ELIANA APARECIDA BRAGA GOMES CAETANO

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

**Resumo:**

A obesidade infantil deve ser considerada um problema de saúde pública, e se tornou uma epidemia em todo o mundo. O diagnóstico antecipado e as intervenções na fase crucial do desenvolvimento da obesidade têm sido sugeridos para impossibilitar desfechos prejudiciais na idade adulta. Este estudo teve como objetivo elaborar uma revisão de Literatura os fatores que influenciam na obesidade infantil. Metodologia: Foi realizada uma revisão narrativa da literatura sobre o tema, com os seguintes critérios de inclusão: somente publicações em português e Inglês, com os seguintes descritores: Obesidade infantil, Atividade física e Nutrição. Os resultados encontrados enfatizam que as bases no tratamento da obesidade são as mudanças no âmbito alimentar e na prática de exercícios físicos. Por ser um tratamento muito difícil, a prevenção é a melhor forma para evitar a obesidade na infância. A atividade física é indicada como um plano de promoção da saúde para as pessoas. É importante aumentar a conscientização sobre a obesidade infantil através da promoção de práticas saudáveis para a construção de hábitos sustentáveis ao longo do tempo.

**Trab. 624****OS PREBIÓTICOS E SEUS BENEFÍCIOS**

**Autores:** DOMINGOS, LBS, MEDEIROS, CF, MEDEIROS, FAA, SILVA JYP, SANTOS DNM , GAMA JSL, OLIVEIRA MEG , MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Atuais evidências científicas sobre a relação entre a dieta e a saúde têm levado ao surgimento de um mercado de alimentos diferenciados, de rápido crescimento nos últimos anos. Atualmente substâncias que possam exercer efeitos tróficos sobre o intestino têm sido estudadas, como os prebióticos, que são definidos como ingredientes alimentares não digeríveis que afetam benéficamente o hospedeiro, por estimular o crescimento ou atividade de uma ou de um número limitado de bactérias que podem melhorar a saúde do hospedeiro. **OBJETIVOS:** Levantar informações sobre os benefícios, no organismo humano, dos alimentos prebióticos. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão integrativa da literatura nacional e internacional nas bases de dados eletrônicas: SciELO e Google Acadêmico, no período de 2007 a 2016. Os procedimentos para a coleta de dados foram à utilização dos descritores: Prebióticos (Prebiotics), Alimentos Funcionais (Functional Foods) e Fibras Prebióticas (Prebiotic Fibers), separadamente ou em conjunto. **RESULTADOS:** Todas as fibras prebióticas são resistentes à digestão na parte superior do intestino, sendo fermentadas pelas bactérias probióticas no cólon, principalmente as bifidobactérias, exercendo um aumento da biomassa microbiana e redução no número de bactérias potencialmente patogênicas, proporcionando o equilíbrio dessa microbiota. Por causa da promoção do "efeito bifidogênico" relacionado à ação das bifidobactérias, as fibras prebióticas levariam a efeitos semelhantes ao descrito para probióticos. A fermentação das fibras prebióticas, pelas bactérias probióticas resulta na produção de acetato, propionato e butirato que são ácidos graxos de cadeia curta (AGCC), com isso há redução do PH no intestino, proporcionando diversos benefícios para o hospedeiro. **CONCLUSÃO:** Portanto, considerando o que foi exposto é possível compreender o quanto é necessário a introdução de alimentos prebióticos nas refeições diárias, considerando sua capacidade funcional.

**Trab. 625****OS PRINCIPAIS FATORES DETERMINANTES DA OBESIDADE INFANTIL: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** SILVA LS, MONTEIRO FB, MORAIS JL, MIRANDA AVS , BRASIL LFB, NERIS AR, OLIVEIRA SD, JERÔNIMO PS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE UFCG-CES

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A prevalência mundial da obesidade infantil vem aumentando consideravelmente nas últimas décadas, sendo caracterizada como uma verdadeira epidemia. A obesidade pode ser definida como uma síndrome representada por alterações fisiológicas, bioquímicas, metabólicas, anatômicas, psicológicas e sociais, além do aumento de adiposidade e do peso corporal. Tal fato é bastante preocupante, pois, as complicações da obesidade, como a dislipidemia, intolerância à glicose, entre

outras, são consideradas fatores de risco para as doenças crônico-degenerativas, que até alguns anos, eram mais evidentes em adultos, porém, hoje já podem ser observadas com grande frequência na faixa etária infantil. Diversos fatores podem estar envolvidos na gênese da obesidade, dentre eles estão fatores os genéticos, ambientais, metabólicos e fisiológicos. OBJETIVO: Realizar uma revisão na literatura sobre os principais fatores determinantes da obesidade infantil. METODOLOGIA: Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas, Scielo, Google Acadêmico e Periódicos CAPES, no idioma inglês e português, correspondente ao período de 15 anos, utilizando-se as palavras-chaves: obesidade infantil, causas e determinantes, onde foram selecionadas 10 publicações. RESULTADOS: Os estudos demonstram que diversos fatores contribuem para o acometimento da obesidade infantil, dentre eles estão as mudanças no modo de vida, o histórico familiar, o trabalho dos pais fora de casa, o aumento no consumo de alimentos ricos em açúcares e gorduras e o fácil acesso a esses alimentos, o baixo consumo de frutas e verduras associado ao sedentarismo. Assim como a influência socioeconômica, o desmame precoce e incorreto juntamente com os erros alimentares no primeiro ano de vida, além do papel desempenhado pelos fatores psicológicos, contribuindo para o início ou piora do ganho de peso. CONCLUSÃO: Conclui-se que a obesidade infantil é tema de crescente preocupação mundial devido à sua associação com as diversas comorbidades. O excesso de gordura e de peso corporal surgido na infância tende a agravar-se progressivamente e a responder, cada vez menos, às intervenções com o decorrer da idade. Dessa forma, os primeiros fatores de risco devem ser identificados e ações imediatas devem ser realizadas.

#### **Trab. 626**

### **OS PRODUTOS LÁCTEOS CAPRINOS FUNCIONAIS E AS INOVAÇÕES MERCADOLÓGICAS: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** MACIEL, R.T., OLIVEIRA, S.D., BEZERRA, M.R.O, GOMES, M.L.J , JERÔNIMO, P.S., SILVA, A.A.P., NERIS, A.R., MORAIS, J. L.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO** - O desenvolvimento de alimentos funcionais e produtos bioativos inovadores que possam promover a saúde e o bem-estar dos consumidores tem sido uma tendência do mercado de alimentos nos últimos anos. Neste contexto, produtos lácteos caprinos adicionados de componentes probióticos e/ou prebióticos vêm recebendo atenção especial. OBJETIVO - O presente estudo objetiva fazer um levantamento da literatura existente sobre as inovações mercadológicas de produtos lácteos caprinos funcionais. 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 04 a 20 de julho do ano de 2017, a partir do levantamento de 22 artigos, sendo que destes foram selecionados 16 artigos publicados entre os anos de 2010 a 2017 que foram avaliados de acordo com seus respectivos título e resumo. RESULTADOS - Nos dias atuais as inovações mercadológicas são fundamentais, visto que o público consumidor está cada vez mais exigente no que diz respeito a saúde, tendendo a buscar alimentos seguros, de baixo custo e funcionais. Os produtos lácteos caprinos funcionais vem sendo uma escolha frequente dos consumidores, levando-se isso em consideração o mercado de alimentos tem a necessidade de ampliar a variedade de produtos que podem ser oferecidos. Com base nos artigos revisados verificou-se que há uma diversidade de produtos lácteos caprinos funcionais, entres estes produtos destacam-se o frozen yogurt, iogurtes tipo sundae, queijos do tipo petit-suisse, requeijão e outros. Um estudo realizado a partir do processamento artesanal de queijo caprino simbiótico tipo petit-suisse obteve tanto boa aceitação sensorial como intenção de compra quando submetido a testes de análise sensorial, este resultado é semelhante ao encontrado num estudo do desenvolvimento de iogurte tipo sundae sabor maracujá feito a partir de leite de cabra, sendo também uma alternativa viável para a colocação no mercado de produtos lácteos fermentados derivados do leite de cabra. CONCLUSÃO - Conclui-se que o mercado alimentício não cessa sua procura por inovações tecnológicas e que o leite de cabra vem sendo muito utilizado e procurado pelo público consumidor, tanto por ser um produto nutricional rico, como por seu baixo custo. PALAVRAS-CHAVE: Leite caprino, derivados lácteos, caprinocultura.

## **OTIMIZAÇÃO SENSORIAL DE IOGURTE COMERCIAL DE MORANGO ADICIONADO DE CRANBERRY**

**Autores:** PEREIRA JPC, ANDRADE NC, BORGES BDB, RODRIGUES JF, BASTOS SC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os alimentos oferecem diversas possibilidades de proteção ao organismo, principalmente no que diz respeito ao desenvolvimento de diversas patologias. Diante do exposto, as indústrias alimentícias enfrentam o grande desafio de oferecer aos consumidores, produtos inovadores com elevado valor nutricional, seguros microbiologicamente e com características sensoriais desejáveis. O iogurte nos dias atuais é um alimento que faz parte da dieta da população, sendo seu consumo crescente, devido aos seus benefícios ao organismo e sua praticidade ao consumi-lo. A adição de frutas aos mesmos vem sendo uma prática comum, uma vez que melhora a palatabilidade, além de elevar o valor nutricional desses produtos. O fruto cranberry (*Vaccinium macrocarpon*) é uma valiosa fonte de substâncias biologicamente ativas com propriedades benéficas para a saúde, desse modo, o cranberry torna-se uma boa alternativa para enriquecer diversos produtos, considerando sua composição química diversificada e alta atividade antioxidante. **OBJETIVO:** Tendo em vista a importância do cranberry na determinação de uma alimentação saudável e prevenção de doenças, este trabalho objetivou a otimização sensorial de iogurte comercial de morango adicionado de cranberry. **METODOLOGIA:** O projeto de pesquisa foi submetido à análise do Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos da Universidade Federal de Lavras (UFLA), sendo assim, a pesquisa foi desenvolvida em duas etapas. Na primeira etapa foi elaborado o iogurte comercial de morango adicionado de cranberry em diferentes concentrações e por meio do Teste de Escala do Ideal foi definida a concentração ótima de cranberry. Na segunda etapa, com a concentração ótima já determinada, os iogurtes foram caracterizados sensorialmente no Laboratório de Análise Sensorial da UFLA, para avaliar a aceitação do produto. Para análise dos dados, as expressões obtidas foram convertidas em valores numéricos e analisadas por meio de análise regressão no programa SISVAR. **RESULTADOS:** Observou-se que o iogurte de morango comercial pode ser adicionado de cranberry na concentração ótima de 3,68% e que o produto elaborado possui boa aceitação sensorial (84,99%) e intenção de compra (88,33%) sobre a mesma. **CONCLUSÃO:** Logo, a adição de cranberry ao iogurte apresentou-se como uma boa alternativa para a elaboração de um iogurte enriquecido nutricionalmente e que apresente características sensoriais desejáveis.

## **ÓLEO DE COCO: UMA REVISÃO DAS PERSPECTIVAS ATUAIS**

**Autores:** SILVA, L.S., NERIS, A.R., MORAIS, J. L., BEZERRA, M.R.O, DANTAS, F. A., SILVA, M.J.R., JERÔNIMO, P.S., GALVÃO, I.F.P.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A produção de óleo de coco tem aumentado em todo o mundo, em 2015, as exportações nas Filipinas aumentaram em 61%. O óleo de coco virgem (VCO) é um triglicerídeo de cadeia média (TCM), com benefícios atribuídos popularmente à gestão da obesidade. No entanto, seu papel na obesidade requer a elucidação devido à sua natureza saturada. Os ácidos graxos saturados foram considerados não saudáveis devido a estudos nos anos 50 e 60 que mostraram uma correlação positiva com o risco de doenças cardiovasculares. Contudo, o VCO é considerado uma gordura saturada única, porque é rica em ácidos graxos de cadeia curta e média que são metabolizadas rapidamente sem se depositarem em artérias e células de gordura, além de melhorar a saciedade, favorecendo assim, a perda de peso. Foi atribuído ao VCO, efeitos termogênicos e melhoria de HDL-C. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura de artigos recentes, que demonstrem os impactos na saúde promovidos pelo uso de óleo de coco. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão bibliográfica de artigos publicados nos últimos 5 anos, indexados nas bases de dados MEDLINE e PubMed. Foram utilizados 11 artigos internacionais. **RESULTADOS:** Os resultados encontrados mostram que em mulheres que consumiram o VCO, houve um aumento significativo de CT, LDL e HDL, enquanto diminuiu TG, porém, a relação TG/HDL mostrou uma melhoria, promovendo um risco relativamente

baixo de doença cardiovascular, embora o LDL tenha aumentado, esse valor foi compensado pelo aumento do HDL. Outros resultados mostraram uma redução da gordura abdominal, a qual foi atribuída aos TCMS, uma vez que estes componentes não são facilmente incorporados nos triglicerídeos do tecido adiposo. Em uma população que utilizava regularmente VCO, não foi observada correlação positiva com doença cardiovascular. **CONCLUSÃO:** É possível observar que a utilização de óleo de coco é benéfica em muitos aspectos, embora possa promover um aumento do LDL por ser uma gordura saturada. Porém, é necessário rever as evidências que apontem associações positivas entre esse perfil lipídico e o risco de desenvolver doenças cardiovasculares, uma vez que existem outros marcadores importantes, como por exemplo, a relação TG/HDL. Entretanto, o consumo de óleo de coco deve ser feito com parcimônia e são necessários mais estudos que confirmem tais benefícios.

#### **Trab. 629**

### **PADRÃO ALIMENTAR DA DIETA VEGETARIANA EATING PATTERN OF VEGETARIAN DIET**

**Autores:** DANTAS, DLS, SILVA, MRR, SILVA, SGV, BIDÔ, RCA, PEREIRA, DE, MARTINS, EG, PAULINO, BB, OLIVEIRA, MJS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A adesão a prática vegetariana tem sido crescente, esta dieta distingue-se da onívora não apenas ao fato da suspensão de carne. Os vegetarianos fazem um consumo elevado de vegetais, frutas, cereais, legumes e nozes, além de sua dieta conter quantidades adequadas de gorduras saturadas e insaturadas, fibras e carboidrato. O termo vegetarianismo implica numa pluralidade de práticas dietéticas. Essencialmente, vegetariano é aquele que não come nenhum tipo de carne, podendo fazer inclusão de derivados de animais à dieta. **OBJETIVO:** Discutir as recomendações do atual guia vegetariano, bem como aspectos relacionado a este tipo de alimentação. **METODOLOGIA:** Revisão da literatura realizada por meio de um levantamento bibliográfico, mediante consulta às bases de dados MEDLINE (National Library of Medicine, USA) e LILACS (Bireme, Brasil). **RESULTADOS:** Segundo adeptos ao vegetarianismo, sua iniciação vem desde os primórdios da criação do homem, documentada no antigo testamento. As justificativas para adesão desta prática são de caráter racional e emocional. Muitas pessoas alegam que a dieta vegetariana seria mais saudável, outras defendem o ideal de conexão com a natureza. Os padrões alimentares do vegetarianismo se diferenciam de maneira relevante. Dessa forma, há necessidade de uma abordagem individual. O primeiro guia alimentar foi desenvolvido pelo departamento pelo Departamento de Agricultura Norte-Americana (USDA), as informações contidas nesse guia são insuficientes para o planejamento de dietas vegetarianas. Com o passar das décadas, têm sido desenvolvidos inúmeros instrumentos para o planejamento de refeições específicas para os vegetarianos. Os nutrientes considerados de maior relevância no conceito de biodisponibilidade para dietas vegetarianas são: a proteína e os minerais (ferro, cálcio e zinco), bem como o ômega 3 e a vitamina B12. Uma das causas do renome das dietas vegetarianas são os recentes estudos que demonstram uma diminuição em morbidades em relação as pessoas não adeptas ao vegetarianismo. **CONCLUSÃO:** As diversas razões para a adesão a esta modalidade alimentar, a variação do padrão alimentar e o as necessidades nutricionais deste público deve ser levado em consideração pelas equipes de saúde, levando em consideração frequentes avaliações médicas e acompanhamento pelo nutricionista.

#### **Trab. 630**

### **PADRÕES DE EXPRESSÃO DO GENE POMC EM FILHOTES QUE RECEBERAM DIETAS DEFICIENTE E SUPLEMENTADA COM ÁCIDO FÓLICO**

**Autores:** FALEIROS DE PAULA, BM, TAKEUCHI, PL, VANNUCCHI, H

**Instituição:** FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A epigenética engloba vários mecanismos que atuam na regulação da expressão gênica e, alterações neste estágio podem levar a vários distúrbios metabólicos. Existem alguns genes que estão envolvidos com a obesidade, como, o gene da pró-opiomelanocortina (POMC). **OBJETIVO:** Investigar os padrões de expressão do gene Pomc em filhotes expostos às dietas deficiente e suplementada com ácido fólico. **METODOLOGIA:** Este trabalho foi aprovado pelo comitê de ética,



com número de protocolo 005/2014-1. O estudo envolveu filhotes machos (n=12) cujas mães foram submetidas às dietas controle (2,0 mg de ácido fólico/kg de ração), suplementada (8 mg de ácido fólico/kg de ração) ou deficiente em ácido fólico (0,5 mg de ácido fólico/kg de ração). O consumo destas dietas foi registrado durante a gestação, lactação e no pós-desmame (por 3 meses). O peso dos filhotes e o consumo das rações eram aferidos três vezes por semana durante todo o tratamento. Foram coletadas amostras do núcleo arqueado do hipotálamo para o estudo da quantificação relativa de expressão do gene *Pomc* (*Pomc-Rn00595020\_m1*) por PCR em tempo real, o qual foi realizado em aparelho Termociclador 7500 Fast (Applied Biosystem®) utilizando placas TaqMan® Array Fast Plates (Life Technologies™), seguindo o protocolo do fabricante. RESULTADO: Não houve diferença estatística significativa entre os pesos dos filhotes machos dos três grupos de tratamento. Em relação ao consumo de dieta, foi observado que os filhotes machos alimentados com dieta deficiente em ácido fólico foi significativamente ( $p = 0,03$ ) maior em comparação ao consumo dos alimentados com dieta controle. A análise da expressão do gene *Pomc* não apresentou diferença estatística significativa entre os filhotes. CONCLUSÃO: As dietas suplementada e deficiente em ácido fólico, com a quantidade de ácido fólico utilizada, não foram capazes de alterar o padrão de expressão do gene *Pomc* na prole.

### Trab. 631

#### **PADRÕES DE EXPRESSÃO E METILAÇÃO DOS GENES APOB E LIPC NA PROLE DE RATAS SUPLEMENTADAS COM ÁCIDO FÓLICO**

**Autores:** TAKEUCHI PL, VANNUCCHI H

**Instituição:** FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Resumo:

**INTRODUÇÃO:** O ácido fólico participa de várias vias metabólicas incluindo a síntese e degradação da homocisteína e o fornecimento de grupos metil para as reações de metilação, particularmente, aquelas associadas com a regulação epigenética. Por apresentar esta atividade, o ácido fólico pode influenciar significativamente o grau de reprogramação da metilação gênica durante o período embrionário e levar ao desenvolvimento de doenças crônicas como as doenças cardiovasculares. O presente estudo investigou os efeitos da suplementação do ácido fólico através da dieta materna sobre os padrões de expressão e metilação dos genes *ApoB* e *LipC* envolvidos com a doença cardiovascular. **METODOLOGIA:** Foram estudados 10 filhotes de ratas Wistar (5 machos e 5 fêmeas) de cada grupo de estudo – controle (2,0 mg de ácido fólico/kg de ração) e suplementado (8,0 mg de ácido fólico/kg de ração). Os padrões de expressão e metilação dos genes *ApoB* e *LipC* foram investigados por PCR em tempo real no fígado desses filhotes. Os resultados do padrão de expressão do RNAm de *ApoB* e *LipC* foram analisados online pelo Thermo Fisher Cloud (Thermo Fisher Scientific) e os resultados do padrão de metilação desses genes foram analisados por HRM (High Resolution Melting Software) V3.0.1 (Thermo Fisher Scientific). A análise estatística foi feita aplicando-se o Teste t de Student considerando  $p=0,05$ . **RESULTADOS:** Os resultados mostraram que a expressão dos RNAm dos genes *ApoB* e *LipC* foi estatisticamente menor nas fêmeas do grupo cujas mães receberam dieta suplementada quando comparadas às fêmeas do grupo controle. Com relação à metilação, somente o gene *LipC* apresentou diferença estatística significativa quando os filhotes fêmeas do grupo suplementado foram comparadas aos filhotes fêmeas do grupo controle. **CONCLUSÃO:** A suplementação da dieta materna com ácido fólico diminui a expressão do RNAm dos genes *ApoB* e *LipC* e aumenta a metilação do gene *LipC* nos filhotes fêmeas de ratas Wistar.

### Trab. 632

#### **PANORAMA DO ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES ATENDIDAS NA ATENÇÃO BÁSICA NO BRASIL**

**Autores:** MIRANDA BA, SOUZA CS, CAGLIARI CS, SA ICC, CHAN YCS, ALEXANDRIO GB , , NETO JDS

**Instituição:** UNIFOA VOLTA REDONDA

Resumo:

**INTRODUÇÃO:** Durante a gestação, há alterações fisiológicas no corpo da mulher, sendo essencial a realização do pré-natal, em cujas consultas os profissionais de saúde são capazes de explicar às pacientes essas alterações, de identificar fatores de risco e de prevenir a deficiência de vitamina e nutrientes, sendo necessário melhor conhecimento sobre a nutrição das gestantes brasileiras.

Objetivo: Analisar o estado nutricional de gestantes atendidas na atenção básica no Brasil. Métodos: Estudo descritivo transversal através do DATASUS, na plataforma SISVAN. Resultados: Nos últimos anos, aumentou o número de consultas pré-natais, contribuindo na redução da mortalidade nesse período, tanto em crianças quanto em gestantes. Porém, ainda existe prevalência alta de comorbidades por má nutrição, uma causa evitável não muito abordada em consultas pré-natais. A deficiência de ferro, ingestão alcoólica, falta de verduras e legumes e o consumo de carboidratos são fatores de risco para o aparecimento de doenças, podendo gerar recém-nascidos de baixo peso ou macrossômicos. De 2000-2007, foram notificados 236.838 acompanhamentos nutricionais de gestantes na atenção básica. 86,91% das grávidas estavam em bom estado nutricional, 22,67% com baixo peso, 22,39% com sobrepeso e 10,28% obesas. As regiões com maior porcentagem de gestantes em baixo peso foram Norte (29,90%), Nordeste (27,54%) e Centro-oeste (27,46%), e as com maior percentual de obesas foram Sudeste (12,56%), Sul (11,48%) e Centro-Oeste (8,45%). Do total de registros, 57,90% foram de brancas, 16,99% de pardas, 9% de amarelas, 5,23 % de negras, 0,14% de indígenas e 10,69% ignorados. As raças com mais gestantes eutróficas foram indígena (52,21%), parda (46,12%) e amarela (45,6%), e as de maior parcela com desnutrição foram amarela (26,44%) e parda (24,96%), já com maior percentual de obesidade foram branca (11,50%) e negra (11,32%). Conclusão: Para o saudável crescimento fetal e para a saúde materna, é necessário que a gestante apresente adequada nutrição, influenciando nesse fato a orientação, cultura e condições de cada uma. A melhor adesão ao pré-natal auxilia a correta nutrição na gestação, porém de 2000-2007 observa-se que parcelas significativas continuam não eutróficas, sendo importante visar melhor abordagem sobre ganho de peso nos estados ao norte do país e de perda de peso ao sul.

### **Trab. 633**

#### **PERCEPÇÃO DE ALERGIA A PROTEÍNAS DO LEITE DE VACA EM ESCOLAS PÚBLICAS INFANTIS DO INTERIOR DE SÃO PAULO**

**Autores:** COSTA-SINGH T, CARRARA HL

**Instituição:** INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE CATANDUVA (IMES CATANDUVA)

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A alergia alimentar acomete cerca de 3 a 4% da população e 8% das crianças menores de 4 anos e nas últimas décadas tornaram-se um grande problema de saúde no mundo, além disso, estão associadas a um impacto negativo significativo na qualidade de vida das pessoas. Na faixa etária pediátrica o alimento mais desencadeante de alergia é o leite de vaca podendo afetar vários órgãos e podendo causar mais do que um sintoma. Por seus sintomas serem variáveis, há uma grande dificuldade para diagnosticar a alergia precisamente e o único tratamento utilizado até o momento é a exclusão total do alimento da dieta do paciente, porém é uma tarefa muito difícil, já que o leite de vaca está presente de modo constante e exige uma educação intensa e contínua dos pais e cuidadores dos alérgicos. A alergia a proteína do leite de vaca (APLV) é um problema cada vez mais frequente no ambiente escolar, com isso o lugar deve estar preparado para receber e agir de maneira correta com essas crianças. Desta forma, o trabalho teve como objetivo analisar o conhecimento de professores, auxiliares e demais funcionários de escolas infantis públicas em no município do interior de São Paulo, quanto à APLV, identificando o nível de conhecimento, capacidade de identificarem uma reação alérgica e como agir diante situação. **METODOLOGIA:** Tratou-se de um estudo transversal através da aplicação de um questionário a 50 adultos do sexo feminino, de 20 a 52 anos. O instrumento de pesquisa foi subdividido em duas partes: a primeira era constituída de questões que se referiam ao funcionário da escola infantil como sexo, idade, função, escolaridade e atuação na área. Na segunda parte, constavam oito questões que se referiam ao conhecimento do funcionário sobre a alergia a proteína do leite de vaca. **RESULTADOS:** Observou-se que 26% não sabem a definição correta de APLV e 42% relataram não haver necessidade de uso exclusivo de utensílios para os alérgicos. Além disso, 30% dariam leite zero lactose à uma criança com APLV. **CONCLUSÃO:** Através do estudo, pode-se observar que os funcionários não apresentam um conhecimento satisfatório e precisam de uma qualificação para tal finalidade. E, mesmo não apresentando conhecimento suficiente, a maioria não tem interesse em ampliar conhecimento e receber treinamento sobre o assunto.

### **Trab. 634**

#### **PERCEPÇÃO DO NUTRICIONISTA QUANTO À DIETA VEGETARIANA**

**Autores:** MERCEDES GABRIELA RATTO REITER, GABRIEL FERNANDO DOMINGOS SEDREZ

**Instituição:** UINVERSIDADE DE BLUMENAU

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O indivíduo vegetariano é a pessoa que de alguma forma restringe alimentos de origem animal em sua dieta e a baseia em alimentos vegetais. As condutas do nutricionista baseiam-se na resolução 334/2004 que dispõe sobre código de ética. Dietas vegetarianas apropriadamente planejadas têm se mostrado saudáveis, nutricionalmente adequadas e benéficas na prevenção e tratamento de doenças e são apropriadas para todas as fases do ciclo de vida. **OBJETIVO:** Avaliar a percepção do nutricionista quanto ao conhecimento sobre dieta vegetariana, analisando pontos críticos relacionados à escolha alimentar, nutrientes específicos, formação dos profissionais entrevistados afim de verificar instituições que orientem sobre nutrição vegetariana. **METODOLOGIA:** Pesquisa quantitativa e exploratória. Entrevistaram-se 21 nutricionistas incluídos no trabalho por residir ou atuar em Blumenau-SC, não foi feita distinção quanto a área de trabalho, para ter maior abrangência. A entrevista se deu através de roteiro com perguntas semiestruturadas possibilitando ao entrevistado pudesse expor sua opinião livremente e ao entrevistador um roteiro para a entrevista, as respostas de todas as entrevistas foram gravadas para posterior transcrição do discurso, ordenação, classificação e análise crítico-interpretativa. As questões fechadas do questionário foram categorizadas de acordo com as respostas mais frequentes. **RESULTADOS.** Quando perguntados sobre os motivos que levam à adoção da dieta 66% das respostas foram amor aos animais e 42% à saúde. Quanto aos aspectos a priorizar: proteínas 66%, cálcio 38%, ferro 71% e vitamina B12 57%. Dos entrevistados, apenas 9% souberam classificar o vegetarianismo, 47% citaram haver diferença quanto aos aspectos nutricionais entre as dietas vegetarianas estritas e as dietas que incluem ovos e/ou leite e 53%, negou contato durante a graduação com tema e 47%, disse ter algum contato superficial com o tema. **CONCLUSÃO:** Foram levantadas importantes questões quanto à ciência da nutrição, conduta e formação do profissional. Pela bibliografia pesquisada e comparação com os discursos coletados é possível evidenciar preconceito e falta de conhecimento. Sugere-se que nas grades curriculares incluam o tema durante a graduação e haja maior capacitação ou aperfeiçoamento, para que estimulem e sejam estimulados a discernir entre as contradições envolvidas no espectro da nutrição e da dieta vegetariana já que o número de pessoas que optam pela dieta, vem aumentando

**Trab. 635****PERFIL ANTROPOMÉTRICO E FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM TRABALHADORES DE UMA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO**

**Autores:** BOTELHO Y DO A, CAROLINE MEDEIROS MACHADO, KATIA GISELLY BRAULIO DE SOUZA, JANYELLE GOMES LINO, FRANCISCA GECILVÂNIA ALVES DE SOUZA, JANICE ALVES TRAJANO, ANA MYKAELE DANTAS PATRÍCIO, KARINA MORAIS BORGES

**Instituição:** FACULDADE DE JUAZEIRO DO NORTE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A preocupação com a saúde dos trabalhadores se tornou mais evidente após a conscientização da relação positiva entre condições de trabalho e saúde, incluindo uma alimentação adequada, produtividade e desempenho nas funções dos trabalhadores nas indústrias e empresas. Estudos antropométricos têm sido procurados para determinar a relação entre excesso de gordura e fatores de risco cardiovascular. O termo doença cardiovascular (DCV), proveniente do inglês, cardiovascular disease, é utilizado para denominar uma vasta variedade de distúrbios que atingem o coração e os vasos sanguíneos. **OBJETIVO:** Identificar os fatores de risco para desenvolver doenças cardiovasculares nos trabalhadores. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo de caráter descritivo com abordagem quantitativo, que foi realizada em uma fábrica de panificação localizada na Região do Cariri. Os sujeitos da pesquisa foram os trabalhadores desta fábrica. **RESULTADOS:** A maioria da população (90%) nunca fumou, porém 66% consomem bebidas alcoólicas ou já consumiram. O Diabetes foi a doença associada mais frequente (38%). Metade dos pesquisados (50%) eram eutróficos, 32% estavam com pré - obesidade e 16% com obesidade grau I. Com relação à circunferência da cintura, dos 50 trabalhadores, 64% não apresentaram risco. **CONCLUSÃO:** Neste estudo ficou evidenciado que o perfil antropométrico dos trabalhadores da fábrica de panificação apresentou valores baixos para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. No entanto, para estes que apresentaram resultados fora da normalidade, fazem-se necessárias mudanças no estilo de vida, como uma alimentação adequada, prática de atividade física e caso precise, tratamento médico. Palavras chaves: Trabalhadores. Doenças cardiovasculares. Fatores de risco.

## Trab. 636

### **PERFIL ANTROPOMÉTRICO EM ACADÊMICOS E PROFISSIONAIS DE EDUCAÇÃO FÍSICA NO MUNICÍPIO DE CAMPOS SALES-CE**

**Autores:** WERICLYS DE CASTRO LEAL, MARIA AUXILIADORA MACEDO CALLOU, CAROLINE MEDEIROS MACHADO, AMANDA SOARES MOREIRA

**Instituição:** FACULDADE DE JUAZEIRO DO NORTE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O Brasil e o mundo vem passando por uma transição nutricional, acarretando no aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade na população a partir da diminuição da desnutrição, muito presente nas décadas anteriores em países em desenvolvimento. **OBJETIVO:** Avaliar o estado nutricional em acadêmicos e profissionais de educação física no município de Campos Sales-CE. **MÉTODOS:** Foi aferida a altura, o peso e a circunferência da cintura dos participantes e com os dados obtidos foram classificados conforme IMC e risco para doença cardiovascular. **RESULTADOS:** A pesquisa foi composta por 21 participantes sendo 16 do sexo masculino e 5 do sexo feminino, 12 estudantes e 9 profissionais de Educação Física, a maioria encontrava-se eutrófico, estando 47,61% com sobrepeso ou obesidade. Mas apenas 29% apresentou risco de desenvolver doenças cardiovasculares. **CONCLUSÃO:** A amostra apresentou uma relevante quantidade de participantes com sobrepeso e obesidade podendo ser decorrente do seu consumo alimentar, como também do aumento da massa magra uma vez que a maioria pratica atividade física com frequência mostrando que seu curso interfere diretamente na prática de exercícios dos estudantes e profissionais.

## Trab. 637

### **PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DE MULHERES EM IDADE FÉRTIL DIAGNOSTICADAS COM DESNUTRIÇÃO INTERNADAS POR NEOPLASIA MALIGNA DE COLO DE ÚTERO**

**Autores:** SA ICC, SOUZA CS, CAGLIARI CS, REZENDE NCC, CHAN YCS, MIRANDA BA, NETO JDS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

#### **Resumo:**

**Introdução:** Em hospitais, doença e tratamento subjacente representam principais causas de desnutrição. Assim, existem fatores de risco associados à internação hospitalar que contribuem para o estado catabólico e prejudicam a ingestão adequada de alimento. Dentre esses, pode-se citar câncer, idade avançada, sintomas como náusea e vômitos, dor, consistência alimentar desagradável. Então, é relevante o conhecimento da prevalência de desnutrição em pacientes hospitalizados para que sejam aplicadas medidas para de minimizar complicações e permanência do paciente no serviço, e seja oferecido o cuidado nutricional apropriado, contribuindo para uma recuperação mais rápida, evitando custos excessivos. **Objetivo:** Estudar a epidemiologia de mulheres em idade fértil diagnosticadas com desnutrição internadas por neoplasia de colo de útero (NCU). **Metodologia:** Estudo descritivo, com dados do DATASUS, onde analisaram-se as variáveis ano, região, sexo, cor/raça, faixa etária, tipo de procedimento, regime de atendimento, caráter de atendimento, óbitos, complexidade e valor do serviço hospitalar de 2012 à 2016. **Resultados:** No período analisado, do total de internações hospitalares de mulheres desnutridas por NCU, cerca de 6% foram no Norte, sendo a única região com maioria entre 30 e 39 anos. No Nordeste foram 28%, Sudeste 39%, Sul 20% e Centro-Oeste 7%, sendo que nessas a NCU ocorreu mais em mulheres de 40 a 49 anos. Percebe-se, assim, que a incidência é menor até 30 anos e tem pico de 40 a 49 anos. Uma das razões para essa transição entre as faixas etárias está associada à infecção pelo vírus HPV, que em mulheres de até 30 anos regride espontaneamente. Ainda, as questões de declínio hormonal na menopausa influenciam na queda da barreira natural protetora, propiciando alteração da mucosa vaginal. Mais de 32 mil mortes foram estimadas em cinco anos, sendo as mulheres de 50 a 59 anos as que mais morreram. Quase R\$3 milhões foram gastos, tendo o Sudeste mais de R\$1 milhão em investimentos. Este cenário reflete a importância da prevenção e do diagnóstico precoce do câncer de colo de útero, pela alta mortalidade e pelo comprometimento da qualidade de vida das mulheres afetadas. **Conclusão:** A infecção pelo HPV e o desenvolvimento de NCU tem em seu quadro a desnutrição como agravante, estando essa mais presente entre 40 e 49 anos. Desta forma, é importante a ação na prevenção do NCU, atuando também, desta forma, na diminuição de internações por desnutrição.

## Trab. 638

### **PERFIL EPIDEMIOLÓGICO E NUTRICIONAL DE PACIENTES INTERNADOS EM HOSPITAL DE ALTA COMPLEXIDADE EM USO DE NUTRIÇÃO PARENTERAL**

**Autores:** MATOS MGL, PINTO ML, FIGUEREDO LS, LATRECHIA DM, KISHI HM, SEGOSHI NH, SOUZA MA,

**Instituição:** INSTITUTO DE ASSISTENCIA MEDICA AO SERVIDOR PUBLICO DO ESTADO DE SAO PAULO

#### **Resumo:**

**OBJETIVO:** Caracterizar o perfil epidemiológico e nutricional dos pacientes internados em uso de nutrição parenteral, no período de Janeiro à Dezembro de 2016, em hospital de alta complexidade do Estado de São Paulo do Estado de São Paulo. **METODOLOGIA:** Estudo retrospectivo, transversal, realizado por meio de análise de prontuários e visitas diárias do Serviço de Nutrologia às enfermarias, de 272 pacientes hospitalizados no ano de 2016 em uso de nutrição parenteral, para conhecimento do perfil epidemiológico, nutricional e as variáveis associadas ao uso dessa modalidade terapêutica. Foram incluídos todos os pacientes em uso de nutrição parenteral exclusiva ou não. **RESULTADOS:** Foram estudados 272 pacientes sendo 51,84% do sexo masculino, e, 48,16% do sexo feminino. Em relação à faixa etária, temos 8,82% dos pacientes com idade inferior a 50 anos, 14,71% entre 50 e 59 anos, 76,47% acima de 60 anos. Para caracterização do estado nutricional foi utilizado o Índice de Massa Corpórea (IMC) sendo: 12,13% dos pacientes com baixo peso; 39,34% eutróficos e 39,71% em sobrepeso ou obesidade. Para a classificação do risco nutricional utilizou-se a NRS-2002, dos que foram avaliados 34,19% pacientes foram considerados com risco nutricional. Observamos predomínio de pacientes cirúrgicos com diagnóstico oncológico (59,93%). Referente ao tempo de internação 5,15% dos pacientes permaneceu menos de 7 dias; 52,21% entre 7 a 29 dias; 36,40% de 30 a 59 dias e 6,25% acima de 60 dias. Em relação à terapia nutricional parenteral, houve predomínio de 86,03% por via central, e 11,40% dos cateteres apresentaram complicações. No tempo de uso observamos que 11,03% com 1 a 2 dias; 23,53% com 3 a 6 dias; 63,24% com 7 a 49 dias e 2,21% acima de 50 dias. **CONCLUSÃO:** Detectou-se que houve ausência de registro no prontuário eletrônico quanto ao risco nutricional num grande número de casos, e prescrição de nutrição parenteral em 11,03% dos pacientes por apenas 1 a 2 dias, o que evidencia que esses pontos devem estrategicamente ser padronizados e/ou monitorados para melhoria dos processos. A população estudada em uso de nutrição parenteral foi predominantemente idosa, com patologias cirúrgicas e oncológicas. Conclui-se que há risco nutricional potencial, maior dependência de uso de via alternativa de alimentação, maior incidência de complicações clínicas e infecciosas, impactando na qualidade de vida do paciente, maior tempo de internação e pior desfecho clínico.

## Trab. 639

### **PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS HOSPITALIZADAS EM UM HOSPITAL PEDIÁTRICO DA REGIÃO SUL DO BRASIL**

**Autores:** VALLANDRO JP, KLEIN LS, NEUMANN LD, MELLO ED

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O diagnóstico do estado nutricional infantil não é tarefa fácil. Há uma grande variedade de métodos porém, até o momento, não existe um marcador ótimo para classificar o estado nutricional da população pediátrica. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo transversal com pacientes de 4 a 8,9 anos internados. A amostragem foi realizada por conveniência e a coleta de dados ocorreu entre dezembro de 2014 a fevereiro de 2016. Excluíram-se pacientes internados em unidade de terapia intensiva e sem condições de alimentação por via oral. Em até 72 horas após a internação, foram coletadas informações gerais e socioeconômicas da criança e após, aferidos peso, estatura, circunferência do braço (CB), dobra cutânea tricipital (DCT) e a dobra cutânea subescapular (DCSE). A classificação do estado nutricional foi realizada utilizando o Índice de Massa Corporal/ Idade (IMC/I), baseando-se nas curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde (OMS) 2006/2007 e nos pontos de corte propostos em 2009. A composição corporal foi avaliada aferindo-se as dobras cutâneas e a CB, objetivando a obtenção do percentual de gordura (PG) e da reserva de

massa magra, de acordo com a equação de Slaughter et al. e da fórmula da circunferência muscular do braço (CMB), que foi classificada de acordo com Frisancho, 1981. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre (parecer nº 906.461). RESULTADOS: Um total de 455 crianças foi incluído no estudo, com média de idade de  $75,0 \pm 17,2$  meses. Entre elas, 56% eram do sexo masculino ( $n=255$ ). Os motivos de internação mais frequentes foram a realização de procedimentos cirúrgicos (22,3%,  $n=103$ ), seguido das enfermidades pulmonares (19,3%,  $n=88$ ). A mediana do tempo de internação foi de 6 dias (4–10). Em relação ao estado nutricional, a maioria das crianças (75,8%,  $n=345$ ) encontrava-se eutrófica, de acordo com o indicador IMC/I; 19,6% ( $n=89$ ), com excesso de peso e apenas 4,6% ( $n=21$ ), desnutridas. Além disso, a maioria das crianças (94,1%,  $n = 428$ ) também apresentava estatura normal para a idade. No que se refere a composição corporal, a maior parte das crianças possuía uma adequada reserva muscular pela CMB (81,4%,  $n=367$ ) e uma ótima reserva de gordura pelo PG (55,8%,  $n=254$ ). CONCLUSÃO: Levando-se em consideração a antropometria e a composição corporal, a maioria das crianças avaliadas encontravam-se eutróficas e com adequada reserva de massa magra na admissão hospitalar.

#### Trab. 640

### PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES COM AFECÇÕES RESPIRATÓRIAS INTERNADOS EM UMA ENFERMARIA DE PNEUMOLOGIA

**Autores:** ESTRELA KCA, LIMA CO, SACINO GR, GOMES MAP, SILVA MSA, BARRETO GP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - UNIFESP

#### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** A prevalência de afecções respiratórias vem aumentando a cada ano e acomete indivíduos em todas as faixas etárias no mundo todo. As limitações físicas e emocionais que surgem com essas doenças geram consequências na vida do paciente, podendo afetar seu hábito alimentar e estado nutricional. **OBJETIVO:** Caracterizar o perfil nutricional de pacientes com doenças respiratórias internados. **METODOLOGIA:** Estudo transversal, realizado com indivíduos internados em Unidade de Enfermaria de Pneumologia de um hospital universitário público da cidade de São Paulo, no período de agosto de 2016 a julho de 2017, a partir de dados secundários. Foram avaliadas variáveis antropométricas e nutricionais. O Índice de Massa Corporal (IMC) foi estabelecido conforme estratificação proposta pela Organização Mundial de Saúde (2000), para adultos, e a proposta por Lipschitz (1994), para idosos. O risco nutricional foi determinado segundo a classificação do Nutritional Risk Screening (NRS-2002). Foram utilizadas medidas de tendência central e dispersão na descrição dos dados, a partir do software BIOESTAT. **RESULTADOS:** Incluíram-se 105 pacientes, sendo 59 adultos e 46 idosos, com média de idade de  $42 \pm 12,0$  anos e  $69 \pm 8,2$  anos, respectivamente. Do total, o sexo feminino (54,2%) foi predominante. As doenças mais prevalentes foram doença pulmonar obstrutiva crônica (22,6%) e hipertensão pulmonar (21,6%). Em relação ao estado nutricional, os adultos apresentavam, em sua maioria, eutrofia (46,6%) e os idosos, desnutrição (50,0%), segundo IMC para idade. De acordo com NRS-2002, 34,3% dos pacientes apresentavam risco nutricional. Entre os que apresentavam risco, a classificação nutricional pela soma percentual de adequação de circunferência do braço, dobra cutânea tricipital e circunferência muscular do braço/área muscular braço, segundo Blackburn (1979), mostrou que a maioria dos adultos apresentava desnutrição leve (30,4%), já os idosos, desnutrição moderada (40,0%). A via de terapia nutricional predominante foi oral (98,1%) e a consistência da dieta foi geral (77,1%). A média de internação foi de  $13 \pm 12,1$  dias, sendo o desfecho principal alta para casa (77,1%). **CONCLUSÃO:** O perfil nutricional dos pacientes internados pareceu não ter acompanhado a transição nutricional vivida em nosso país, corroborando os dados de que em âmbito hospitalar é comum a presença de desnutrição, o que evidencia a importância da utilização de métodos para detectar precocemente o risco nutricional.

#### Trab. 641

### PERFIL NUTRICIONAL DO PORTADOR DA SÍNDROME DO ESPECTRO AUTISTA

**Autores:** PEREIRA, MTL, CAMPOS, RS, SILVA, ISS, SILVA, MCC, QUEIROZ, MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A síndrome do espectro autista (SEA) pode ser caracterizada como um transtorno do desenvolvimento que apresenta função comprometida de três habilidades humanas, dentre as quais: comportamento, comunicação e socialização. Devido tais comprometimentos, o indivíduo autista pode apresentar alterações comportamentais no que diz respeito a alimentação, influenciadas por indisciplina, compulsão, aversão ou seletividade alimentar. Além disso, também é corriqueiro o desenvolvimento de alterações intestinais e neurológicas que podem influenciar o estado nutricional e a qualidade de vida desse público. **OBJETIVOS:** Avaliar o perfil nutricional de indivíduos que apresentam a SEA na perspectiva de contribuir para melhor qualidade de vida destes pacientes. **METODOLOGIA:** Foi realizada revisão de literatura, buscando artigos nacionais e internacionais com relevância dos últimos 5 anos. Utilizou-se as bases de dados eletrônicas: Medline, Pubmed e Scielo. Foram utilizados os seguintes descritores: autismo; nutrição; estado nutricional; glúten; caseína. **RESULTADOS:** As pesquisas mostram que o indivíduo autista é mais propenso ao desenvolvimento de obesidade e/ou de carências nutricionais graves devido ao fato de serem mais criteriosos, seletivos e apresentarem frequentemente compulsão ou aversão alimentar. Além disso, as alterações do estado nutricional também podem ocorrer devido aos distúrbios das funções gastrointestinal, neuroendócrina e imunológica intensificada. Quando há o consumo de alimentos fontes de glúten e caseína, por não serem completamente digeridas por esse público, os sintomas podem surgir. As evidências demonstram que o consumo desses nutrientes acarreta alterações não só a nível intestinal, mas também a nível neurológico e imunológico, já que a literatura afirma que estes funcionam de forma interligada, resultando em reações que não atingem apenas o estado nutricional, mas que também provocam alterações neuronais e como consequências, mudança acentuada no comportamento. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto, conclui-se que o estado nutricional de pacientes com SEA pode ser influenciado tanto pelas características comportamentais peculiares à síndrome, como também por distúrbios das funções gastrointestinal, neuroendócrina e imunológica.

**Trab. 642****PERFIL NUTRICIONAL DOS PACIENTES DE LONGA PERMANÊNCIA DE INTERNAÇÃO NO HOSPITAL PAULO DE TARSO-MG**

**Autores:** MACHADO RS, PAULA JCA, BLANK HCR, TOLEDO ASO, SANTOS UB, ALMEIDA AM

**Instituição:** HOSPITAL PAULO DE TARSO

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O monitoramento do estado nutricional dos pacientes em longo período de internação é importante, pois o estado nutricional tem relação direta com a redução do tempo de permanência, da taxa de mortalidade e dos custos hospitalares, além de promover uma melhor reabilitação do paciente no período pós-hospitalar. **Objetivo:** Verificar o perfil nutricional, considerando as medidas antropométricas e albumina dos pacientes de longa permanência de internação. **METODOLOGIA:** Foi realizado um estudo transversal em pacientes internados no Hospital de longa permanência Paulo de Tarso. O estado nutricional foi avaliado por meio de indicadores antropométricos e bioquímicos. As variáveis quantitativas foram submetidas ao teste de normalidade de Shapiro-Wilk. A associação entre variáveis categóricas foi avaliada via teste exato de Fisher. Adotado nível de significância de 5%. **RESULTADOS:** A amostra foi composta por 23 pacientes, dos quais 52,2% eram do sexo masculino, idade média foi 71 anos, 73,9% dos casos como diagnóstico neurológico, via de nutrição utilizada foi gastrostomia em 78,3% dos indivíduos e 60,9% deles estavam internados há mais de seis meses no Hospital Paulo de Tarso - MG. Dos pacientes 82,6%, receberam mais de 90% do valor energético total (VET) calculado por fórmula de bolso. O IMC médio foi 23,2 kg/m<sup>2</sup> e 34,8% dos pacientes tinham peso normal em relação a este parâmetro. A circunferência do braço teve valor médio de 28,7cm e 30,4% dos pacientes apresentavam desnutrição por este parâmetro. O valor médio de circunferência da panturrilha foi 29 cm, sendo classificados como desnutridos 60,9% dos indivíduos, neste parâmetro. Quanto a albumina, o valor médio foi 3,2 mg/dL sendo 82,6% considerados desnutridos. **CONCLUSÃO:** A incidência de desnutrição dos pacientes internados neste hospital de longa permanência ainda é considerada elevada apesar da maioria dos pacientes receberem mais de 90% do VET, logo, novas medidas são necessárias para atingir a recuperação nutricional desses pacientes.

**PERFIL NUTRICIONAL E BENEFÍCIOS DO ÓLEO DE ABACATE: REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** NOGUEIRA-DE-ALMEIDA CA, UED FV, ALMEIDA ACF, DE ALMEIDA CCJ, FERRAZ IS, DEL CIAMPO LA

**Instituição:** UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

**Resumo:**

**Introdução:** O abacate é um fruto de excelente perfil nutricional, com destaque para o teor elevado de lipídios em sua polpa, o que lhe confere grande potencial para extração de óleo. Atualmente, o óleo extraído é aproveitado como matéria-prima para produção de biodiesel e cosméticos, sendo pouco utilizado como óleo comestível de uso doméstico. O baixo consumo na alimentação se deve, principalmente, ao pouco conhecimento quanto aos seus benefícios à saúde. **Objetivo:** Realizar revisão da literatura científica a respeito da qualidade do perfil lipídico e dos compostos bioativos presentes no óleo de abacate, bem como os potenciais benefícios para a saúde humana. **Métodos:** Foram identificados trabalhos publicados nas bases de dados Scopus, PubMed, Lilacs e SciELO, além da Biblioteca Digital de Teses e Dissertações. **Resultados:** A pesquisa encontrou dados referentes ao perfil lipídico e ao teor de substâncias bioativas presentes no óleo de abacate extraído das variedades Margarida, Quintal, Fortuna, Ouro Verde, Hass e Fuerte. O óleo de abacate caracteriza-se por apresentar, em média, teores elevados de ácidos graxos monoinsaturados (60%), teor intermediário de ácidos graxos saturados (24%), e baixo teor de ácidos graxos poli-insaturados (16%). O ácido graxo ácido oleico (ômega-9) é o de maior concentração (aproximadamente 55%). Os principais esteróis, tocoferóis e carotenoides encontrados foram  $\beta$ -sitosterol,  $\alpha$ -tocoferol e luteína, respectivamente. O óleo de abacate possui propriedades físico-químicas semelhantes ao óleo de oliva. Em modelos animais, é capaz de prevenir a disfunção mitocondrial cerebral e hepática induzida pelo diabetes, associado à diminuição do estresse oxidativo, LDL-c e peroxidação lipídica. Seus benefícios são atribuídos principalmente às concentrações de ácido oleico, por sua atividade cardioprotetora, ao  $\beta$ -sitosterol, por sua propriedade anti-inflamatória, e ao  $\alpha$ -tocoferol e à luteína, pela propriedade antioxidante. **Conclusão:** O óleo de abacate se destaca pelo elevado teor de ácidos graxos monoinsaturados e de compostos bioativos como tocoferóis, carotenoides e fitoesteróis. Estudos de intervenção com seres humanos avaliando os efeitos do consumo do óleo ainda são escassos. Entretanto, análises em modelos animais, aliadas às análises de qualidade e segurança, atestam os benefícios e a possibilidade de introdução do referido óleo para uso comestível, substituindo óleos de qualidade inferior e criando nova alternativa de paladar ao consumidor.

**PERFIL NUTRICIONAL E FATORES DE RISCO PARA SÍNDROME METABÓLICA EM MULHERES ADULTAS JOVENS ATENDIDAS EM UMA AÇÃO EDUCATIVA ALUSIVA AO DIA INTERNACIONAL DA MULHER NO MUNICÍPIO DE BELÉM**

**Autores:** SILVINO, RCAS, SANTOS, TOCG, MARTINS, JF, SANTANA, MCSS, ARAUJO, MS, COSTA, VVL, MARTENS, IBG, SÁ, NNB

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Nas últimas décadas o Brasil vem passando por uma transição nutricional, caracterizada pelo declínio da desnutrição infantil e o crescimento do excesso de peso em adultos. O cenário mostra o aumento da prevalência da síndrome metabólica, que, segundo estudos, atinge entre 18% e 30%, aumentando o risco de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT's), como doenças cardiovasculares e diabetes. O presente estudo teve como objetivo avaliar o perfil nutricional e os fatores de risco para o desenvolvimento de síndrome metabólica em mulheres adultas jovens atendidas em ação educativa. **METODOLOGIA:** Em alusão ao dia Internacional da mulher, realizou-se ação educativa que contou com atendimento nutricional de 42 mulheres, com idade entre 20 e 35 anos. A ação faz parte do projeto de extensão intitulado "Perfil nutricional e orientação dietética em adultos atendidos durante ações educativas". Ao longo da ação foi realizada a avaliação antropométrica e as avaliadas foram questionadas sobre a prática regular de atividade física. A partir do estado nutricional, foi oferecida orientação dietética individualizada, com auxílio de



materiais educativos sobre alimentação saudável e doenças associadas à alimentação. Na avaliação antropométrica foram aferidos peso e altura para o cálculo do Índice de massa corporal (IMC) e circunferência da cintura (CC). O cálculo do IMC foi utilizado para classificar o estado nutricional, de acordo com a referência proposta pela Organização Mundial de Saúde (WHO, 2000). A CC foi medida de acordo com as recomendações da WHO (2000). Os pontos de corte utilizados, que representam risco para desenvolver síndrome metabólica (IDF, 2006), e determinam obesidade abdominal para mulheres, é de 80 cm. RESULTADOS: Das 42 mulheres jovens avaliadas, 18 apresentaram excesso de peso, que corresponde a 42,85% do total, sendo 55,56% classificadas com sobrepeso e 44,44% com obesidade. Entre as mulheres com excesso de peso, 44,45% apresentaram mais dois fatores de risco para o desenvolvimento da síndrome metabólica, a circunferência da cintura com risco elevado e a inatividade física. CONCLUSÃO: Ações educativas como esta são de grande importância para a mudança desse quadro, uma vez que ajudam a difundir informações sobre alimentação saudável e estimulam a adoção de um estilo de vida mais saudável, prevenindo o surgimento de DCNT's e melhorando a qualidade de vida da população.

#### **Trab. 645**

### **PERFIL NUTRICIONAL E PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL DE MULHERES: REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** JAMILI CLAUDINO LICHTENFELS DA COSTA, BRUNA TAUFENBACH, JANAINA BITENCOURTE, MERCEDES GABRIELA RATTO REITER

Instituição: UNIVERSIDADE DE BLUMENAU

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A imagem corporal é um complexo fenômeno intrinsecamente associada com o conceito de si próprio, influenciável pelas dinâmicas interações entre o ser e o meio em que vive. O conhecimento da magnitude de distorções na percepção da imagem corporal constituem importantes dados para a avaliação clínica de sujeitos com risco para o desenvolvimento de obesidade e/ou desnutrição. **OBJETIVO:** Relacionar o perfil nutricional com a percepção da imagem corporal de mulheres, associados à satisfação/insatisfação corporal, fator predisponente de transtornos alimentares. **MÉTODOS:** Compreendeu estudos de 2005 a 2015, com uma avaliação qualitativa, de artigos, monografias, teses e dissertações, onde foram correlacionados o perfil nutricional e imagem corporal de mulheres com a sua auto percepção e grau de satisfação. **RESULTADOS:** As mulheres sempre foram alvo da publicidade para exploração comercial, fazendo com que os apelos da sociedade intensifiquem o consumo de produtos para emagrecimento. A necessidade de corresponder a um padrão ideal de beleza pode influenciar na maneira como a pessoa obesa se vê e age. Muitos sentimentos são envolvidos nesta interface da aparência corporal, em destaque a insatisfação, a depreciação, a distorção e a preocupação com a imagem do corpo apresentada à sociedade. A imagem corporal feminina é estudada nas diversas fases da vida, indicando que a pressão social do ideal de beleza atinge todos os tipos de mulheres, influenciando a autoestima sempre. Estar ciente do cenário de insatisfação que envolve atitudes alimentares desequilibradas permite a elaboração de planos de educação nutricional e de promoção à saúde para mulheres jovens. **CONCLUSÃO:** A influência social contribui para a pressão feminina na tentativa de adequar-se aos inalcançáveis padrões de beleza impostos pela sociedade. Tais padrões devem ser revistos, focando em um ideal de saúde, no intuito de reduzir essa perigosa busca que afeta as mulheres em todos os ciclos de vida, causando danos psicológicos que envolvem sua autoestima, satisfação corporal e relação com a alimentação, a qual na maioria das vezes acaba originando transtornos alimentares. São necessárias estratégias que resultem em ações preventivas sobre os transtornos causados pela busca do corpo ideal para pessoas que já apresentam algum tipo de transtorno relacionado ao peso e à imagem corporal.

#### **Trab. 646**

### **PERFIL NUTRICIONAL E SOCIOECONOMICO DE PACIENTES COM DIABETES MELLITUS**

**Autores:** CAMPOS RS, PEREIRA MTL, SILVA, ISS, SILVA, MCC, QUEIROZ, MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O diabetes mellitus constitui um grave problema de saúde pública por sua morbimortalidade. A alimentação adequada do paciente é um componente essencial para seu tratamento. No entanto, a baixa condição socioeconômica pode influenciar negativamente nos hábitos alimentares, podendo levar a algum déficit nutricional. **OBJETIVO:** Identificar o perfil de pacientes diabéticos e a influência do nível socioeconômico sobre o padrão alimentar. **METODOLOGIA:** Estudo do tipo quantitativo, realizado em Unidade Básica de saúde (UBS) localizada no Município Crato-CE. A pesquisa foi desenvolvida com 60 pacientes diabéticos que frequentavam o local, independente de sexo e idade. Os dados foram colhidos a partir de questionário referente ao perfil nutricional e socioeconômico, aplicados em um único dia, e para análise dos dados utilizou-se a literatura pertinente. **RESULTADOS:** Do total de participantes da pesquisa, a maioria, 45,33%, estavam na faixa etária de 51 a 72 anos de idade e 73,33% eram do sexo feminino. Sobre escolaridade, a maioria, 62,67%, apresentaram apenas o fundamental completo e possuíam renda de até um salário mínimo, caracterizando déficit econômico. Sobre o perfil nutricional, 64,67%, encontravam-se acima do peso e 54,33% se consideravam com nível razoável de conhecimentos sobre a patologia, enquanto 80% declarava não possuir acompanhamento nutricional e não realizar nenhum tipo de dieta ou restrição alimentar. A não adesão ao tratamento se mostrou estar relacionado à falta de recursos financeiros. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto, conclui-se que os diabéticos atendidos na UBS apresentaram em maioria, baixa escolaridade, renda insuficiente e excesso de peso. O conhecimento e o tipo de alimentação são aderidos de acordo com a renda e escolaridade dos mesmos. Desta forma, no intuito de ajuda, a presença de um profissional nutricionista é de fundamental importância nas Unidades Básicas de Saúde.

**Trab. 647****PERFIL NUTROLÓGICO DE NUTRIZES DE UM AMBULATÓRIO DO HOSPITAL ESCOLA EMÍLIO CARLOS DE CATANDUVA, CIDADE DO NOROESTE PAULISTA**

**Autores:** DURVAL RIBAS FILHO, ANA LUISA ROMERO BRAGA, JULIA GUEDES DE OLIVEIRA FRANCO, ANA LUIZA MARTINS CHAMY DA COSTA, THAIS MIKA MIZUNO, THAIS BASSO MIMOTO , GIZELLY AYUMI YAMAMOTO

**Instituição:** FACULDADE DE MEDICINA DE CATANDUVA - FIPA

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A amamentação não só fornece proteção adequada nos primeiros meses de vida por meio de anticorpos e demais substâncias transmitidas pela mãe, nutrição adequada, mas também, evita complicações futuras para a mãe. Por isso, é importante que a mãe mantenha uma alimentação rica em grãos, cereais, gorduras saudáveis (abacate, castanhas, azeites), sementes e peixes gordurosos. Deve-se a tentar para o consumo de água diário, evitar álcool e excesso de cafeína, como também possíveis alimentos que causem cólica ao bebê; e drástica perda de peso da mãe. É de extrema relevância para a abordagem de dietas destinadas às puérperas suas crenças, costumes, hábitos alimentares e a região onde vivem. Isso se baseia na importância da alimentação materna durante a amamentação visando o bom desenvolvimento do bebê. Desta forma poder-se-ia propor aos órgãos públicos maior divulgação do problema, de modo a evitar complicações tanto das puérperas quanto dos recém-nascido. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo observacional, transversal, descritivo e quanti-qualitativo que foi realizado através da aplicação de recordatório 24h em 50 pacientes acompanhados no ambulatório de Aleitamento Materno do Hospital Escola Emilio Carlos, de Catanduva-SP, desde 01 de maio a 31 de agosto de 2017. Os dados obtidos através dessa pesquisa, contendo informações de identificação (idade e sexo) e outras relativas à nutrição e aleitamento materno foram quantificados guiando-se pelo Plano Alimentar mais consideravelmente aceito. **RESULTADOS:** A maioria das nutrizes não consomem adequadamente frutas e verduras e não realizam as refeições de três em três horas. A ingestão de leite e carne branca apresentou-se baixa enquanto o consumo de café e refrigerante mostrou-se relevante. **CONCLUSÃO:** Todas as nutrizes apresentaram hábitos alimentares inadequados. Proposta de intervenção: Implantação de medidas de orientação junto à área de Nutrologia e Ginecologia visando apoiar, orientar e auxiliar as pacientes que amamentam, uma vez que o aconselhamento efetivo ajuda a melhor alimentação da mãe e, por conseguinte, nutrição mais completa do feto.

## **PERSPECTIVA SOBRE O EFEITO DO ÓLEO DE COCO EM RELAÇÃO A COMPOSIÇÃO CORPORAL E MELHORA DO PERFIL LIPÍDICO: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** RENATA TORRES MACIEL, MORAIS, JL, ALVES, APV, DANTAS, FA, ROCHA, SS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Apesar de ser classificado como gordura saturada, o óleo de coco é líquido, fato que o faz ser exceção entre as demais gorduras saturadas, devido ao predomínio de ácidos graxos de cadeia média (AGCM) em sua composição. Os AGCM são rapidamente metabolizados, gerando energia e não se acumulando no tecido adiposo. Também não participam do ciclo do colesterol. Por tais motivos, a suplementação com esse tipo de gordura está sendo bastante difundida, com vistas a estimular a oxidação dos ácidos graxos, levando assim à melhora do perfil lipídico e, conseqüentemente, alteração na composição corporal. **OBJETIVO:** Este estudo tem como objetivo realizar uma revisão da literatura sobre a relevância do consumo do óleo de coco e sua intervenção na composição corporal e melhora do perfil lipídico. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas Pubmed, Scielo e Periódicos CAPES, no idioma inglês e português, utilizando-se as palavras chaves: coconut oil, lipid profile e body composition, correspondente ao período de 2006 a 2016. **RESULTADOS:** Apesar da composição do óleo de coco ser predominantemente de gordura saturada, é possível observar que este apresenta no geral, um melhor perfil lipídico quando comparado à outras fontes de gordura saturada. Porém, quando comparado aos ácidos graxos insaturados, mostrou um aumento nos níveis de colesterol total, LDL e HDL, mas em relação a composição de triglicerídeos não houve diferença. Com base nos estudos e nas evidências encontradas quanto ao consumo do óleo de coco comparado as demais gorduras saturadas, o óleo de coco parece ter efeitos benéficos para a saúde cardiovascular, desde que consumido em doses moderadas, dessa forma, é recomendado que a ingestão seja limitada de 7 a 10%. Com relação ao peso corporal, o óleo de coco não interferiu sobre o ganho de peso de maneira significativa. Quanto à perda de peso corporal, os estudos com suplementos a base de óleo de coco são escassos e de baixo grau de evidência. **CONCLUSÃO:** Observa-se então que, apesar das diversas teorias positivas sobre o óleo de coco, os estudos ainda são escassos e controversos, tanto para o perfil lipídico quanto para o emagrecimento. É importante saber que a gordura saturada do óleo de coco, mesmo que com melhor composição que outras fontes de gordura saturada, deve ter seu consumo moderado.

## **PERSPECTIVAS DA SUPLEMENTAÇÃO DO ÁCIDO GRAXO ÔMEGA-3 APÓS O INFARTO AGUDO DO MIOCÁRDIO.**

**Autores:** SILVA MWLS, SOUZA CS, FRUET SSSFR, PAULA VX, CHAN YCS, SILVA MGS, LIMBERGER AP, NETO JDS

**Instituição:** UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ALAGOAS (UNCISAL)

### **Resumo:**

**Introdução:** O ômega-3, ácido graxo poli-insaturado, é reconhecido pela função cardioprotetora. Está associado à redução de colesterol total, de LDL, de marcadores inflamatórios, da agregação plaquetária, da pressão arterial, da trigliceridemia e à melhora da função endotelial, conseqüentemente, diminuindo o risco cardiovascular. Estudos recentes realizados no Brasil evidenciaram que a inadequação alimentar é a principal causa de mortalidade cardiovascular e o baixo consumo de ácidos graxos poli-insaturados aumenta a mortalidade por cardiopatia isquêmica. **Objetivo:** Analisar o uso da suplementação de ácido graxo ômega-3 após o infarto agudo do miocárdio. **Métodos:** Pesquisa no banco de dados PubMed com as palavras "ômega 3" e "acute myocardial infarction" (no título/abstract), selecionando apenas ensaios clínicos, artigos de revisão e metanálises, nos últimos 10 anos, com o total de 9 artigos encontrados. **Resultados:** Atualmente, os ácidos graxos ômega 3 são recomendados para prevenção secundária do infarto agudo do miocárdio (IAM). Por enquanto, não

há evidências científicas que comprovem a eficácia dessas substâncias em melhorar o prognóstico de pacientes que sofreram IAM. O estudo OMEGA foi criado com o objetivo de avaliar o efeito do ômega 3 na incidência de doenças cardiovasculares em pacientes pós-IAM, verificando a morbimortalidade. Porém, as recomendações dos guidelines sobre IAM mudaram durante o andamento do trabalho, consequentemente, a sua análise estatística foi prejudicada, pois houve uma inesperada diminuição da mortalidade e eventos cardiovasculares pós-IAM que não pôde ser atribuída exclusivamente ao uso desses ácidos graxos. Assim sendo, o estudo foi inconclusivo. O estudo OMEMI está em andamento e é o primeiro a avaliar a eficácia do ômega 3 na mortalidade e incidência de doenças cardiovasculares em uma população de idosos de alto risco que sofreram IAM. Em nossa pesquisa verificamos que o uso de ômega 3 pós-IAM ajuda a reduzir o remodelamento patológico do ventrículo esquerdo, a fibrose cardíaca e também reduz os níveis de biomarcadores de inflamação sistêmica. Porém, isso foi verificado em um estudo com n de 358 e seguimento de 6 meses. Conclusão: Tendo em vista as alterações no guideline de IAM, o resultado do estudo OMEGA não se mostrou conclusivo. Logo, se faz necessário aguardar mais resultados do estudo OMEMI para que, com um n maior, os achados possam ser comprovados.

#### **Trab. 650**

### **PESO AO NASCER DE FILHOS DE GESTANTES COM TRANSTORNOS ALIMENTARES: REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** ALMEIDA, A. C. F., SILVA, N. A., FERRAZ, I. S.

**Instituição:** UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - USP

#### **Resumo:**

Introdução: Transtornos alimentares (TA) são definidos como perturbação persistente ou no comportamento relacionado à alimentação. A Anorexia nervosa (AN) é um TA caracterizado pela distorção da imagem corporal e restrição dietética. A Bulimia nervosa (BN) é um TA caracterizado por episódios frequentes de compulsão alimentar seguidos de comportamentos compensatórios como autoindução de vômitos, abuso de laxantes e diuréticos. O Transtorno da Compulsão Alimentar (TCA) é definido como episódios recorrentes de compulsão alimentar em um curto período, sem a utilização de métodos compensatórios. Há poucas informações na literatura sobre as consequências dos TA maternos no peso ao nascer dos fetos. Objetivo: Examinar e sintetizar o conhecimento disponível na literatura sobre os efeitos dos TA maternos sobre o peso ao nascer dos fetos. Metodologia: Os artigos foram identificados nas bases de dados SciELO, PubMed, Scopus e Embase, utilizando os descritores "transtornos alimentares" ("eating disorders"), "resultados gestacionais" ("pregnancy outcomes") e "peso ao nascer" ("birth weight"). A busca limitou-se aos artigos escritos em português, inglês e espanhol, compreendendo o período de janeiro de 2004 a abril de 2017. Foram encontrados 53 artigos identificados usando os descritores citados, sendo 12 elegíveis de acordo com os critérios de inclusão estabelecidos. Resultados: Dos 12 estudos elegíveis, seis demonstraram associação entre AN e baixo peso ao nascer (BPN); dois não encontraram associação entre TA e peso ao nascer; em dois estudos foi registrada macrossomia fetal e filhos grandes para idade gestacional (GIG) quando gestantes apresentavam TCA; ainda, dois estudos mostraram maior risco de BPN em gestantes com TA. Conclusão: Os TA maternos implicam efeitos negativos no peso ao nascer, porém há poucas evidências de que mulheres com AN e BN terão filhos de BPN, tampouco mulheres com TCA terão filhos GIG ou macrossômicos.

#### **Trab. 651**

### **PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS E FRAUDES EM SUPLEMENTOS VITAMÍNICOS E MINERAIS E ALIMENTOS PARA ATLETAS.**

**Autores:** SILVA AM, PAULI LF, DIMOV MN, AQUINO CI, SOARES JS, MARCIANO MAM

**Instituição:** INSTITUTO ADOLFO LUTZ

#### **Resumo:**

INTRODUÇÃO: O controle da qualidade e inocuidade dos alimentos é um dever do Estado para disponibilizar produtos seguros e livres de fraudes à população. O Instituto Adolfo Lutz (IAL) atua na promoção da saúde, participando das ações de Vigilância Sanitária, Epidemiológica e Ambiental. Dentre

os produtos analisados estão os suplementos vitamínicos e minerais, alimentos com finalidade de complementar a dieta, em casos onde sua ingestão a partir da alimentação seja insuficiente, conforme a Portaria nº 32/98. Outra categoria de produto é a dos alimentos para atletas, comercializados com variados propósitos: aumento da massa muscular, redução da gordura corporal, melhora da resistência, recuperação muscular e melhor rendimento esportivo. As indústrias têm investido na produção desse tipo de produto, pois há uma demanda por uma parcela da população devido ao aumento do poder aquisitivo, da expectativa de vida e preocupação com saúde e estética. O objetivo do trabalho foi verificar a conformidade de suplementos vitamínicos e minerais e alimentos para atletas em relação à declaração de ingredientes na rotulagem e à presença de matérias estranhas. METODOLOGIA: Entre 2015 e 2017 foram analisadas no Núcleo de Morfologia e Microscopia do IAL 58 amostras de suplementos vitamínicos e minerais e 76 amostras de alimentos para atletas (suplementos proteicos, energéticos, hidroeletrólíticos, creatinas, cafeínas, aminoácidos e substitutos parciais de refeição). RESULTADOS: Em relação aos suplementos vitamínicos, 5% continham amido de milho, e quanto aos alimentos para atletas, 3% continham amido de milho, 1% fécula de mandioca e 1% não continha um ingrediente (soja) mencionado no rótulo, estando estes produtos em desacordo com a rotulagem. Todas as amostras apresentaram-se livres de matérias estranhas. Como os suplementos são considerados alimentos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), faz-se necessária a declaração na rotulagem de todos os ingredientes que compõem o produto. CONCLUSÃO: A omissão da declaração de ingredientes na rotulagem impossibilita uma adequada avaliação do produto, o que pode prejudicar a saúde de indivíduos com dieta restrita e, com relação à análise microscópica, pode caracterizar fraude. Por serem amplamente comercializados e de fácil aquisição, é necessário o monitoramento contínuo da sua identidade e qualidade, assegurando ao consumidor um produto fidedigno e inócuo.

#### **Trab. 652**

### **PESQUISA DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS EM BOMBAS EXTRATORAS DE LEITE HUMANO PARA DOAÇÃO AO BANCO DE LEITE HUMANO DE BLUMENAU SC**

**Autores:** PETRY NMR, GOEDERT GMS, REITER MGR

**Instituição:** UNIVERSIDADE DE BLUMENAU

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As bombas de extratoras favorecem a doação de leite humano (LH) tornando-a mais prática, entretanto não são capazes de garantir uma maior segurança quanto ao risco de contaminações, visto que têm difícil higienização. Embora a amamentação determine proteção ao bebê, pode ser uma importante fonte de infecção quando não são tomadas medidas de higiene adequadas, favorecendo bactérias como *Staphylococcus sp.*, a principal causadora de mastite puerperal. Os cuidados com a higiene das bombas extratoras devem ser potencializadas tendo em vista que recém-nascidos possuem produção limitada de certos anticorpos, principalmente dos de resposta a bactérias encapsuladas, como o *Staphylococcus sp.*, sendo mais suscetíveis a infecções. Deve-se considerar também que grande parte do LH dos Bancos de Leite Humano (BLH) é doado a lactentes em estado de saúde fragilizado, fomentando a necessidade de maiores cuidados frente à segurança microbiológica do LH. **OBJETIVO:** Verificar se as bombas extratoras de LH utilizadas pelas doadoras podem ser veículo de contaminação do LH coletado para doação. **METODOLOGIA:** A coleta de amostras foi realizada na casa das doadoras pelos profissionais do BLH. As análises bacteriológicas foram concretizadas conforme American Public Health Association e avaliaram-se os resultados de acordo com a Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 tendo em vista que não existe legislação própria para este tipo de amostra. **RESULTADOS:** Das 15 amostras analisadas, 8 tiveram presença de *Staphylococcus sp.* sendo que destas, 4 (26,7%) apresentaram *Staphylococcus coagulase positiva*. As contagens apresentaram-se de  $1,0 \times 10^2$  até  $2,0 \times 10^4$  UFC/mL, sendo todas as amostras acima do limite proposto pela legislação para LH de BLH. **CONCLUSÃO:** Os resultados obtidos podem contribuir com a decisão da utilização ou não do LH coletado com bomba extratora. Há necessidade de maiores orientações às mães, com o correto manuseio e higienização das bombas, conscientizando-as dos riscos e perigos da possível contaminação do leite coletado, visto que ele será utilizado por bebês em Unidades de Terapia Intensiva ou Intermediária e recém nascidos, cujo sistema imune não encontra-se integralmente desenvolvido.

## **PLANTAS MEDICINAIS E CÂNCER: UMA REVISÃO**

**Autores:** SANT'ANA, DC, MARCUSSI, S.

**Instituição:** UFLA

### **Resumo:**

O câncer é uma doença de caráter multifatorial caracterizado pelo crescimento desordenado das células, segundo a organização mundial de saúde é atualmente responsável por uma em cada seis mortes no mundo. Mais de 14 milhões de pessoas desenvolvem câncer todos os anos, e esse número deve subir para mais de 21 milhões de pessoas em 2030. A utilização de plantas com fins medicinal, para tratamento, cura e prevenção de doenças, é uma das mais antigas formas de prática medicinal da humanidade. Muitos estudos têm demonstrado o potencial antitumoral de extratos de diferentes partes das plantas e componentes ativos isolados, além da investigação do efeito preventivo de alguns vegetais na alimentação, chegando até ao uso clínico de alguns deles no Brasil e em diversos outros países. Embora o câncer tenha sido intensamente estudado nos últimos anos, constantemente notificam-se formas diferentes de surgimento e desenvolvimento desta doença, enfatizando a necessidade do melhor entendimento de suas causas, sintomatologia e tratamento além da importância de se buscar novos agentes antitumorais e novas terapias. A busca por tratamentos que induzam menos efeitos adversos em pacientes com câncer prioriza a investigação de compostos naturais que poderão futuramente ser usados na complementação das terapias tradicionais halopáticas ou até mesmo substituí-las. Muitos derivados de plantas medicinais já têm sua ação antitumoral estabelecida entre eles estão os agentes purificados da vinca (*Catharanthus roseus*) como os alcalóides vimblastina e vincristina, que são verdadeiros exemplos de drogas derivadas do metabolismo secundário de plantas, que chegaram ao uso corriqueiro na clínica oncológica. Outros agentes desta classe foram os taxanes, paclitaxel e docetaxel, que foram lançados comercialmente na década de noventa, com a mesma origem e que atuam durante a duplicação celular na formação dos microtúbulos envolvidos na mitose. Outros exemplos são: polofilina, glicosídeo extraído do *Podophyllum peltatum* usado no tratamento de papilomas. Vários trabalhos estão sendo publicados com ênfase na avaliação de pontos específicos do metabolismo tumoral. Aspectos imunológicos e mesmo de indução de apoptose estão sendo avaliados. A proliferação celular não é o único evento a ser combatido para tratar o câncer, a capacidade do tumor de invadir tecidos adjacentes e de criar novos vasos sanguíneos também pode ser alvo de novos tratamentos.

## **POR UMA MELHOR QUALIDADE DE VIDA: UM OLHAR ÀS INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS NA ONCOLOGIA EM CUIDADOS PALIATIVOS PRESTADOS A IDOSOS**

**Autores:** LIMA CAV, QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O atual cenário mundial aponta para um aumento do envelhecimento. Neste processo surgem as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) associadas e em estágio terminal que necessitam de cuidados específicos, de modo que estes cuidados proporcionem uma melhor qualidade de vida (QV). **OBJETIVO:** Desvelar sistematicamente sobre as intervenções nutricionais na oncologia em cuidados paliativos prestados a idosos. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura, utilizando as bases de dados do Lilacs, Pubmed, Scielo e CAPES, com artigos publicados entre 2016 e 2017 em língua portuguesa; utilizou-se os seguintes descritores: Cuidados Paliativos, Oncologia, Terapias Nutricionais e Envelhecimento. **RESULTADOS:** O câncer está associado à alta prevalência de problemas nutricionais e de perda de peso, levando ao comprometimento físico e psicológico. A terapia nutricional faz parte de um apoio oncológico integral, que contribui para a QV. Os cuidados paliativos (CP) são uma abordagem que possibilita maior chance de QV dos pacientes e seus familiares frente aos problemas relacionados a doenças ameaçadoras de vida como o câncer por meio da prevenção e alívio do sofrimento, de modo a identificar precocemente, avaliar e tratar a dor e outros problemas de natureza física, psicossocial e espiritual. O que importa nos CP é a preservação

da dignidade do paciente, proporcionando bem-estar e conforto, que podem ser atingidos por meio de fatores como higiene básica, atenção adequada, móveis confortáveis e, em especial, alimentação. Porém, a Terapia Nutricional Enteral ou Parenteral só é iniciada em casos de maior expectativa de vida e/ou se houver aspectos psicossociais que favoreçam tal processo, poupando aqueles que não tenham indicação de intervenções desnecessárias. **CONCLUSÃO:** Estratégias de cuidado nutricional com abordagem holística devem ser desenvolvidas, para atender os amplos signos que o alimento pode ter, pois protocolos e padrões já definidos podem não atender às necessidades individuais e sobrecarregar o paciente por meio de metas inviáveis da realidade, como ganho de peso e ingestão nutricional adequada. Por fim, sensibilidade e criatividade farão diferença na avaliação e o aconselhamento nutricional, devendo, assim, respeitar as decisões do paciente e sua família, bem como os princípios bioéticos.

#### **Trab. 655**

### **POSSÍVEIS COMPLICAÇÕES DA OBESIDADE E SOBREPESO EM MULHERES GRAVIDAS: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** MOURA, RL, OLIVEIRA, ND, SILVA, EB SILVA, SC, DONATO, NR, MELO, FALT, SILVA, RCFS, FRAZAO, MF

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade é caracterizada pelo acúmulo de gordura corporal, oriunda de um desequilíbrio entre a alimentação e o gasto calórico. Atualmente esta patologia é vista como um grave problema de saúde pública, devido aos riscos que acarreta em associação com o desenvolvimento de algumas doenças. Evidências recentes têm mostrado que o peso excessivo durante o período gestacional está associado à o aumento do risco de complicações maternas, sejam elas de curto ou longo prazo, neonatais ou fetais. As gestações de mulheres com obesidade ou sobrepeso são consideradas de alto risco, fazendo-se necessário recomendações nutricionais durante todo período gestacional afim de reduzir os riscos perinatais. A redução ou prevenção da obesidade gestacional tem sido alvo de muitas pesquisas no âmbito da saúde, as quais buscam encorajar as mulheres para o ganho de peso durante a gestação de acordo com a recomendações e no pós-parto deve-se estimular o aleitamento materno com o objetivo de normalizar o peso materno e otimizar a saúde infantil **OBJETIVOS:** Diante disso, objetivou-se em revisar a literatura a respeito do efeito das complicações oriundas da obesidade e sobrepeso em mulheres grávidas. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura disponível, com análise qualitativa. Para a busca de dados foram utilizadas as bases de dados SciELO e portal periódicos CAPES. Para o levante bibliográfico foram usados os seguintes descritores: Gestação, Obesidade, Complicações. Foram encontrados 132 artigos, dos quais passaram por determinados critérios de inclusão e exclusão, sendo apenas 08 deles selecionados, publicados de 2007 a 2015. **RESULTADOS:** Através dos estudos analisados, observou-se que as mulheres que apresentam a obesidade ou sobrepeso gestacional, estão susceptíveis a maiores riscos durante a gravidez, podendo levar ao desenvolvimento de algumas complicações e/ou doenças como diabetes gestacional, hipertensão gestacional, hemorragia pós-parto, trabalho de parto prolongado, morte perinatal e prematuridade. **CONCLUSÃO:** Diante disso, nota-se que as mulheres grávidas com a obesidade precisa de uma assistência maior durante o pré-natal e de uma recomendação nutricional, devido aos altos riscos que estão sujeitas, isso se faz necessário para minimizar o ganho de peso excessivo, evitando complicações para a mulher como também para a criança.

#### **Trab. 656**

### **POSSÍVEIS COMPLICAÇÕES OCASIONADAS POR DIABETES TIPO 1 NA INFÂNCIA**

**Autores:** SANTOS DNM, CAVALCANTI, LF, DOMINGOS, LBS, JERONIMO, PS, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O diabetes no geral é uma patologia crônica e grave, que expira cuidados nutricionais. O diabetes tipo 1 ocorre quando o organismo não produz quantidade suficiente de insulina, é geralmente desencadeada na infância e adolescência. O diabetes traz consigo muitas complicações,

e quando se trata de crianças os ricos são ainda mais preocupantes. Este trabalho teve por intenção apresentar as possíveis complicações do diabetes tipo 1 na infância. METODOLOGIA: O presente estudo trata-se de uma pesquisa descritiva e foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica em periódicos indexados nas bases de dados do Scielo e Google Acadêmico, no período de 2010 a 2016. Foram utilizados os descritores "Diabetes", "Diabetes Tipo 1", "Infância". Com a pesquisa realizada buscou-se informar as possíveis complicações do diabetes tipo 1 na infância. RESULTADOS: Crianças portadoras de diabetes tipo 1, são alvos de muitas patologias, como consequência do diabetes, entre elas estão as doenças microvasculares, como retinopatia, nefropatia e neuropatia diabética, acidente vascular cerebral e doenças cardiovasculares. Além do risco aumentado de desenvolver patologias, ocorre também alteração dos parâmetros antropométrico, a altura das crianças possui um desenvolvimento mais lento, e em relação ao peso, a composição de gordura e maior em relação a massa magra, este último está atrelado ao uso de insulina diariamente. Estudos ainda demonstra que a doença atinge o psicoemocional da criança, que passa a ter uma vida totalmente regrada em relação a alimentação, insulina e atividade física. CONCLUSÃO: Com base nos estudos, certificamos que são muitas e preocupantes as possíveis complicações oriundas de um quadro instalado de diabetes tipo 1 na infância, tanto no quesito de modificações orgânicas, antropométricos, psicoemocional e social.

#### **Trab. 657**

### **POTENCIAL DE USO DO AÇAÍ (EUTERPE OLERACEA MART.) COMO RECURSO ERGOGÊNICO NA ATIVIDADE FÍSICA.**

**Autores:** ROCHA YMA, REGIS WCB

**Instituição:** PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Treinamentos extenuantes geram um aumento substancial de espécies reativas de oxigênio (EROs) e radicais livres, e a constante exposição a estes subprodutos provocam efeitos deletérios sobre o desempenho do exercício, estresse oxidativo e fadiga muscular, responsáveis por aumentar a incidência de diversas lesões, alterar o sistema imunológico e reduzir o desempenho. Diversas alternativas nutricionais têm sido investigadas, com o intuito de reduzir os danos causados pelo exercício extenuante. O Açaí (Euterpe Oleracea Mart.) nos últimos anos ganhou destaque devido aos seus inúmeros benefícios, composição fitoquímica e a sua capacidade antioxidante. **OBJETIVO:** Descrever os efeitos do Açaí na prática de atividade física. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica através do banco de dados: PubMed (2014-2017) e EMBASE (2008-2017), dos 182 artigos indexados encontrados na busca 177 foram pré-selecionados para análise e posteriormente foram selecionados os artigos relativos a "Açaí" versus "Exercício Físico" para a construção do trabalho. **RESULTADOS:** O consumo do açaí resultou no aumento acentuado da capacidade antioxidante total através da enzima glutathiona [GSH] e modulação de glutathiona peroxidase [GSH-Px], redução da peroxidação lipídica e aumento no teor polifenóis totais do plasma. Além disso, apresentou melhora substancial do perfil lipídico com redução do colesterol total, triglicerídeos, LDL e aumento de HDL. Além de atenuação das respostas cardiorrespiratórias, mostrando potencial para minimizar a hiperventilação induzida pelo exercício e aumento do desempenho. Adicionalmente tem potencial de reduzir o risco de lesão muscular principalmente pela diminuição de Malondialdeído [MDA]. Entretanto alguns estudos revelam que a suplementação com açaí não exerceu efeitos sobre o desempenho, estado hepático oxidativo e inflamatório **CONCLUSÃO:** O Açaí como alimento funcional possui excelentes propriedades antioxidantes, que exercem efeitos benéficos aos praticantes de atividade física intensa, entretanto, destaca-se a necessidade de novos estudos de intervenção, com padronização dos diferentes marcadores de estresse oxidativo e lesão celular, exercícios, indivíduos e dosagens com o objetivo de elucidar melhor, os mecanismos metabólicos e imunomoduladores.

#### **Trab. 658**

### **POTENCIAL FUNCIONAL DA BANANA VERDE (MUSA SP.): UMA REVISÃO**

**Autores:** DOMINGOS, LBS, SILVA, JYP, MEDEIROS, CF, MEDEIROS, FAA, VIEIRA, KPM, OLIVEIRA, ID, OLIVEIRA MEG, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE



**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A banana (*Musa sp.*) é a fruta tropical mais consumida no mundo. Pertencente à família Musaceae, apresenta cerca de 30 espécies conhecidas do gênero *Musa* e mais de 700 variedades. Nos últimos anos o fruto verde tem despertado interesse do mercado consumidor, pois, além do seu valor nutricional, com quantidades consideráveis de vitaminas B e C, bem como sais minerais, como potássio e cálcio. **OBJETIVOS:** Levantar informações sobre o potencial funcional da farinha de banana verde, com ênfase nas perspectivas atuais. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão integrativa da literatura nacional e internacional nas bases de dados eletrônicas: SciELO e Google Acadêmico, no período de 2007 a 2017. Os procedimentos para a coleta de dados foram à utilização dos descritores: Farinha de Banana Verde (Green Banana Flour) e Banana Verde (Green Banana), separadamente ou em conjunto. **RESULTADOS:** Dentre os elementos funcionais que se encontram na composição da banana verde as vitaminas A, C e ácido fólico (B9), atuam com função oxidante e antioxidante. O papel principal dessas vitaminas é a defesa do organismo contra agentes patogênicos, formadores de radicais livres, que provocam doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) como câncer e as doenças cardiovasculares. A Vitamina C também atua na formação do colágeno, metabolismo de aminoácidos, ativação e recuperação de outras vitaminas e tem como função mais conhecida a facilitação da biodisponibilidade de ferro, podendo também atuar na prevenção e tratamento do câncer, na diminuição de doenças cardiovasculares, no tratamento da hipertensão e na redução da incidência de catarata. Neste último caso mais estudos são requeridos para sua confirmação. **CONCLUSÃO:** Portanto, é possível observar a grande capacidade funcional da banana verde, seja ela in natura ou na forma de farinha, se tornando de suma importância sua introdução na alimentação habitual, seja isolado ou para enriquecimento de outros produtos que já fazem parte do consumo normal da população.

**Trab. 659****POTENCIAL FUNCIONAL DA FIBRA ALIMENTAR: UMA REVISÃO**

**Autores:** DOMINGOS, LBS, MEDEIROS, CF, MEDEIROS, FAA, GOMES, MLJ, JERÔNIMO, PSJ, SILVA, JYP, OLIVEIRA MEG, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A fibra alimentar é descrita como uma classe de compostos de origem vegetal que, quando ingeridos, são resistentes à hidrólise enzimática, à digestão e à absorção no intestino delgado, apresentando fermentação parcial no intestino grosso. Estes compostos de origem vegetal incluem polissacarídeos, oligossacarídeos, lignina e substâncias associadas. A reduzida ingestão de fibra alimentar pelo homem vem sendo associada ao aumento de inúmeras doenças crônicas não transmissíveis. Dessa forma, o consumo de alimentos ricos em fibra alimentar é essencial para manter a saúde e reduzir os riscos de determinadas doenças como diabetes mellitus e dislipidemias. **OBJETIVOS:** Levantar informações sobre os benefícios e potencial funcional, no organismo humano, das fibras alimentares. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão integrativa da literatura nacional e internacional nas bases de dados eletrônicas: SciELO e Google Acadêmico, no período de 2007 a 2016. Os procedimentos para a coleta de dados foram à utilização dos descritores: Fibras Alimentares (Dietary Fiber), Alimentos Funcionais (Functional Foods) e Fibras Prebióticas (Prebiotic Fibers), separadamente ou em conjunto. **RESULTADOS:** As fibras alimentares insolúveis aumentam o volume fecal retendo água, ao passo que as fibras solúveis aumentam o volume fecal devido ao acúmulo de massa bacteriana durante sua degradação. A matéria fecal obtida estimula o peristaltismo intestinal e aumenta a frequência de evacuações. Além disso, a fibra tem efeito sobre a liberação de hormônios gastrintestinais, como o peptídeo inibidor gastrointestinal (GIP), a colecistocinina e o glucagon entérico que, juntamente com o estímulo parassimpático, retardam o esvaziamento gástrico, aumentam a motilidade intestinal e a liberação de glicose pelo pâncreas. **CONCLUSÃO:** Desta forma, é possível compreender o quanto é necessário a introdução das fibras alimentares nas refeições habituais, pensando na capacidade funcional e nos benefícios que podem ser dados ao organismo.

**Trab. 660****POTENCIAL FUNCIONAL DO ABACATE NO CONTROLE DE DISLIPIDEMIAS: UMA REVISÃO**

**Autores:** DOMINGOS, LBS, SILVA, JYP, MEDEIROS, CF, MEDEIROS, FAA, SOUSA, FHG, OLIVEIRA, ID, OLIVEIRA MEG, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A dislipidemia é um quadro clínico caracterizado por concentrações anormais de lipídios ou lipoproteínas no sangue. A aterogênese é o processo de formação de ateroma, decorrente do aumento do nível de lipoproteína de baixa densidade, em inglês, Low Density Lipoprotein (LDL), que possui predominantemente triglicérides (TG) em sua estrutura interna. Alguns pesquisadores têm realizado estudos com o ácido oleico (óleo presente no abacate) investigando seu efeito hipolipemiante (controlam os níveis de colesterol), no intuito de prevenir e controlar distúrbios lipêmicos por meio dessas substâncias bioativas. **OBJETIVOS:** Levantar informações sobre os benefícios do abacate na prevenção e no controle de dislipidemias. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão integrativa da literatura nacional e internacional nas bases de dados eletrônicas: SciELO e Google Acadêmico, no período de 2007 a 2016. Os procedimentos para a coleta de dados foram à utilização dos descritores: Dislipidemias (Dyslipidemia), Alimentos Funcionais (Functional foods) e Abacate e Dislipidemias (Avocado and Dyslipidemia), separadamente ou em conjunto. **RESULTADOS:** Alguns estudos para a caracterização física e química do abacate constataram que, em média, 53,4% da composição lipídica predominante da polpa do fruto é composta pelo ácido oleico, e podem desempenhar função importante no tratamento coadjuvante de dislipidemia, e ainda, que são reguladores da expressão de genes envolvidos no metabolismo de lipídeos causando assim sua diminuição. Outros autores realizaram um estudo experimental em animais demonstrando que o óleo de abacate pode controlar dislipidemias através de seus fitonutrientes, por sua estrutura ser muito similar à do colesterol e por seu mecanismo de ação que envolve a inibição intestinal de absorção do colesterol e diminuição da síntese de colesterol hepático. **CONCLUSÃO:** Portanto, considerando o que foi exposto é possível compreender a importância do abacate na alimentação habitual, considerando sua capacidade funcional.

**Trab. 661**

**POTENCIAL FUNCIONAL DO SORO DE LEITE CAPRINO: UMA REVISÃO**

**Autores:** DOMINGOS, LBS, DOMINGOS, LBS, SILVA, JYP, MEDEIROS, CF, MEDEIROS, FAA, SOUSA, FHG, OLIVEIRA MEG, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Segundo a portaria nº 398 de 30/04/1999 da Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA), alimento funcional é todo aquele alimento ou ingrediente que, além das funções nutricionais básicas, quando consumido como parte da dieta usual, produz efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou efeitos benéficos à saúde, e deve-se ser seguro para o consumo. A utilização do soro além de limitar o desperdício pode agregar valor nutricional, pois o soro detém cerca da metade dos sólidos do leite, sobretudo lactose, proteínas solúveis e sais minerais, podendo ser utilizado como ferramenta para diminuir os níveis de subnutrição em várias regiões, especialmente, no Nordeste Brasileiro. O soro de leite possui propriedades nutritivas e tecnológicas que o permite ser utilizado como matéria prima no setor alimentício na elaboração de variados produtos, como sorvetes, pães, biscoitos e doces. **OBJETIVOS:** Levantar informações sobre o potencial funcional do soro de leite caprino, com ênfase nas perspectivas atuais. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão integrativa da literatura nacional e internacional nas bases de dados eletrônicas: SciELO e Google Acadêmico, no período de 2007 a 2016. Os procedimentos para a coleta de dados foram à utilização dos descritores: Soro de Leite Caprino (Goat Milk Whey) e Leite Caprino (Goat Milk), separadamente ou em conjunto. **RESULTADOS:** O soro de leite possui importante valor nutricional, sendo a lactose e as proteínas solúveis os componentes desse subproduto que mais se destacam. A fração proteica do soro de leite contém em torno de 50% de  $\beta$ -lactoglobulina, 25% de  $\alpha$ -lactoalbumina e 25% de outras frações proteicas, incluindo imunoglobulinas. Este, é rico em proteínas e cálcio, elementos capazes de atuar como antioxidantes, anticarcinogênicos e repositores minerais e energéticos, além de combaterem o colesterol ruim e, em concentrações específicas, a hipertensão. **CONCLUSÃO:** Portanto, apesar do desperdício do soro de leite caprino, é possível observar a sua grande capacidade funcional e o quanto é necessário a introdução desse alimento, seja isolado ou para enriquecimento de outros alimentos que já fazem parte do consumo normal da população.

**POTENCIAL TERAPÊUTICO DE COMPONENTES DA CANNABIS SATIVA: UMA REVISÃO****Autores:** SILVA LS, SILVA MJR, NERIS AR, SILVA RS, BARROS NO**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Cannabis sativa é uma planta herbácea da família Cannabaceae, popularmente conhecida no Brasil como maconha ou cânhamo, que apresenta grande potencial terapêutico, apesar de ter propriedades psicotrópicas. Mediante a isto, este estudo busca realizar uma revisão sobre o papel terapêutico da Cannabis sativa, abordando aspectos relativos à sua funcionalidade em algumas situações clínicas e patológicas. **METODOLOGIA:** Efetuou-se uma busca de dados nas bases eletrônicas Scielo, Google Acadêmico e Lilacs, nos idiomas português e espanhol, correspondente ao período dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** Foi possível verificar presença atuante de componentes da planta em questão, em especial o Canabidiol (CBD), que diferentemente do  $\Delta$ -9-tetrahidrocanabinol ( $\Delta$ 9-THC), não possui efeitos psicotrópicos significativos e promovem redução da ansiedade, sensação de bem-estar generalizado e redução das crises convulsivas em pacientes com epilepsia. Estudos também demonstram que as propriedades antioxidantes do CBD podem fornecer proteção contra a degeneração progressiva dos neurônios dopaminérgicos da região nigro-estriatal, característica da doença de Parkinson. Esta neuroproteção é evidenciada, de forma semelhante, em pacientes com Alzheimer. O  $\Delta$ 9-THC e o CBD apresentam distinção clara de seus efeitos sobre diferentes parâmetros associados às psicoses. As variedades de Cannabis sativa que contêm maior concentração de CBD significativamente causam menor incidência de experiências do tipo psicóticas. O CBD é capaz de atenuar os efeitos psicológicos induzidos pelo  $\Delta$ 9-THC em humanos e as alterações comportamentais induzidas em modelos animais. Resultados obtidos em modelos animais preditivos para efeito antipsicótico, ensaios clínicos, estudos baseados em análise de imagem e avaliações epidemiológicas corroboram a ideia do potencial perfil antipsicótico do CBD. Além disto, positivamente, foi observado que a administração do CBD, sob um amplo espectro de doses, não promove efeitos colaterais e tóxicos significativos. Alguns debates no meio acadêmico também sugerem que o substrato da Cannabis sativa tem potencial terapêutico sintomático em doenças consultivas como AIDS, câncer, glaucoma e diabetes. **CONCLUSÃO:** O uso do Canabidiol reflete uma boa atuação em diversas patologias, sendo necessária a continuação de estudos que associem de forma mais elucidada o custo/benefício desta terapia.

**POTENCIALIDADE DA PRÁTICA DE EXERCÍCIO FÍSICO ALIADA A INGESTÃO DE POLIFENÓIS NO NÍVEL E EXPRESSÃO DE GRP78****Autores:** ALCÂNTARA, CG, RÉGIS, WCB**Instituição:** PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O retículo endoplasmático é a organela intracelular em que várias proteínas são modificadas e noveladas pós-tradução. Sob certas condições, ocorre um desequilíbrio entre a abundância de proteínas sintetizadas e a capacidade de novelamento do retículo, resultando em estresse do mesmo. Tendo em vista que o estresse do retículo é aumentado com a presença de doenças neurodegenerativas torna-se importante o conhecimento de vias que regulem e minimizem os efeitos do mesmo. Em resposta ao estresse, a célula ativa a UPR que possui três caminhos de sinalização: IRE1a, PERK e ATF6. A IRE1a aumenta a expressão de genes envolvidos no enovelamento das proteínas como a GRP78, uma chaperona, que auxilia no enovelamento de proteínas evitando a apoptose. Geralmente as chaperonas possuem expressão aumentada com a prática de exercício físico e ingestão de polifenóis, antioxidantes naturais encontrados em frutas, legumes e chás. O presente estudo teve como objetivo avaliar o potencial da prática de atividade física aliada a ingestão de polifenóis por meio da análise dos dados disponíveis na literatura sobre a chaperona GRP78. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas nos bancos de dados do PubMed e Embase utilizando os descritores 'GRP78' e 'exercício físico' e 'GRP78' e 'polifenóis' respectivamente. Foram encontrados 139 artigos do quais foram selecionados estudos efetivamente relacionados a prática da atividade

física, polifenóis e a GRP78. RESULTADOS: O exercício físico mostrou ser uma estratégia terapêutica prática para indivíduos doentes que possuem elevados níveis de estresse do retículo endoplasmático já que a prática de atividade física aumenta significativamente os níveis de GRP78 e HSP além do que o treinamento físico contribui para a restauração de níveis normais de colesterol total, insulina e glicose. A revisão também evidenciou que a ingestão de polifenóis como catequina e resveratrol, presentes na romã e chá verde elevam os níveis de GRP78 que aliado ao exercício físico reduzem o estresse do retículo endoplasmático. CONCLUSÃO: A prática de exercício físico e a ingestão de polifenol exerceu efeitos positivos sobre o estresse do retículo endoplasmático já que o treinamento aumenta os níveis de chaperonas como GRP78 e aumenta a expressão e sinalização desta proteína, que aliado a uma dieta composta de polifenóis reduz consequentemente, os níveis de estresse do retículo endoplasmático.

#### **Trab. 664**

### **PRÁTICAS ALIMENTARES E INTRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR DE LACTENTES EXPOSTOS À TRANSMISSÃO VERTICAL DO HIV**

**Autores:** QUEIROZ, PM, LEMOS, PC, UED, FV, WEFORT, VRS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A impossibilidade da prática do aleitamento materno por mães soropositivas contribui para alterações no padrão alimentar de seus filhos nos primeiros meses de vida. **OBJETIVO:** Analisar as práticas alimentares de lactentes expostos ao Vírus da Imunodeficiência Humana (HIV). **MATERIAL E MÉTODOS:** Estudo transversal, descritivo, realizado com crianças de 6 a 24 meses de idade, verificando-se o tipo de aleitamento praticado pelas mães, a diluição e preparo do leite oferecido, o período e a forma de introdução da alimentação complementar, bem como os grupos alimentares oferecidos aos lactentes. Os dados foram obtidos através de entrevista semi-estruturada com as mães e consulta ao prontuário. **RESULTADOS:** Todos os lactentes (n=32) iniciaram o uso da fórmula infantil após o nascimento, entretanto, 18,8% das mães diluíam a fórmula incorretamente. Não houve relato de aleitamento materno, porém 59,4% das crianças receberam leite de vaca antes dos 12 meses. Em 31,2% dos casos a alimentação complementar foi introduzida antes do sexto mês, e alimentos como ovos, peixes, legumes e verduras ainda não foram oferecidos a todas as crianças. Além disso, alimentos industrializados fontes de carboidratos simples, sódio e gordura, foram introduzidos a partir do quinto mês. **CONCLUSÕES:** A substituição do leite materno por fórmulas infantis foi adequada. Contudo, evidenciou-se inadequação na diluição das fórmulas, introdução inoportuna do leite de vaca e da alimentação complementar, oferta reduzida de leguminosas, carnes, ovos, legumes e verduras, e consumo inapropriado de alimentos industrializados e/ou ultraprocessados nos primeiros meses de vida. Tais práticas contribuem para alterações do estado nutricional e desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

#### **Trab. 665**

### **PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ESPAÇO ESCOLAR: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** NASCIMENTO, NF, BARBOSA, GS, CUNHA, SMRAS, COSTA, CP, PINTO, RNM, NOBREGA, JPM, MARTINS, ACS

**Instituição:** 4ª GERÊNCIA REGIONAL DE SAÚDE DO ESTADO DA PARAÍBA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) faz parte de um leque de estratégias de promoção e prevenção de saúde que estão contemplados na Política Nacional de Alimentação e Nutrição e a Política Nacional de Promoção de Saúde. De acordo com o Ministério da Saúde a escola se veicula como um espaço de formação de hábitos saudáveis, incluindo nesse aspecto os hábitos e as escolhas alimentares. **OBJETIVO:** O objetivo deste trabalho é relatar a experiência de uma prática de educação alimentar e nutricional baseado no Guia Alimentar para a População Brasileira, realizado em ambiente escolar. **METODOLOGIA:** A experiência deu-se em Agosto de 2017, com turma do 1º "Ano" de ensino médio a Escola Cidadã Integral Técnica Jornalista José Itamar da Rocha Cândido,

composta por alunos da faixa etária de adolescência. Na ocasião foi trabalhado o Guia Alimentar para a População Brasileira, dando ênfase aos dez passos para a alimentação saudável, usando para tal uma gincana, na qual a turma foi dividida em dois grupos, e submetidas a tarefas em equipe, sendo a primeira perguntas de conhecimentos gerais sobre alimentação, a segunda com a montagem de 6 refeições diárias saudáveis em cartazes e a terceira a identificação de alimentos in natura, processados e ultra processados nos próprio cartazes expostos por eles. **RESSULTADOS:** A partir da vivência percebeu-se que as atividades possibilitaram o alcance da conscientização dos alunos por realizarem escolhas alimentares mais saudáveis, todos os alunos participaram muito efetivamente durante a realização das atividades. Houve uma ampliação do entendimento do ato de comer como ação social do ser humano e ainda foi sanado dúvidas, ao final os alunos fazendo sugestões sobre a alimentação escolar. **CONCLUSÃO:** A EAN é uma importante estratégia de promoção da alimentação saudável e para tal o Guia de Alimentar para a População Brasileira se mostra satisfatório ao ser utilizado no âmbito do PNAE.

#### **Trab. 666**

### **PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO ÂMBITO ESCOLAR**

**Autores:** SALES, HLD, ARAUJO, MGG, PONTES, EDS, SILVA, JYP, PONCIANO, CS, ABRANTES, IFR, ANDRADE JÚNIOR, FP, BERTOZZO, CCMS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A alimentação é um fator de grande importância no crescimento infantil durante a fase escolar. Estratégias adequadas de Educação Alimentar e Nutricional podem vir a obter resultados muito satisfatórios, principalmente quando realizada com crianças, pois as mesmas são mais fáceis de obter resultados, procurando sempre moldar e instruir seus hábitos alimentares. **OBJETIVO:** O presente estudo tem como objetivo rever a literatura moderna sobre a importância de se realizar práticas educativas de Educação Alimentar e Nutricional no âmbito escolar. **METODOLOGIA:** Caracteriza-se por uma revisão da literatura científica. A pesquisa bibliográfica foi realizada na base de dados: Scielo, ScienceDirect. Para fazer a listagem de artigos foram adotados os descritores: "Educação Nutricional" em combinação com "Alimentação saudável". Foram escolhidos 3 artigos apresentados nos últimos 5 anos, tanto na língua portuguesa, como na inglesa. **RESULTADOS:** Os estudos mostram que as práticas de Educação Alimentar e Nutricional apresentam efeitos benéficos no âmbito escolar, refletindo assim em uma moldura e aperfeiçoamento tanto nos hábitos alimentares e interação das crianças com seus professores. Conseqüentemente, pode-se observar que o público alvo apresenta muito interesse em expressar suas vontades, experiências e hábitos alimentares. **CONCLUSÃO:** Dessa forma, ficou demonstrado que as atividades realizadas são de grande importância para o público, pois essas crianças irão adquirir novos conceitos e conhecimentos sobre alimentação saudável e, conseqüentemente, puderam levar estes até seus familiares e amigos.

#### **Trab. 667**

### **PRECISÃO E ACURÁCIA DA AVALIAÇÃO DA MASSA CORPORAL MAGRA E MUSCULAR ESQUELÉTICA POR ANTROPOMETRIA, BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA E FORÇA DE PREENSÃO MANUAL EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA NA FASE NÃO-DIALÍTICA E RECEPTORES DE TRANSPLANTE RENAL.**

**Autores:** MENNA BARRETO, AP, ROSINA, KTC, PONTES, KSS, COSTA, MS, GIANNINI, S, PIRES, JV, KLEIN, MRST, BARRETO SILVA, MI

**Instituição:** UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A massa corporal magra (MCM) e seu principal constituinte, a massa muscular esquelética (MME), podem estar reduzidas em pacientes com DRC na fase não-dialítica e após transplante renal (TxR), determinando risco de doenças cardiovasculares, importante causa de mortalidade nessa população. A absorciometria radiológica de dupla energia (DXA) permite avaliação precisa da MCM, mas tem alto custo. A bioimpedância elétrica (BIA), antropometria (ANT) e força de prensão manual (FPM) permitem estimar a MCM e MME, porém sua precisão e acurácia não

são conhecidas na DRC e no TxR. OBJETIVO: Avaliar a precisão e acurácia da BIA, ANT e FPM para estimar a MCM e MME, comparada a DXA, em pacientes com DRC na fase não-dialítica e receptores de TxR. METODOLOGIA: Estudo transversal incluindo adultos e idosos com DRC, de ambos sexos, agrupados como: DRC1 (fase não-dialítica, estágios 3-5) e DRC2 (TxR  $\geq$  6 meses). A MCM, MME e massa muscular apendicular (MMA) foram obtidas por DXA e estimadas por equações utilizando medidas obtidas da BIA, ANTa, ANTb e FPM. O índice de MMA (SMI) foi calculado:  $SMI = MMA/altura^2$ . A taxa de filtração glomerular estimada (TFGe) pela equação CKD-EPI. A precisão (coeficiente de correlação de concordância) e acurácia comparando DXA vs. estimativas foram analisadas no software estatístico Medcalc 16.4.3®. RESULTADOS: Foram avaliados 321 pacientes no DRC1 e 201 no DRC2, respectivamente, com: 55% e 58% de homens; idade=  $65,4 \pm 13,1$  e  $47,5 \pm 11,3$  anos; TFGe=  $28,8 \pm 12,7$  e  $54,7 \pm 20,7$  ml/min. Em ambos, DRC1 e DRC2, observou-se alta precisão/acurácia respectivamente para MCM: DXA vs. BIA=  $0,86/0,918$  e  $0,79/0,837$ ; MME: DXA vs. BIA=  $0,85/0,999$  e  $0,89/0,978$ ; MME: DXA vs. ANTa=  $0,89/0,995$  e  $0,90/0,956$ ; MME: DXA vs. ANTb=  $0,88/0,986$  e  $0,83/0,887$ ; MMA: DXA vs. ANT+FPM=  $0,82/0,914$  e  $0,93/0,981$ . O SMI (DXA vs. ANT+FPM) teve precisão moderada ( $0,62/0,888$ ) no DRC1 e alta no DRC2 ( $0,86/0,962$ ). CONCLUSÃO: A avaliação de MCM, MME e MMA apresenta alta precisão e acurácia quando se utiliza as medidas alternativas BIA, ANT e FPM comparadas a DXA, em pacientes com DRC na fase não-dialítica e receptores de TxR. A SMI pode ser avaliada com precisão e acurácia altas em receptores de TxR, mas moderadas em pacientes com DRC na fase não-dialítica.

### Trab. 668

#### PRESCRIÇÃO DE DIETAS ALIADAS A PSICOTERAPIA

**Autores:** BATISTA, TMBS, MEDEIROS, PL, SOARES, JKB, SOUZA, MA

**Instituição:** CENTRO UNIVERSITÁRIO DE JOÃO PESSOA/UNIPÊ

#### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** O ganho excessivo de peso, pode está relacionado a transtornos de ansiedade. A compulsão alimentar está relacionada com a queda de serotonina, o que leva o individuo a buscar alimentos ricos em açúcares e gordura que aumentam a sensação de prazer. Outro fator é o aumento do cortisol, que está relacionado como aumento do estresse e relacionado com o aumento da ingestão de doces. Desta forma, a interação entre adequação da alimentação e o acompanhamento psicológico seria importante para atingir os objetivos no controle de peso. O psicólogo, além de fazer com que essa tarefa seja evolutiva, ajuda a lidar com as sensações de desânimo que poderão surgir ao longo dos novos hábitos. Porém, a tomada de consciência terá de vir do paciente. OBJETIVO: Mostrar que o tratamento dietético aliado ao tratamento psicológico pode auxiliar no tratamento de indivíduos que buscam perda de peso. METODOLOGIA: Busca na base de dados eletrônicos Scielo, utilizando periódicos da área da psicologia e da nutrição, analisando conteúdos de artigos, pesquisas e resumos relacionados ao tema. RESULTADOS: Verificou-se que não só aspectos internos de cada indivíduo contribuem para a busca de mudança na má alimentação, mas também fatores externos e sociais. A maioria da população brasileira possui vontade de aliar a dieta a terapia, mas não acreditam fielmente que surtirá algum efeito a junção de ambas. Uma parcela reduzida da população possui alimentação 100% saudável, enquanto os outros indivíduos apresentam dificuldade em seguir e persistir uma dieta inteiramente equilibrada. CONCLUSÃO: É imprescindível que todos conscientizem-se da importância de uma vida mais saudável, objetivo este que deve ser levado além da estética, mas sim de uma busca para a longevidade e disposição. A interação entre a terapia nutricional e psicológica pode ser uma excelente alternativa no tratamento e controle de peso.

### Trab. 669

#### PREVALÊNCIA DE ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA NO PÚBLICO INFANTIL: UMA REVISÃO DA LITERATURA

**Autores:** SOUZA,OKS., DANTAS, DLS, LIMA, MN., AZEVEDO, OOC., LIMA, DV., SANTOS, VA., FLORENTINO, TS.,

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O aleitamento materno exclusivo é indicado para crianças durante o primeiro semestre de vida, sendo o único alimento que consegue suprir as necessidades tanto do ponto de vista nutricional, imunológico e psicológico, favorecendo vínculo mãe-filho. A prevalência de alergia alimentar durante o primeiro semestre de vida e após é crescente e a proteína do leite de vaca é considerada a causa para o desencadeamento de reações indesejáveis. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão bibliográfica acerca da prevalência de alergia a proteína do leite de vaca no público infantil. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas nas bases de dados eletrônicas do PUBMED, SCIELO E LILACS, dos últimos 5 anos, nas línguas inglesa, espanhola e portuguesa. **RESULTADOS:** Estudos epidemiológicos sugerem que a ingestão precoce da fórmula ou leite de vaca aumentaria o risco de desenvolver APLV (Alergia à proteína do leite de vaca) já que o leite é um dos principais alimentos envolvidos com o desenvolvimento de alergias alimentares, que pode estar atribuído a fatores como dificuldades na digestibilidades de alguns componentes contidos nessas matrizes. Por isso, a alergia alimentar tem prevalência crescente, e a causa mais comum é oriunda das proteínas do leite de vaca, tais proteínas são os antígenos que com maior frequência produzem a sensibilização no leite. Estudos revelam que as clínicas de países desenvolvidos descrevem uma prevalência de 2-5% de casos de APLV em lactantes menores de um ano, mas o diagnóstico chegou a 15% 7,8. Segundo informações de outros países, a alergia à proteína do leite de vaca atinge cerca de 3% das crianças, sendo a prevalência maior no primeiro ano de vida. Segundo dados epidemiológicos levantados em consultórios de gastroenterologia pediátrica de várias regiões do Brasil revelou que, entre 9.478 consultas, 7,3% tiveram como motivo suspeita ou diagnóstico de alergia alimentar, sendo o leite de vaca o alimento responsável suspeito por 77% dos casos. Estudos apontam que há uma maior incidência de casos de APLV durante o primeiro ano de vida e prevalência de aproximadamente 6% a 8% nos primeiros anos de vida, contudo decresce com a idade, podendo acometer 4% dos adultos. **CONCLUSÃO:** A prevalência de alergias alimentares desencadeadas pela ingestão do leite de vaca no público infantil é crescente, por isso se faz necessário que o aleitamento materno exclusivo seja preconizado para que diminuam-se os riscos de crianças desenvolverem precocemente alergias alimentares.

**Trab. 670****PREVALÊNCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM CRIANÇAS DA ATENÇÃO BÁSICA DA REGIÃO SUL DO BRASIL**

**Autores:** LIBÂNICO IFF, MELLO ED, VALLANDRO JP

**Instituição:** CENTRO UNIVERSITÁRIO RITTER DOS REIS (UNIRITTER)

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Na última década, ocorreram mudanças nos padrões alimentares infantis, com o aumento do consumo de ultraprocessados. Fatores como a globalização, publicidade infantil vinculada aos alimentos, ritmo acelerado de vida e maior poder de compra das famílias tem contribuído para substituição de preparações caseiras por alimentos industrializados. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo transversal, cujo objetivo foi descrever a prevalência de consumo de alimentos ultraprocessados na dieta das crianças de 2 a 9 anos da Região Sul do Brasil. Foram utilizados os dados públicos dos relatórios do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Utilizou-se os dados de consumo alimentar de crianças de 2 a 9 anos dos anos de 2015 e 2016. Os dados utilizados para as análises foram o consumo de: biscoitos, bolachas recheadas e guloseimas; bebidas adoçadas; macarrão instantâneo, salgadinho e biscoito de pacote e hambúrguer/e ou embutidos, todos considerados alimentos ultraprocessados conforme o último Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde. A análise do consumo alimentar foi realizada por meio de um formulário estruturado, cujo objetivo era registrar os alimentos consumidos pelas crianças no dia anterior e identificar padrões de alimentação e comportamento saudáveis ou não saudáveis. **RESULTADOS:** Foram analisados dados de 16.465 crianças, sendo 52,26% do sexo feminino. Os alimentos com maior média de consumo foram bebidas adoçadas (70,75%), e macarrão instantâneo, salgadinhos e biscoitos de pacotes (64,85%). Os alimentos menos consumidos foram biscoito, bolachas recheadas e guloseimas (49,15%), e hambúrguer e/ou embutidos (45,15%). **CONCLUSÕES:** Observou-se uma elevada prevalência de consumo de alimentos ultraprocessados entre as crianças da região sul do Brasil, o que explicita a necessidade da conscientização da população, especialmente de pais e responsáveis, sobre os riscos do consumo desse tipo de alimento na infância, além da implementação de ações públicas de saúde e educação efetivas, que visem a redução da presença desses alimentos nos cardápios infantis.

**PREVALÊNCIA DE DESNUTRIÇÃO EM INDIVÍDUOS HOSPITALIZADOS: UMA REVISÃO**

**Autores:** PAIVA TRL, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A desnutrição pode ser definida como um desequilíbrio metabólico causado pelo consumo inadequado de nutrientes necessários para o organismo, e tem como consequência alterações fisiológicas e na composição corpórea. O ambiente hospitalar frequentemente torna-se um fator de grande risco para o desenvolvimento da desnutrição, o que pode aumentar substancialmente o tempo de internação. Nesse contexto, a desnutrição é um fator de risco bastante preocupante no processo de recuperação do paciente, pois interfere no estado nutricional, imunidade, resposta inflamatória e propicia a susceptibilidade a infecções. Assim, a avaliação nutricional torna-se de suma importância para o mais rápido diagnóstico e possível reversão do quadro e os profissionais de saúde devem estar bastante atentos para evitar que a desnutrição se instale e utilizar de parâmetros que possam de fato avaliar o estado nutricional do paciente. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre a prevalência da desnutrição em indivíduos hospitalizados. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão de literatura através de uma busca de dados nas bases eletrônicas Google Acadêmico, PubMed e Periódicos CAPES, no idioma português e inglês, correspondente a publicações referentes aos últimos 10 anos. **RESULTADOS:** Constatou-se que pacientes hospitalizados estão susceptíveis a desnutrição e que isso está intimamente associado a morbidade e mortalidade, sugerindo a importância do cuidado clínico integral do paciente, a fim de diminuir os riscos de retardo da recuperação. Em um estudo do ano de 2015, com 100 pacientes de ambos os sexos, constatou-se através da circunferência do braço o quadro de desnutrição em 58% dos pacientes e a avaliação subjetiva identificou a deficiência em 49% dos indivíduos, assim, os parâmetros antropométricos, subjetivos e bioquímicos devem ser utilizados em conjunto para obtenção de um resultado mais fidedigno da desnutrição, pois a utilização de apenas uma ferramenta pode restringir o diagnóstico. **CONCLUSÃO:** Desta forma, ressalta-se a necessidade do maior cuidado e atenção com pacientes hospitalizados tendo em vista a predisposição a desnutrição, e a utilização em conjunto de ferramentas de diagnósticos para que haja um melhor aporte de reversão do quadro.

**PREVALÊNCIA DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO-TRANSMISSÍVEIS EM IDOSOS**

**Autores:** OLIVEIRA, ALB, LIMA, KQF, LUIS, CCS, MARTINS ACS

**Instituição:** FACISA - PB

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As mudanças ocasionadas devido aos novos estilos de vida estão ligadas com aumento nos últimos anos das Doenças Crônicas não Transmissíveis, no grupo dos idosos tem aumentado essa preocupação, devido a fatores genéticos, mudanças no estilo de vida, sedentarismo e os hábitos alimentares composto por alimentos ultraprocessados ricos em gorduras, açúcares e sal. **OBJETIVO:** Avaliar a incidência das doenças crônicas mais frequentes e a relação dessa prevalência segundo o gênero. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo transversal e observacional, de abordagem quantitativa, realizado com uma amostra de 2.741 idosos de 60 a 111 anos, de ambos os sexos, da cidade de Itapororoca-PB. Procedeu-se a coleta de informações durante o período de uma semana através do sistema E-sus Atende Saúde, utilizando as variáveis: Unidade de saúde da família, gênero, faixa etária, diabetes, hipertensão e doenças cardiovasculares. As informações foram analisadas com Excel Microsoft. **RESULTADOS:** O estudo obteve como resultados para doenças cardiovasculares 9,6%, diabetes mellitus 16%, hipertensão arterial sistêmica 81,4% e sem dados de acometimento por DCNT 18,6%, vale ressaltar que quando comparados os sexos, a maior incidência é predominante para o gênero feminino com 54,7% e para o masculino 45,7%. **CONCLUSÃO:** É necessário trabalhar com esse grupo práticas de promoção à saúde voltadas aos cuidados na prevenção da hipertensão, com também uma maior atenção ao público feminino que foi o maior acometido nas morbidades, incluir palestras educativas para melhorar as práticas alimentares, dando preferências aos alimentos mais saudáveis ricos em nutrientes que previnam o surgimento dessas doenças.



**PREVALÊNCIA DE ESTEATOSE HEPÁTICA EM UM SERVIÇO PRIVADO E ESPECIALIZADO DE ULTRASSONOGRAFIA EM UMA CIDADE DO NOROESTE PAULISTA**

**Autores:** TORQUATO LG, ANAWATE FILHO G, MARTINS JVS, CACAO JP, NASCIMENTO M, BARTKEVITCH PR

**Instituição:** FACULDADE DE MEDICINA DE CATANDUVA

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Esteatose é o acúmulo anormal de Triglicerídeos em células parenquimatosas, destaca-se assim o fígado por ser importante órgão de destino e degradação lipídica. Suas principais causas incluem Diabetes Mellitus, Obesidade, Anóxia, Desnutrição Proteica e toxinas como o Álcool. É uma condição benigna com baixo risco de evolução, todavia parece ser a doença mais comum no mundo ocidental principalmente entre os obesos. O Diagnóstico precoce, realizado por ultrassonografia de abdome, pode evitar a evolução natural da doença, que envolve esteato-hepatite, fibrose hepática e cirrose. O trabalho objetivou ressaltar a prevalência de Esteatose Hepática em exames de abdome total ou superior de um serviço privado especializado de ultrassonografia do município de Ribeirão Preto, SP; além disso, buscou-se avaliar o perfil dos pacientes, dentro de sua faixa etária e sexo correspondente, que realizam o exame de ultrassonografia e relacionar com os casos de Degeneração Gordurosa Hepática (DGH). **METODOLOGIA:** Foram analisados 907 laudos de ultrassonografia de pacientes maiores ou igual a 20 anos realizados no período de 1º de janeiro de 2016 à 31 de dezembro de 2016 neste serviço, contendo informações sobre frequência de esteatose hepática, assim como seu grau quando diagnosticada (leve/moderada/acentuada), além do respectivo perfil dos mesmos. **RESULTADOS:** Foram obtidos alguns dados, como uma prevalência de 40,79% de DGH entre os exames, além de uma incidência de 50,47% entre idades de 40 a 49 anos e uma de 44,38% entre 50 e 59 anos, sendo esses elevados quando comparados a idades menores e superiores, que ficam entre 33 e 37%. Ademais, a prevalência do grau de esteatose por sexo é maior no masculino em todas as faixas etárias analisadas. **CONCLUSÃO:** O estudo evidencia desta forma, a faixa etária mais atingida por essa doença, além de mostrar o sexo em que ela está mais presente, servindo o estudo como contribuinte a aprofundamentos a respeito desta enfermidade ainda pouco evidenciada, apesar de presente em peso na população.

**PREVALÊNCIA DE INTOLERÂNCIA À LACTOSE EM FUNÇÃO DA FAIXA ETÁRIA E DO SEXO**

**Autores:** ALMEIDA AB, SOARES ARC, CARVALHO LA, TORTATO K, CARVALHO NA, MENDES LB

**Instituição:** UNIVERSIDADE JOSÉ DO ROSÁRIO VELLANO - CÂMPUS ALFENAS

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A intolerância à lactose é uma patologia frequente na população brasileira, onde sua incidência varia de 46 a 67%. Essa doença é caracterizada pela incapacidade de digerir lactose, um carboidrato encontrado no leite e seus derivados, assim, a falta ou a diminuição da lactase, enzima que digere a lactose, leva ao aparecimento de sintomas gastrointestinais. Essa intolerância vem crescendo consideravelmente nos últimos anos e demonstra uma relação principalmente com a idade. **OBJETIVO:** Levantar dados sobre a prevalência de má absorção de lactose em associação com a faixa etária e com sexo na população com essa patologia. **METODOLOGIA:** Revisão bibliográfica da literatura existente em base de dados SCIELO, PUBMED, COCHRANE, com relevância dos últimos cinco anos. **RESULTADOS:** Em relação à prevalência da intolerância a lactose, a literatura revela dois tipos de dados. Em um estudo realizado com amostra de indivíduos saudáveis e aleatórios, a má absorção e intolerância a lactose ocorreram em 45,45% dos estudados, enquanto que, utilizando-se uma amostra composta por indivíduos que apresentavam distúrbios gastrintestinais ou manifestações clínicas suspeitas de intolerância à lactose, a prevalência encontrada foi de 44,11% de intolerantes à lactose. Neste último estudo, a faixa etária com maior prevalência de indivíduos diagnosticados com intolerância a lactose foi de 31-40 anos (60,09%), seguida pela faixa de 21-30 anos (54,54%). Por outro lado, a menor prevalência encontra-se na faixa etária superior a 60 anos (28,75%). Em relação ao sexo, a prevalência encontrada foi de 42,68% no sexo masculino e de 44,94% no sexo feminino. **CONCLUSÃO:** Em relação à intolerância a lactose, foi constatada ausência de diferença significativa frente a variável sexo, fato explicado em função do caráter autossômico e recessivo genético dessa

condição. A incidência de intolerância à lactose mostrou-se crescente até a faixa etária de 31 a 40 anos, tornando esse intervalo da vida o mais acometido enquanto que a faixa etária superior aos 60 anos possuiu a menor prevalência. Isso se deve, provavelmente, à capacidade da mucosa intestinal de adaptar-se a repetidas agressões, suportando melhor a contínua ingestão de lactose.

#### **Trab. 675**

### **PREVALÊNCIA DE OBESIDADE E POSSÍVEIS REPERCUSSÕES EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES**

**Autores:** SOUZA, OKS., SANTOS, EC., OLIVEIRA, MJS., QUEIROZ, MP., LIMA, MN., AZEVEDO, OOC., LIMA, DV., SANTOS, VA.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O aumento da prevalência de obesidade em crianças e adolescentes correlaciona-se com diversos fatores genéticos e ambientais, em especial, com os hábitos alimentares e inatividade física nos quais resultam no balanço energético positivo. A obesidade infantil é considerada pela Organização Mundial da Saúde (OMS) a epidemia global do século XXI, e está diretamente associada com o desenvolvimento de algumas patologias na vida adulta. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão da literatura acerca da prevalência de obesidade e possíveis repercussões em crianças e adolescentes. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos internacionais e nacionais dos últimos três anos, nas bases de dados eletrônicos do Pubmed, Scielo e Medline. **RESULTADOS:** Segundo o Observatório Nacional da Obesidade e do Controle de Peso (ONOCOP), estudo realizado em Portugal demonstrou alta prevalência de obesidade em crianças e adolescentes, onde, aproximadamente 23,2% das crianças com idades compreendidas entre os 2 e 5 anos apresentou excesso de peso, destas 12,3% eram obesas. 19,9% dos adolescentes com idades compreendidas entre os 11 e os 15 anos apresentaram excesso de peso, sendo 14% obesas. Ademais, estudos relatam que crianças e adolescentes obesos estão susceptíveis a complicações metabólicas associadas a obesidade, como hipertensão arterial, dislipidemia e hiperinsulinemia que, em conjunto, caracterizam a síndrome metabólica. Análises do perfil lipídico demonstraram que houve uma alta porcentagem de crianças com dislipidemia (42,1%) assim como de crianças com sobrepeso ou obesas (29,1%) e os resultados obtidos em outros estudos apontaram que a dislipidemia foi mais prevalente entre meninas (46,6%) do que entre meninos (36,6%), também mostram que a baixa aptidão cardiorrespiratória está relacionada ao excesso de peso e obesidade. Alguns trabalhos ainda apresentam uma possível relação entre obesidade infantil e erupção dentária, demonstrando uma erupção precoce de elementos permanentes em crianças com obesidade. Além disso, quanto ao consumo alimentar os resultados obtidos apontou que 77,7% dos avaliados nunca ou apenas às vezes consomem frutas e vegetais. **CONCLUSÃO:** Desse modo, é notável a importância da investigação dos impactos causados pela obesidade em crianças e adolescentes levando-se em consideração que a prevenção precoce é uma das maneiras de intervir na melhora da qualidade de vida pela adoção e manutenção de um estilo de vida saudável.

#### **Trab. 676**

### **PREVALÊNCIA DE SARCOPENIA NO DIABETES TIPO 2: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** CARVALHO NNC, MENESES RB

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Sarcopenia (SARC) é definida por um baixo índice de massa muscular (IMM) associado a uma diminuição da função muscular (baixa força muscular ou baixo desempenho físico). Função muscular é um critério incluso na definição de SARC desde 2010, antes utilizado apenas o IMM, e isso reflete a heterogeneidade em se estimar a sua prevalência, na qual é em torno de 10% mundialmente. Alguns fatores estão associados a seu maior risco, como fatores endócrinos; diminuições dos hormônios GH, IGF1, hormônios esteróides e resistência à insulina. **OBJETIVO:** Estimar a prevalência de SARC em indivíduos com diabetes tipo 2 (DM2). **METODOLOGIA:** Foi realizado uma revisão da literatura através do banco de dados do Pubmed, utilizando os termos "type 2 diabetes, sarcopenia, muscle function, muscle strength, gait speed, muscle power" nos meses de maio a agosto de 2017. **RESULTADOS:** Foram encontrados 134 estudos com os termos utilizados,

porém só quatro avaliaram a prevalência de SARC. O primeiro estudo (1090 indivíduos chineses), utilizou os critérios do guideline asiático para diagnóstico de SARC (velocidade de marcha < 0.8m/s, força do aperto de mão < 26kg para homens (H) e < 18kg para mulheres (M) e o IMM (massa muscular apendicular (MMA)/altura<sup>2</sup>) (7.0 kg/m<sup>2</sup> para H e 5.4 kg/m<sup>2</sup> para M, usando DEXA, e 7.0 kg/m<sup>2</sup> para H e 5.7 kg/m<sup>2</sup> para M, usando bioimpedância)), neste estudo a prevalência de SARC nos idosos com DM2 (n=152) foi 14.8% X 6.3% no controle (n=27), OR: 1.37 (1.02-2.03). O segundo estudo (KNHANES) envolveu 5178 indivíduos coreanos, no qual SARC foi definida apenas pelo IMM (MMA/peso, classe II > - 2DP do adulto jovem), a prevalência de SARC em indivíduos com DM2 (45-64 anos de idade) foi de 9.8% X 5% no controle (p<0.01), e naqueles com DM2 (>=75 anos de idade) foi de 35.6% X 10.8% no controle (p <0.01). O terceiro estudo KSOS (810 indivíduos idosos coreanos), demonstrou uma prevalência de 15,7% nos indivíduos com DM2 X 6.9% no controle, utilizando-se o IMM (MMA)/altura<sup>2</sup>). O quarto estudo (269 idosos japoneses), estimou a prevalência de SARC (usando guideline asiático) em 13,3% nos indivíduos com DM2 (n=208) versus 9,8% no controle (n=41), OR:2,99 (0,83-10,8). **CONCLUSÃO:** Há critérios heterogêneos na definição do IMM (alguns estudos ajustam a massa muscular para altura<sup>2</sup> e outros para o peso) mesmo se tratando de uma mesma etnia, e também dificuldade em estimar a real prevalência de SARC, pois alguns estudos não utilizaram a função muscular em conjunto com o IMM.

### Trab. 677

## PREVALÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA E FATORES ASSOCIADOS EM PSORIÁTICOS

**Autores:** ROCHA ACL, TOMITA LY

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO

### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** A psoríase é uma doença inflamatória crônica de pele com alterações sistêmicas, que acomete de 1 a 3% da população mundial. Sugerem-se fatores etiológicos genéticos e ambientais, como tabagismo, obesidade e alimentação. Além disso, recentes estudos prospectivos vêm mostrando associação entre a psoríase e maior risco de desenvolvimento de síndrome metabólica (SM). **OBJETIVO:** Investigar a prevalência de SM e fatores associados em indivíduos com psoríase leve e moderada. **METODOLOGIA:** Estudo transversal realizado entre Agosto/2012 à Março/2014. Foram obtidas informações sociodemográficas, estilo de vida, medidas antropométricas, consumo alimentar utilizando questionário de frequência alimentar, colesterol total/frações, proteína C-reativa, severidade da psoríase segundo o escore do Psoriasis Area and Severity Index e diagnóstico de SM de acordo com National Cholesterol Education Program III (2001). Foram calculadas frequências (bruta e relativa) e medidas de tendência central e para as análises inferenciais empregou-se a estatística teste t de Student. **RESULTADOS:** 81 indivíduos (56% mulheres, 62% não brancos) com psoríase leve (85%) e moderada (15%) com mediana (P25, P75) de idade de 54 (41, 62) anos, 10 (4, 11) anos de escolaridade, 30% fumantes, 37% sobrepeso e 20% obesidade, 87% circunferência da cintura elevada, 60% dislipidemia, 84% HDL-c baixo, 12% hipertrigliceridemia, 58% hiperglicemia de jejum, 55% elevadas concentrações de PCR, 27% pelo menos uma Doença Crônica Não Transmissível e 22% foram diagnosticados com SM. Mediana (P25, P75) de consumo foram 1855 (1434-2610) Kcalorias, 53 (46-58)% de carboidrato, 15 (13-18)% proteína, 30 (27-35)% lipídio, 36 (36-37) mg vitamina C, 6 (5-8) mg vitamina E e 64 (33-64) µg licopeno e quanto ao grupos de alimentos 123 (61-272)g frutas, 107 (43-153)g verduras e 18 (10-46) g de folhosos. Observou-se maior concentração sérica de triglicérides (p<0,01) e menor concentração de HDL-c (p=0,03) entre os psoriáticos com comparado aos sem SM. **CONCLUSÃO:** Observou-se presença da SM em 22% dos psoriáticos e maiores concentrações de triglicérides e menores concentrações de HDL-c foram associadas à síndrome metabólica.

### Trab. 678

## PREVALÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA EM ADOLESCENTES E FATORES ASSOCIADOS

**Autores:** MORAIS AA, NOVAIS RLR, CAFÉ ACC, MORAIS UBA, BILA WC, LAGARES EB, ROMANO MCC, LAMOUNIER JA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL REI

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Síndrome Metabólica (SM) é um conjunto de fatores de risco comumente associados ao excesso de peso e implica em risco aumentado de desenvolver diabetes e doença cardiovascular. No Brasil, tem sido observado aumento crescente do excesso de peso em adolescentes acompanhado das implicações metabólicas desta condição nutricional. **OBJETIVO:** Avaliar a prevalência de SM e seus fatores associados em alunos de 14 a 19 anos do Ensino Médio do Centro do município de Divinópolis, Minas Gerais. **MÉTODOS:** Divinópolis possui 20 escolas públicas de ensino médio, distribuídas em 11 regiões de planejamento, totalizando 6579 alunos matriculados. A região Centro possui duas escolas com o maior número de adolescentes, sendo 2371 estudantes, 36% do total, motivo pelo qual tais instituições foram eleitas para a realização deste estudo. Foi calculada amostra aleatória mínima de 330 adolescentes, considerando população elegível 2371 estudantes, proporção de 27,47% de excesso de peso, nível de significância 5% e erro amostral em 5%. Foram convidados a participar 1100 alunos, os quais foram sorteados através do software de estatística R e distribuídos proporcionalmente segundo a série da população. Obtivemos dados completos de 384 adolescentes, constituindo a amostra final. Foram coletadas amostras sanguíneas, medidas antropométricas e de pressão arterial, informações socioeconômicas, frequência de consumo de bebidas açucaradas, tempo de exposição à TV/telas, tempo de sono e padrão de atividade física. O diagnóstico de síndrome metabólica baseou-se na Federação Internacional de Diabetes (IDF). Realizada regressão logística múltipla para avaliar os fatores associados ao diagnóstico de SM. **RESULTADOS:** Prevalência de sobrepeso foi 12,5% e obesidade 3,9%. Prevalência de SM foi de 1,8%, sendo que o sexo masculino e a presença de circunferência do pescoço (CP) compatível com excesso de peso aumentaram a chance de desenvolver SM (OR 0,5 para sexo feminino  $p=0,020$ ; OR 3,01 para excesso de peso pela CP  $p<0,01$ ). **CONCLUSÃO:** Prevalência de excesso de peso semelhante ao descrito em outros estudos para a faixa etária e prevalência elevada de SM nos adolescentes. Medidas de CP foram capazes de prever SM, excesso de peso e obesidade de maneira satisfatória, podendo ser utilizadas no rastreamento dessas condições nutricionais.

**Trab. 679****PREVALÊNCIA DE SOBREPESO, OBESIDADE E CRITÉRIOS DE SÍNDROME METABÓLICA EM PACIENTES ATENDIDOS EM CUIABÁ, MATO GROSSO**

**Autores:** ASSUNCAO ETJ, OLIVEIRA P

**Instituição:** CENBRAP – CENTRO BRASILEIRO DE PÓS-GRADUAÇÕES

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Síndrome Metabólica (SM) se constitui por um conjunto de alterações do perfil lipídico, metabolismo da glicose, e em alguns casos, função renal e doenças cardiovasculares, na maioria dos casos diretamente relacionada ao excesso de peso e estilo de vida sedentário. É um fenômeno atual e crescente, sendo agora tanto um problema de saúde pública quanto ambulatorial que merece atenção, pois pode levar ao surgimento de doenças e distúrbios orgânicos como a obesidade, a hipertensão e o diabetes. **METODOLOGIA:** Buscando-se avaliar a prevalência de pacientes com sobrepeso, obesidade e critérios para SM propostos pelo ATP (Adult Treatment Panel) III, foram coletados registros de uma base de dados de 39 pacientes atendidos entre os meses de agosto a setembro de 2016 na Clínica APOIO Medicina em Cuiabá, Mato Grosso. **RESULTADOS:** Dentre os registros estudados, 21 apresentaram-se com sobrepeso (53,8%) e 5 obesos (12,8%) reforçando a alta prevalência atual, 23 apresentaram valores de pressão arterial  $\geq 130/85$ mmHg (58,9%) e quanto à glicemia de jejum, 3 pacientes apresentaram valores  $\geq 110$ mg/dL (7,6%), porém, 8 apresentaram glicemia de jejum alterada ( $\geq 99$ mg/dL). Dessa forma, de acordo com os critérios de pressão arterial e glicemia, 24 pacientes (61,5%) apresentaram ao menos um critério positivo para SM o que chama a atenção principalmente se relacionarmos esse dado à presença de sobrepeso e obesidade. **CONCLUSÃO:** O sobrepeso, a obesidade e a SM são um grande problema de saúde seguindo uma curva ascendente de prevalência em todo o mundo, o que se deve a inúmeros fatores que refletem o atual estilo de vida da população que tem se tornado cada vez mais sedentária, adepta de dietas inadequadas, compostas em sua maioria de refeições rápidas com produtos altamente industrializados repletos de gorduras e carboidratos. Diante de tal cenário, faz-se necessário um maior incentivo à prevenção, rastreamento e diagnóstico precoce de tais alterações que podem ser facilmente identificadas, uma vez que somente um controle intensivo e adequado, composto por mudanças nos hábitos de vida com grande enfoque na dieta e atividade física, poderão alterar a realidade dos prognósticos desfavoráveis destas condições.

**PREVALÊNCIA DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM JOVENS UNIVERSITÁRIAS: UMA BREVE REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** SILVA, L. S., ALVES, A. H. O., BRASIL, L. F. B., GALVÃO, I. F. P., OLIVEIRA, S. D., IZÍDIO, J. A. H., MORAIS, J. L., SILVA, S. A. D.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os transtornos alimentares (TA) são distúrbios psiquiátricos de etiologia multifatorial que se caracterizam por consumo, padrões e atitudes alimentares intensamente perturbadas e preocupação excessiva com o peso e a forma corporal. Devido ao significativo crescimento nas últimas décadas, os TA têm-se tornado um importante problema de saúde pública. A disseminação de padrões de beleza que privilegiam a magreza concomitantemente com a influência da mídia acabam exercendo efeitos negativos no modo como o indivíduo se percebe, atingindo principalmente o sexo feminino, de maior vulnerabilidade. Dentre os diversos tipos de transtornos existentes, a anorexia e a bulimia nervosa são exemplos de distorção na percepção da imagem corporal que interfere no estado nutricional dos acometidos pela doença. Os anos de graduação tradicionais coincidem diretamente com idade média de aparecimento de transtornos alimentares, e a exposição ao novo meio social pode trazer como consequência aumento da insatisfação corporal, tornando esta população de alto risco para o desenvolvimento de TA. **OBJETIVO:** Realizar uma breve revisão na literatura acerca da prevalência de transtornos alimentares em jovens universitárias. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas do Google Acadêmico e Periódicos CAPES, nos idiomas português e inglês, correspondente ao período de 10 anos, utilizando-se as palavras chaves: transtornos alimentares (eating disorders), universitários (university students) e prevalência (prevalence). **RESULTADOS:** Em um estudo recente com 174 universitárias avaliadas, 21,8% apresentaram comportamento de risco para TA, enquanto que em outro verificou-se que das 167 estudantes, 24,1% também apresentaram risco para TA segundo pontuações no Teste de Atitudes Alimentares (EAT). Outro estudo com 2.483 universitárias, 26,1% apresentaram risco para TA de acordo com o EAT. Já em outra pesquisa, também de acordo com o questionário EAT, 35% das estudantes avaliadas apresentaram risco para TA. **CONCLUSÃO:** Pode-se observar que as jovens universitárias constituem uma população de alto risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares e identificar jovens que apresentem risco elevado para o desenvolvimento de TA é de extrema importância para a realização de intervenções que promovam hábitos alimentares saudáveis e aumento da autoestima de jovens a fim de que possa ser minimizada sua incidência.

**PREVALÊNCIA/CONSEQUÊNCIA DO CONSUMO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES POR PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA: UMA REVISÃO**

**Autores:** SOUZA, OKS., PEREIRA, DE., LIMA, MN., AZEVEDO, OOC., LIMA, DV., SANTOS, VA., PONTES, EDS., FLORENTINO, T. S.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O consumo de suplementos alimentares (SA) tem crescido atualmente, e a busca pelo aperfeiçoamento estético e melhora do desempenho é um dos principais motivos que levam a suplementação. Devido à falta de uma fiscalização rígida, muitos desses indivíduos se auto suplementam e/ou seguem orientações de profissionais não habilitados, culminando no uso errôneo/exacerbado, proporcionando grandes danos à saúde. **OBJETIVO:** Avaliar a prevalência/consequência do consumo de suplementos alimentares por praticantes de atividade física. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos de elevado impacto nas bases de dados eletrônicos: Lilacs, Pubmed e Scielo dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** Os SA são indiscriminadamente consumidos por indivíduos de diferentes faixas etárias, sem que haja um conhecimento prévio das possíveis consequências que o consumo inadequado pode trazer à saúde. Resultados obtidos em alguns estudos apresentam dados relevantes quanto ao consumo destes. Diversas pesquisas realizadas apontam que mais da metade destes indivíduos faz uso regular de pelo menos um SA, sendo o público masculino os maiores

consumidores quando comparados ao feminino. Importa ressaltar que indivíduos que possuem uma dieta balanceada proporcional ao seu gasto energético diário não necessitam de suplementação, por outro lado, quando o objetivo é potencializar os resultados e a alimentação por si só não é capaz de suprir tal necessidade, os recursos ergogênicos se tornam indispensáveis. Outros estudos apontam que a maioria dos indivíduos que consomem SA, não são orientados por profissionais habilitados e em relação aos tipos de suplementos mais consumidos, estão aqueles a base de proteínas e carboidratos, respectivamente. A ingestão inadequada de suplementos proteicos está intimamente relacionada a danos na taxa de filtração glomerular, já os a base de carboidratos pode favorecer ao aumento do percentual de gordura, bem como a alterações nos níveis de glicose plasmática, podendo o seu uso a longo prazo, ocasionar danos irreversíveis a saúde do consumidor. **CONCLUSÃO:** De acordo com os resultados a utilização indiscriminada de SA pode ocasionar danos fisiológicos importantes. Contudo, o acompanhamento regular com profissional habilitado proporciona minimização dos riscos e potencializa os resultados.

#### **Trab. 682**

### **PRINCIPAIS CAUSAS DE INATIVIDADE FÍSICA NA ADOLESCÊNCIA E IMPACTOS NA VIDA ADULTA**

**Autores:** PORFIRIO PA, MELO MFFT, SOARES JKB, OLIVEIRA MJS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Sabe-se que é consenso na literatura os diversos benefícios trazidos por meio da prática de atividade física. Dentre estes, pode-se citar o efeito benéfico na redução do risco de desenvolvimento de várias doenças, como as doenças coronarianas, controle da obesidade, hipertensão arterial, diabetes, dentre outros. Porém o sedentarismo ainda impera fato que pode vir a comprometer a saúde e o bem-estar dos indivíduos. A inatividade física ocorre geralmente na transição da adolescência para a fase adulto jovem, devido a diversos fatores. **OBJETIVO:** Demonstrar por meio da literatura as principais causas de inatividade física na adolescência e seus impactos na fase adulta. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos nacionais e internacionais dos últimos 5 anos nas bases de dados eletrônicas do Science Direct, Scielo e Pubmed. **RESULTADOS:** De acordo com estudos, além de ser um hábito saudável, a atividade física praticada no período da adolescência tem consequente impacto no desenvolvimento de um adulto ativo e saudável, porém, ainda observam-se casos em que adolescentes tornam-se sedentários durante essa transição e isso ocorre principalmente em indivíduos do sexo feminino, e decorre de fatores como a falta de incentivo à prática de exercícios físicos pelos pais como também pela escola, por interesse maior por parte dos adolescentes pelas tecnologias inovadoras como computadores e celulares, além do fato de residirem em centros urbanos, o que corrobora com os altos índices de sedentarismo. **CONCLUSÃO:** A prática de atividade física deve ser incentivada desde a infância pelos pais e em ambiente escolar, visto o conhecimento do impacto da inatividade física nos próximos ciclos da vida. Para tanto, faz-se necessário a maior aderência das escolas a disciplinas como educação física e atividades lúdicas que estimulem hábitos mais saudáveis de vida, além da educação por parte dos pais, que deve ser fortalecedora da adoção de hábitos que promovam a saúde e o bem-estar de seus filhos, a fim de prevenir o aparecimento de futuras doenças decorrentes de hábitos de vida não saudáveis, tão prevalentes no contexto mundial.

#### **Trab. 683**

### **PRINCIPAIS FONTES DE CONTAMINAÇÃO EM ALIMENTOS: UMA REVISÃO INTEGRATIVA**

**Autores:** MARTINS, ACS, SILVA, JYP, NOBREGA, JPMN, SOUZA, MA, PEREIRA, DE, BIDÔ, RCA, SOARES JKB, OLIVEIRA MEG

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A contaminação alimentar têm sido muito pesquisada atualmente e o conhecimento dos fatores que a envolvem, é formidável para estabelecer os mecanismos de prevenção e controle. **OBJETIVO:** Avaliar através de uma revisão da literatura, quais as principais fontes de contaminação de alimentos. **METODOLOGIA:** Foram utilizados 10 artigos das bases de dados eletrônicas do Sciencedirect e Periódicos CAPES, no idioma inglês, nos últimos dez anos. **RESULTADOS:** De acordo

com os estudos avaliados, os alimentos estão sujeitos a contaminação por vários casos, à saber: presença de microrganismos (bactérias, fungos, leveduras e vírus), manipulação inadequada, através de contaminação cruzada, temperaturas inadequadas e algumas falhas no processo de produção do mesmo. Também é importante destacar, o controle da água, pois é demonstrado como veículo de contaminação. **CONCLUSÃO:** Desta forma, podemos concluir que várias são as fontes de contaminação dos alimentos, e estes, podem comprometer toda a via de processamento dos alimentos. Podendo-nos despertar que as boas práticas são procedimentos que devem ser aplicados pelos serviços de alimentação com o propósito de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

#### **Trab. 684**

### **PROBIÓTICO E PREBIÓTICOS NA DIMINUIÇÃO DA INCIDÊNCIA DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES**

**Autores:** DOMINGOS, LBS, MEDEIROS, CF, MEDEIROS, FAA, SILVA JYP, CAVALCANTI, LF, SANTOS, DNM, OLIVEIRA, MEG, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os alimentos funcionais fazem parte de uma nova concepção de alimentos. Além de propriedades nutricionais básicas, eles possuem em sua composição substâncias que podem ser biologicamente ativas, produtoras de benefícios fisiológicos específicos que podem aumentar a longevidade. Dentre os alimentos funcionais, destacam-se aqueles que contêm microrganismos probióticos e/ou substâncias prebióticas. Considerando que dentre as ações benéficas sugeridas aos probióticos e prebióticos está o controle do colesterol e da glicemia<sup>6</sup>, este artigo tem como objetivo revisar os efeitos do consumo de probióticos, prebióticos e simbióticos na redução do colesterol sanguíneo. **OBJETIVOS:** Observar a influência dos probióticos e prebióticos na diminuição do colesterol sanguíneo e, conseqüentemente, na diminuição do risco de doenças cardiovasculares. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão integrativa da literatura nacional e internacional nas bases de dados eletrônicas: SciELO e Google Acadêmico, no período de 2007 a 2016. Os procedimentos para a coleta de dados foram à utilização dos descritores: Alimentos Funcionais (Functional Foods), Probióticos (Probiotics) e Prebióticos (Prebiotics), separadamente ou em conjunto. **RESULTADOS:** Existem relatos na literatura demonstrando que o consumo de produtos contendo *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium bifidum* podem reduzir o colesterol sérico em humanos e animais. Alguns autores relacionam bactérias ácido-lácticas e diminuição do colesterol sérico, eles observaram redução de 18% do nível de colesterol sérico total em guerreiros de uma tribo africana que incluíam na dieta, leite fermentado com uma cepa de lactobacilos. Estudos clínicos apresentam como resultado do consumo de bifidobactérias, diminuições significativas dos níveis de colesterol total pela diminuição do LDL-colesterol, enquanto que os níveis de colesterol ligado a lipoproteínas de alta densidade (HDL) aumentam ligeiramente. **CONCLUSÃO:** Considerando o que foi exposto, é possível compreender a capacidade hipocolesterolemico de produtos probióticos e prebióticos, o que é um fator importante na redução do risco de doenças cardiovasculares.

#### **Trab. 685**

### **PRODUÇÃO DE PÃES ISENTOS DE GLÚTEN NO BRASIL: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** SILVA ECA, CONCEIÇÃO MM, SOARES JKB

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O glúten é formado pelas proteínas gliadinas e gluteninas ambas derivadas do trigo. São proteínas insolúveis que provocam inflamação no intestino delgado causando danos celulares e a má absorção de nutrientes em pacientes que apresentam uma hipersensibilidade a esta proteína. Pacientes que apresentam tolerância a glúten são considerados celíacos, seu tratamento consiste na ausência total do glúten na dieta alimentar, o que torna limitado a variedade de produtos devido à falta de opções no mercado, além do seu alto custo. Um dos desafios da indústria de panificação consiste na produção de pães isentos de glúten que possam atender a essa público, buscando novas alternativas para a substituição da farinha de trigo com baixa elevação do custo. **OBJETIVO:** Realizar

uma pesquisa com base em trabalhos científicos publicados em periódicos eletrônicos ressaltando a produção de pães isentos de glúten no Brasil e a aceitabilidade desse produto. METODOLOGIA: Foram realizadas pesquisas em artigos científicos publicados nas bases de dados eletrônicas PubMed e Scielo entre os anos de 2004 a 2017, utilizando termos nos idiomas português e inglês. RESULTADOS: Foram encontradas as seguintes formulações: pão branco sem glúten, pão sem glúten com frutano probiótico inulina, pão sem glúten adicionado de farinha do mesocarpo de babaçu (*Orbignya phalerata*), pão sem glúten adicionado de prebiótico *pysillium*, pão de queijo sem glúten com farinha de amaranto integral, pão de queijo sem glúten enriquecido com farinha de feijão-caupi e Pão sem glúten enriquecido com a microalga *Spirulina platensis*. A substituição da farinha de trigo nas formulações encontradas se deu pela utilização das farinhas de arroz, amido de milho e fécula de batata. Todas as formulações receberam uma boa aceitação. Contudo, dentre os pães encontrados e de acordo com a comparação dos artigos pesquisados e com base na opinião dos provadores que participaram das análises sensoriais, o pão que obteve uma melhor aceitação por parte dos provadores, se comparado aos demais, foi o pão sem glúten adicionado de prebiótico *pysillium*. CONCLUSÃO: Diante do exposto, concluímos que todas as formulações de pães encontradas na pesquisa foram bem aceitas por parte dos consumidores, além de serem considerados como sendo um produto saboroso, nutritivo, de fácil produção e baixo custo, atendendo as necessidades dos pacientes celiacos.

#### **Trab. 686**

### **PROJETO DE EXTENSÃO SAÚDE E MEIO AMBIENTE - DIETA E EXERCÍCIO FÍSICO NO ENVELHECIMENTO SAUDÁVEL: RELATO DE CASO**

**Autores:** NASCIMENTO RC, SANTOS VS, VALIATI M, PUPPIN MA

**Instituição:** UNIVERSIDADE VILA VELHA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO.** O treinamento de resistência é atualmente a estratégia conhecida mais eficaz para combater a sarcopenia, estimulando a hipertrofia e aumento da força; consiste em qualquer atividade em que os músculos se contraíam contra força externa. Uma limitação quantitativa existe em relação à quantidade de proteína muscular que o corpo pode sintetizar em resposta à ingestão de proteínas. Baixo teor de carboidratos, dietas de alto valor proteico, influenciam favoravelmente a massa corporal e sua composição independente da ingestão de energia, o que, em parte apoia a vantagem metabólica proposta por dietas proteicas direcionadas aos indivíduos idosos no retardo da perda de massa óssea e muscular. **METODOLOGIA.** Estudo descritivo do tipo relato de caso. **RESULTADOS.** O projeto de extensão objetivou a transformação do cenário em saúde da comunidade adjacente à universidade Vila Velha (UVV). Foram realizadas atividades de educação continuada em saúde através de encontros periódicos com o grupo de idosos da associação de moradores do bairro e campanhas de sensibilização e conscientização no calçadão das praias da cidade de Vila Velha/ES, local de uso da população da terceira idade para a prática de atividade física ao ar livre. Foram elaborados banners e panfletos educativos com enfoque nas seguintes temáticas: (1) importância das proteínas na dieta – os aminoácidos de cadeia ramificada; (2) 10 alimentos que devem ser ingeridos na terceira idade – o valor proteico dos alimentos; (3) importância do exercício de resistência (musculação) na terceira idade – como realizar um treino resistido. **CONCLUSÃO.** A participação nas atividades oportunizou aos idosos do projeto o empoderamento de elencar o exercício físico como prioridade na atenuação da perda de massa magra e os benefícios da alimentação saudável e dieta proteica na melhora do balanço proteico próprio da sarcopenia. Também oportunizou, neste contexto, o desenvolvimento pessoal e profissional dos voluntários do projeto através da experiência do trabalho comunitário, contribuindo na mudança do cenário social e de saúde local.

#### **Trab. 687**

### **PROJETO MEL VALE DO RIBEIRA – QUALIDADE E BENEFÍCIOS DO MEL NOS DESAFIOS DA APICULTURA FAMILIAR DAS COMUNIDADES REMANESCENTES QUILOMBOLAS DE SÃO PAULO.**

**Autores:** CRISTIANE BONALDI CANO, CYNTHIA FERNANDES PINTO DA LUZ, EMILIANA GOMES FERIGOLLI, IARA ROSSI, MARCOS ROBERTO VIOTTI, ALTAIR DE MATOS PEREIRA\*, FERNANDO CESAR DE SOUSA SANTOS, LAURA BENITEZ BOSCO



**Instituição:** INSTITUTO ADOLFO LUTZ

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** No Ano de 2012 foi firmado um convênio da Fundação ITESP com os Institutos Adolfo Lutz e Botânico objetivando certificar o mel da Mata Atlântica para aproveitar de uma maneira sustentável o potencial melífero da região do Vale do Ribeira (SP), assim como incentivar a melhoria no sistema de produção e promover ações governamentais com os apicultores familiares, através de um estudo da cadeia produtiva. A qualidade e segurança alimentar foram incentivadas, valorizando os benefícios ambientais, sociais e econômicos das comunidades remanescentes quilombolas, promovendo a expansão da produção. O objetivo deste trabalho foi caracterizar o mel quanto a sua qualidade e origem botânica e geográfica através da análise polínica e físico-química, elucidando sobre seus benefícios nutricionais para ser aplicado em alimentação mais saudável. **METODOLOGIA:** Foram coletadas 45 amostras de méis de cinco comunidades quilombolas (Piririca, Pilões, Porto Velho, Cangume e Terra Seca) e realizadas pelo espectro polínico e os carboidratos por CLAE. **RESULTADOS:** As amostras foram classificadas pela análise polínica como méis multiflorais com predominância do néctar das palmeiras Breaúba, Jerivá e Juçara e de diversas plantas nativas que indicaram que os méis têm características da Mata Atlântica, o que o torna diferenciado perante aos demais méis brasileiros. Sua composição química, em especial aos carboidratos, apresentou maiores e diferentes teores de frutose (35-43 g/100g) e de glicose (30-38g/100g) e a razão (Frutose/Glicose) exibiu uma concentração comparativamente maior de frutose com Índice Glicêmico inferior que pode proporcionar benefícios em relação ao metabolismo humano, o que traria menor impacto na diabetes mellitus e doença arterial coronariana. Além disso, por conter pólen de diversas plantas o mel dos quilombolas pode expressar em características químicas bem diferenciadas. Com a capacitação dos apicultores das comunidades remanescentes quilombolas pode-se sensibilizar sobre a qualidade do mel produzido e ensina-los sobre as plantas nativas com potencial apícola. **CONCLUSÃO:** No momento, o maior desafio é difundir os resultados sobre os benefícios deste mel de origem de Mata Atlântica em programas como PAA e PNAE para que seja adotado em merendas saudáveis, pois foram encontrados poucos trabalhos no Brasil que fizeram a inserção do mel nas merendas escolares, sendo pouco explorados por profissionais da área da saúde como substituto ao açúcar refinado

**Trab. 688**

**PROMOÇÃO DE SAÚDE E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM CRIANÇAS ATRAVÉS DA MÚSICA: RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores:** FLORENTINO, T. S., PONTES, A. A. D., SOARES, J. K. B., SOUZA, O.K.S., PONTES, E.D.S., ABRANTES, I.F.R.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Atualmente são inúmeras as estratégias e políticas de saúde implantadas, onde as mesmas têm como objetivo principal obter uma melhora na qualidade de vida, ampliando assim, hábitos mais saudáveis. No campo da nutrição, a prática da educação nutricional, principalmente voltada para as crianças, surge como forma de auxílio no desenvolvimento de uma alimentação equilibrada, visando adaptar suas condições de vida e a maneira que se inserem na sociedade. A música pode ser vista como uma forma ampla e didática de expandir esse conhecimento nutricional. **OBJETIVO:** O estudo em questão teve como objetivo abranger e divulgar a música como nova prática de educação nutricional para o público infantil. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Foram feitas paródias de músicas atuais, apresentadas durante uma aula, relacionando alimentação e nutrição e boas práticas de higiene na manipulação dos alimentos, apresentadas para crianças na faixa etária de 2 a 5 anos de idade, que frequentam creches no município de Araruna na Paraíba. **RESULTADOS:** Através do método aplicado, identificou-se a aceitabilidade e boa compreensão por parte do público infantil onde, ao longo da atividade, houve interação e participação da maioria das crianças em cada momento. Ao final, se mostraram alegres e interessados no assunto, demonstrando conhecer alguns dos alimentos expostos e sua importância, pois é nessa fase da vida que se inicia a construção de bons costumes relacionados a práticas mais saudáveis. **CONCLUSÃO:** Por meio das pesquisas, percebe-se a importância do uso de novas metodologias na educação nutricional e quão variadas elas podem ser. É possível que o interesse pela boa saúde aumente à medida que técnicas mais atrativas sejam aplicadas, podendo haver então um aumento na promoção de saúde nesta faixa etária.

## **PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES DA SEMENTE DA CHIA (SALVIA HISPANICA): UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** DANTAS, DLS, SANTOS, SM, SILVA, SVG, SILVA, MRR, IZIDIO, JAH, SANTOS, AIN, LEITE, RB, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A *Salvia Hispanica*, conhecida popularmente como chia, é uma planta da família das lamiáceas, originária das regiões da Guatemala, do México e da Colômbia. Conhecida por sua semente, que é vendida integralmente, moída ou em forma de óleo, a chia é consumida a centenas de anos por civilizações antigas como os astecas e os maias, devido a suas propriedades nutricionais. **OBJETIVO:** Salientar os benefícios do consumo da chia na prevenção do envelhecimento celular devido a radicais livres. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão literária de artigos científicos sobre o tema em questão. Para isso foram utilizadas as plataformas SciELO e Google Acadêmico, utilizando como descritores os termos: Antioxidantes, semente de chia, radicais livres. **RESULTADOS:** Os compostos presentes nesta semente possuem atividade antioxidante atuam protegendo as membranas celulares contra danos desencadeados pelos radicais livres, essa ação tem efeitos comprovados na prevenção de doenças crônicas, como câncer e doenças neurodegenerativas. Alguns de seus componentes principais são fibras, cálcio, magnésio, potássio, proteína e ômega-3. Sua ação antioxidante se dá pela presença do flavonoide kaempferol e, em menor quantidade, os ácidos cafeico e clorogênico. **CONCLUSÃO:** A inserção da chia na dieta é bastante positiva, visto que possui componentes importantes, como os fenólicos com ação antioxidante, além de diversos outros compostos que trazem inúmeros benefícios para o organismo.

## **PROPRIEDADES E BENEFÍCIOS DA ROMÃ (PUNICA GRANATUM L.) PARA A SAÚDE: UMA REVISÃO**

**Autores:** SILVA JYP, SILVA AR, DOMINGOS LBS, NÓBREGA JPM, RAMOS JA, SILVA RS, SILVA ML, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O Brasil é um país que possui uma vasta extensão territorial, o que propicia os diferentes tipos de climas e solo, permitindo assim sua vasta biodiversidade de fauna e flora, além da fácil adaptação de plantas trazidas de outros países. Dentre as diversas plantas que se adaptaram bem ao Brasil, trazemos destaque para a romã, o fruto da romãzeira (*Punica granatum L.*), da família Punicaceae, que pode ser utilizada como ornamentação, planta frutífera e reúne propriedades medicinais. Seus frutos são do tipo baga e apresentam sabor doce, ligeiramente ácido. No entanto é pouco explorada quanto suas propriedades. **OBJETIVO:** Diante do exposto, objetivou-se revisar a literatura científica quanto as propriedades e benefícios da romã para a saúde. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura científica. Para o levantamento bibliográfico utilizaram-se as bases de dados LILACS, SciELO e Periódicos CAPES. A busca dos artigos foi realizada utilizando os seguintes descritores "Punica granatum", "effects", "property" e "nutrients", tanto no idioma inglês quanto português, com o auxílio dos operadores booleanos "AND" e "OR". **RESULTADOS:** Em estudos de análise físico-química notaram a presença considerável de carboidratos e fibras no fruto, que são importantes para o fornecimento de energia e benefícios para o trânsito gastrointestinal, respectivamente. Além disso, apresenta teores consideráveis de compostos antioxidantes como antocianinas (delfinidina, cianidina e pelargonidina), quercitinas e ácidos fenólicos (caféico, catequínico, clorogênico, orto e paracumárico, elágico, gálico e quínico), tanto em seu fruto, quanto em sua casca. Trabalhos de âmbito experimental demonstraram que esses compostos da romã exercem efeitos positivos sobre o perfil lipídico (aumento do LDL e redução do LDL), atenuação da aterogênese e modulação da ação anti-inflamatória. **CONCLUSÃO:** Portanto, a romã apresenta-se como uma importante fonte alimentar devido duas propriedades nutricionais e funcionais. No entanto é pouco explorada quanto aos aspectos de produção, comercialização e de inovações tecnológicas. Sugere-se a realização de mais pesquisas devido à escassez de dados na literatura.

## **PROPRIEDADES FITOTERÁPICA DO CHÁ VERDE (CAMELLIA SINENSIS L.) NO TRATAMENTO DA OBESIDADE: UMA REVISÃO**

**Autores:** OLIVEIRA SD, GOMES MLJ, JERÔNIMO PS, NERIS AR, MONTEIRO FB, DANTAS FA, SILVA JYP, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Na busca de novas perspectivas para o tratamento da obesidade, a fitoterapia desponta como mais uma alternativa. O baixo custo e poucos efeitos colaterais são fatores que tornam os medicamentos fitoterápicos cada vez mais populares. Diversas são as alternativas disponíveis no mercado para o tratamento da obesidade, mas poucas apresentam evidências consistentes de segurança e eficácia. **OBJETIVOS:** O presente estudo objetiva fazer uma revisão da literatura existente sobre o uso do chá verde (*Camellia sinensis* L.) como alimento fitoterápico no tratamento da obesidade. **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 04 a 20 de agosto do ano de 2017, a partir do levantamento de 20 artigos, sendo que destes foram selecionados 16 artigos publicados entre os anos de 2010 a 2017 que foram avaliados de acordo com seus respectivos título e resumo. **RESULTADOS:** O uso de fitoterápicos aplicado no tratamento da obesidade vem sendo muito utilizado, tanto na forma medicamentosa como alimentar, exemplos de fitoterápicos muito usados nesse caso são os chás, a partir da revisão realizada, pode-se observar que entre os chás mais consumidos no tratamento da obesidade estão o chá verde (*Camellia sinensis* L.), que vem se destacando em várias pesquisas por sua composição rica em compostos fenólicos, os quais constituem potentes antioxidantes. Estudo com cultura de células humanas tem demonstrado que os componentes do chá verde e a cafeína presente nele aumentam a oxidação lipídica e a termogênese, promovendo, dessa forma, aumento no gasto energético, provavelmente devido ao efeito sinérgico entre as moléculas, além disso, a presença do flavonoide mais abundante no chá, o epicatequina galato, tende a estimular a oxidação lipídica e termogênese.. **CONCLUSÃO:** Desta forma, pode-se concluir que o consumo habitual de chá verde é efetivo na maioria das pesquisas observadas, uma vez que os mecanismos de ação são variados e a dosagem certa a ser consumida não possui recomendação exata. pode estar relacionado com a diminuição da gordura corporal e pode, portanto, ser utilizado no tratamento da obesidade.

## **PROPRIEDADES TERAPÊUTICAS DO NONI (MORINDA CITRIFOLIA) : UMA REVISÃO**

**Autores:** MARTINS ACS, SILVA, JYP, BARBOSA, GS , COSTA, ACS , PEREIRA, DE, OLIVEIRA, MJS, OLIVEIRA MEG , MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O Noni (*Morinda Citrifolia*) no Brasil ainda é um fruto pouco conhecido. Porém, algumas pessoas reportam-se-lhes e utilizam popularmente na prevenção, tratamento e cura de algumas enfermidades. **OBJETIVO:** O presente trabalho teve como objetivo identificar através da literatura científica as propriedades terapêuticas do Noni. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma pesquisa descritiva, realizada por meio de sondagem bibliográfica em revistas e bases eletrônicas indexados nas bases de dados: Google Acadêmico, Sciencedirect, Scielo, Lilacs e Periódicos Capes. Para tanto, foi sistematizada a escolha de 10 (dez) artigos, no período de 2012 a 2016. Utilizando-se os descritores: "Noni", "Morinda Citrifolia" e "propriedades". **RESULTADOS:** Os estudos elucidam o Noni como um importante antioxidante natural e quando ingerido frequentemente atua auxiliando no sistema imunológico e ajuda na absorção de nutrientes pelo organismo humano. Sua utilização no tratamento do câncer ainda é contraditório, mas os autores justificam que há necessidade de estudos pré-clínicos e clínicos que confirmem e esclareçam a utilização do Noni na eficácia do tratamento e prevenção do câncer. E ainda acrescentam que o excesso do fruto, pode ocasionar no organismo alguns efeitos, tais como: vômitos, diarreias, dores de cabeça e alergias. **CONCLUSÃO:**

Desta forma, é evidente as propriedades que o Noni possui, porém, reconhecemos as limitações em relação à temática, uma vez que ainda são escassos os estudos científicos, despertando assim muitas dúvidas acerca da utilização/propriedades do Noni. Compreendemos que há necessidade de estudos relacionados à essa temática.

### Trab. 693

#### **PRÓPOLIS, PROPRIEDADES E BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE: UMA REVISÃO**

**Autores:** BEZERRA, MRO, MACIEL, RT, NERIS, AR, DANTAS, FA, ALVES, APV, GOMES, MLJ, OLIVEIRA, SD, MORAIS, JL

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO** - A própolis é uma mistura complexa, formada por material resinoso e balsâmico coletada pelas abelhas dos ramos, flores, pólen, brotos e exsudados de árvores; além desses, na colméia as abelhas adicionam secreções salivares e enzimáticas. A própolis vem se destacando devido suas propriedades biológicas, como as antimicrobiana, antifúngica, antiprotzoária, antioxidante, antiviral e quanto a sua aplicabilidade na indústria alimentícia, na forma de alimentos funcionais. Em várias partes do mundo é indicada para melhorar a saúde e prevenir doenças. **OBJETIVO** - O presente estudo objetiva fazer um levantamento da literatura existente sobre as propriedades e benefícios da própolis para saúde. **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 04 a 25 de julho do ano de 2017, a partir do levantamento de 20 artigos, sendo que destes foram selecionados 12 artigos publicados entre os anos de 2010 a 2017 que foram avaliados de acordo com seus respectivos título e resumo. **RESULTADOS** - Com base nos artigos revisados verificou-se o seu potencial uso para diversas que aplicações farmacológicas e confirmam, sem espaço para dúvidas, a sua eficácia, principalmente como antioxidante, anti-inflamatório e antimicrobiano. A própolis apresenta na sua composição vitaminas e minerais como alumínio, cálcio, estrôncio, ferro, cobre e manganês e pequenas quantidades de vitaminas B1 , B2 , B6 , C e E. **CONCLUSÃO** - Através dos estudos revisados, pode-se concluir que a busca por novas tecnologias no campo de alimentos é uma procura crescente por parte dos consumidores e tendo em vista a conscientização das pessoas quanto a manutenção de saúde, o mercado alimentício vem procurando aperfeiçoar-se e inovar seus produtos. Os derivados lácteos caprinos estão sendo introduzidos como importantes fontes nutricionais na alimentação, visto sua boa aceitação sensorial, bem como sua composição nutricional.

### Trab. 694

#### **QUALIDADE DAS MATÉRIAS-PRIMAS PARA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

**Autores:** OLIVEIRA, MJS., LIRA, LCS, ARAÚJO, JM., EVANGELISTA, ILB., SOUZA, JM., MARTINS, ACS., SOARES, JKB., OLIVEIRA, MEG.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Matérias-primas são elementos indispensáveis à obtenção de um determinado produto alimentício, na qual pode ser transformada através de processos tecnológicos. É representada como componente essencial, que vai caracterizar o produto acabado após a sua transformação. Para se conseguir um produto final padrão por meio de processos tecnológicos industriais, a qualidade da matéria-prima é essencial, e ela pode ser avaliada por meio de alguns critérios. **OBJETIVO:** Identificar por meio da literatura a importância da qualidade das matérias-primas para indústria de alimentos. **METODOLOGIA:** Para tanto foram realizadas buscas nas bases de dados eletrônicas do Scencedirect e Periódicos CAPES, no idioma inglês e português, dos últimos cinco anos. **RESULTADOS:** Estudos elucidam que as variáveis de idoneidade representam alguns critérios que devem ser avaliados antes da escolha de qualquer matéria-prima. A observação dos aspectos físicos, das características físicas-químicas como também das microbiológicas são de importância essencial para essa escolha. Para tanto, é importante o emprego de algumas medidas preventivas, a fim de preservar a qualidade, integridade e características das matérias-primas. Estão representados como medidas preventivas

cruciais o manuseio adequado, seja para alimentos de origem animal ou vegetal e o acondicionamento e transporte apropriado desses produtos. **CONCLUSÃO:** O respeito às boas práticas no manejo das matérias-primas em toda cadeia produtiva é imperativo, haja vista que o fornecimento de uma matéria-prima padrão para indústria de alimentos possui impacto direto na qualidade do produto acabado, e como consequência, maior aceitabilidade pelo consumidor final.

#### **Trab. 695**

### **QUALIDADE DE VIDA DE IDOSOS SUBMETIDOS AO TRATAMENTO HEMODIALÍTICO**

**Autores:** MONTEIRO FB, LIMA JS, MATOS INB, PINTO MLM, SANTOS RJS, SILVA AAP, QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O envelhecimento é um fato incontestável e torna as pessoas mais vulneráveis aos processos patológicos, levando o idoso a apresentar doenças crônicas que induzem diversas alterações funcionais. Avanços nos tratamentos dialíticos têm contribuído na saúde dos portadores de insuficiência renal crônica. Entretanto, o nível de qualidade de vida relacionada à saúde desses pacientes ainda é considerado baixo. A hemodiálise (HD) é o tratamento dialítico mais utilizado atualmente e consiste na diálise realizada por uma máquina, na qual se promove a filtração extracorpórea do sangue, feito em média três sessões semanais, por um período de três a cinco horas por sessão, dependendo das necessidades individuais. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão bibliográfica sobre a qualidade de vida dos idosos em tratamento de hemodiálise. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas, Scielo e Google Acadêmico, no idioma português, correspondente ao período de 10 anos, utilizando-se as palavras-chaves: hemodiálise; idoso; qualidade de vida, onde foram selecionadas 10 publicações. **RESULTADOS:** Segundo a Sociedade Brasileira de Nefrologia, atualmente cerca de 30% dos pacientes em diálise são idosos, e, geralmente, apresentam comprometimento funcional, o que remete à necessidade de assistência em suas atividades de vida diária. Assim, estudos demonstram que o tratamento por hemodiálise causa limitações e prejuízos no estado de saúde geral dos pacientes idosos. Observam-se problemas como o comprometimento da autonomia, muitas vezes tornando-os dependentes dos cuidados de outra pessoa, no trabalho, ocasionando afastamentos, diminuição da atividade física, maior número de hospitalizações e uso de medicamentos, além de sintomas como náuseas, mal-estar, indisposição, problemas com a restrição alimentar e hídrica. Pesquisas também revelam que as alterações de humor decorrente da disposição biológica, a depressão e o isolamento social têm contribuído para menor qualidade de vida desses pacientes. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que inúmeros são os fatores que acarretam baixa qualidade de vida no idoso submetido à HD, dentre eles, os físicos, psicológicos e socioculturais. Dessa forma, recomendam-se avaliações periódicas sobre a saúde desses pacientes, para que possam receber suporte especializado, a partir do envolvimento dos profissionais de saúde e familiares no processo terapêutico, corroborando com a longevidade e o bem-estar.

#### **Trab. 696**

### **QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE LACTUCA SATIVA L. HIDROPÔNICA ARMAZENADA EM REFRIGERADOR DOMÉSTICO EM DIFERENTES EMBALAGENS**

**Autores:** CAROLINA KREBS DE SOUZA, FERNANDA RAQUEL WUST SCHMITZ, SÁVIO LEANDRO BERTOLI, MERCEDES GABRIELA RATTO REITER

**Instituição:** UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO.** A alface (*Lactuca sativa* L.) é uma das hortaliças mais consumidas mundialmente e em sua composição há um grande número de compostos nutritivos que promovem a saúde. A segurança do alimento e o bem estar do consumidor deve ser prioridade na escolha do método de conservação do alimento. Esta hortaliça folhosa, quando armazenada em condições desfavoráveis, pode sofrer danos na sua qualidade, como perda de água, diminuição da capacidade antioxidante, redução da clorofila e carotenoides. **OBJETIVO.** Desta forma, objetivou-se estudar o armazenamento refrigerado da alface crespa cultivada pelo método hidropônico para avaliar o impacto do sistema de refrigeração

não isotérmico na qualidade desta hortaliça sob dois tipos de embalagens, aberta e fechada, ao longo de 14 dias a 4°C. METODOLOGIA. A temperatura e a umidade relativa no interior do refrigerador no período de estudo foram verificadas utilizando-se o sensor Klimalogg Pró. As amostras de alface foram acondicionadas em embalagens de poliestireno expandido (isopor) sem cobertura e de pet cristal com filme de policloreto de vinila (PVC) e selecionadas quanto à cor, tamanho e ausência de defeitos. As análises foram realizadas em triplicata quanto ao conteúdo de umidade e cinzas totais, através da metodologia de termogravimetria (TGA) e perda de massa. RESULTADOS. A temperatura no interior do refrigerador se mostrou instável, sendo que a temperatura média ao longo dos 14 dias de refrigeração foi de 7°C, indicando que o refrigerador não operou na temperatura selecionada, 4°C, enquanto que a umidade relativa durante o mesmo período variou de 80% a 40%. O conteúdo de umidade diminuiu 85,05% nas amostras em embalagem aberta e 25,90% em embalagem fechada, durante o armazenamento refrigerado, já o conteúdo de cinzas teve aumento, devido à redução de umidade e foi de 20,12% e 1,20% para embalagem aberta e fechada, respectivamente. A perda de massa foi maior nas amostras com contato direto com o ar refrigerante, 94,37%, enquanto que para a embalagem com filme a perda de massa foi de 65,64%. CONCLUSÃO. Sendo assim, a melhor forma para conservar a alface crespa hidropônica é em embalagem fechada, evitando crescimento microbiológico deteriorante e patogênico, além de manter seus nutrientes inalterados por mais tempo.

#### **Trab. 697**

### **RADIOATIVIDADE DE ALIMENTOS TRATADOS POR RADIAÇÃO IONIZANTE**

**Autores:** OLIVEIRA, MJS., LIRA, LCS, ARAÚJO, JM., EVANGELISTA, ILB., SOUZA, JM., MARTINS, ACS., SOARES, JKB., OLIVEIRA, MEG.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A irradiação de alimentos configura-se num método de conservação inovador utilizado pela indústria alimentícia com distintas finalidades, na qual consiste em expor os alimentos à radiação ionizante de maneira controlada e por tempo adequado. Ela é permitida em 38 países, e a sua aplicação justifica-se pela destruição de microrganismos ou inibição de alterações bioquímicas. **OBJETIVO:** Identificar por meio da literatura a radioatividade de alimentos quando tratados por radiação ionizante. **METODOLOGIA:** Para tanto foram realizadas buscas nas bases de dados eletrônicas do Sciencedirect e Periódicos CAPES, no idioma inglês, nos últimos cinco anos. **RESULTADOS:** A irradiação de alimentos vem sendo muito utilizada pela indústria alimentícia com distintas finalidades, como aumento da vida de prateleira, inibição e ou destruição de microrganismos, controle do amadurecimento, desinfestação e inibição do brotamento. A dose máxima aceitável de exposição dos alimentos a essa radiação segundo a Food and Agriculture Organization (FAO) é de 10 kGy, pois esse limite não representa perigo toxicológico e problema microbiológico ou nutricional especial nos alimentos. A dose a ser empregada irá depender do objetivo do tratamento, bem como da resistência do microrganismo alvo. Em doses comerciais a radiação utilizada não induz radioatividade nos alimentos e consequentemente não promove riscos para o consumidor. Porém, produtos radiolíticos, íons e outros compostos formados podem reagir com componentes dos alimentos quando o limite comercial da dose é ultrapassado. Contudo, a legislação exige que produtos irradiados devam apresentar explicitamente a informação no rótulo "Tratado por irradiação, não irradiar novamente". **CONCLUSÃO:** Existe o preconceito do consumo de produtos irradiados pelos consumidores com a ideia de que esse tratamento traga prejuízos a sua saúde, porém como supracitado, quando respeitada a dose comercial não há efeito radiolítico desse tratamento nos alimentos. Para tanto, é importante mais esclarecimentos a população de forma a demonstrar as vantagens desse método e suas implicações na saúde.

#### **Trab. 698**

### **RASTREIO DE OBESIDADE ATRAVÉS DE BIOIMPEDÂNCIA EM FREQUENTADORES DE ACADEMIA EM CAMPINA GRANDE – PB**

**Autores:** VASCONCELOS LA, ROCHA SKR, CARVALHO RCMR, GONÇALVES YA, SOUZA IB, SOUZA RCE, MENEGUETTO AMA

**Instituição:** FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A análise da composição corporal através da bioimpedância é um método não invasivo, de baixo custo e de alta acurácia, fornecendo dados como massa muscular esquelética e massa de gordura, complementando o Índice de Massa Corporal (IMC) que, sozinho não fornece informações fidedignas a respeito do estado nutricional do indivíduo. O objetivo do estudo foi avaliar a prevalência de obesidade entre frequentadores de uma academia na cidade de Campina Grande- PB. **METODOLOGIA:** Estudo retrospectivo, transversal, descritivo. Coletou-se dados de 367 análises da composição corporal através da Bioimpedância InBody370®, no período de maio a agosto de 2017. Avaliou-se a massa muscular, massa de gordura e o IMC, este último, de acordo com a classificação definida pela Organização Mundial de Saúde (OMS). **RESULTADOS:** Dos 367 indivíduos avaliados, 213 eram do sexo feminino (58,03%) e 154 do sexo masculino (41,96%). A média da altura foi de 1,67m e a média de peso de 72,09kg. Estavam acima do peso ideal 171 pessoas, o que corresponde a 46,60% dos indivíduos estudados. Destes, 123 (71,90%) apresentavam sobrepeso (IMC entre 25 e 29,9) e 48 (28,10%) obesidade (IMC acima de 30). Dos indivíduos obesos, 33 (68,75%) estava com obesidade grau I (IMC entre 30 e 34,9), 10 (20,83%) com obesidade grau II (IMC entre 35 e 39,9) e 5 (10,41%) com obesidade grau III (IMC acima de 40). Com relação à distribuição por sexo, dos 123 indivíduos com sobrepeso, 66 eram do sexo feminino (53,66%) e 57 do sexo masculino (46,34%). Dos 48 indivíduos obesos, 19 eram do sexo feminino (60,42%) e 29 do sexo masculino (39,58%). Considerando apenas os indivíduos com sobrepeso, a média de massa muscular esquelética (MME) foi de 29,30kg e a média de massa de gordura corporal (MGC) foi de 23,70kg, enquanto a média do IMC foi de 27,05. Considerando agora os indivíduos com obesidade, a média de musculatura esquelética foi de 33,14kg, a média de gordura corporal total foi de 38,75kg e a média do IMC foi de 34,18. **CONCLUSÃO:** Segundo a literatura, a obesidade teve um aumento de 60%, e pode ter colaborado para o aumento da prevalência de diabetes e hipertensão arterial. Devido a íntima relação da obesidade com o desenvolvimento das doenças crônicas não transmissíveis, a vigilância por parte dos profissionais de saúde deve ser constante. A educação em saúde deve ser uma aliada, além da abordagem biopsicossocial desses pacientes para o combate dos determinantes sociais e outros fatores de risco para tais doenças

**Trab. 699****RASTREIO DE OBESIDADE EM DIABÉTICOS E HIPERTENSOS ATENDIDOS EM UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA NA CIDADE DE CAMPINA GRANDE – PB**

**Autores:** VASCONCELOS, LA, LUCENA, BM, ALVES NETA, MM, BORBA, IRL, SOUZA, ECSM, MELO, BLB, OLIVEIRA, LS, CELINO, SDM

**Instituição:** FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade tem íntima relação com o desenvolvimento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e parece ser a grande responsável pelo aumento da incidência e prevalência de diabetes e hipertensão nos últimos 10 anos. O estudo teve como objetivo avaliar a prevalência de obesidade entre hipertensos e diabéticos atendidos em uma Unidade de Saúde da Família da cidade de Campina Grande, PB. **MÉTODOS:** Estudo transversal, descritivo, de abordagem quantitativa, realizado a partir da análise de 30 prontuários de usuários hipertensos e/ou diabéticos acompanhados em uma Unidade de Saúde da Família da cidade de Campina Grande-PB. Foram selecionados os prontuários de pacientes atendidos durante o mês de agosto, no dia da semana em que se realiza o HIPERDIA. Avaliou-se a prevalência de sobrepeso e obesidade utilizando o cálculo do IMC, baseado nos valores preconizados pela OMS (sobrepeso 25 a 29,9 e obesidade acima de 30). O peso utilizado no estudo foi o aferido na última consulta. **RESULTADOS:** Dos 30 prontuários, 18 (60%) eram de pessoas do sexo feminino e 12 (40%) do sexo masculino; 21 pacientes (70%) tinham o diagnóstico de hipertensão arterial sistêmica, 05 apresentavam diabetes mellitus tipo II (16,66%) e 04 eram acometidos das duas condições simultaneamente (13,33%). Quando calculado o IMC, 16 estavam com sobrepeso (53,33%), 08 com obesidade (26,66%) perfazendo um total de 80% dos pacientes acima do peso adequado. Dos pacientes com obesidade, 05 (62,5%) estavam com obesidade grau I (IMC entre 30 e 34,9), 2 (25%) com obesidade grau II (IMC entre 35 e 39,9) e 1 (12,5%) com obesidade grau III (IMC acima de 40). Esses dados são superiores à média da população brasileira na qual o excesso de peso atinge cerca de 53,8% da população brasileira. Segundo a literatura, há um risco 93 vezes maior de surgimento de diabetes em mulheres obesas e 42 vezes maior em homens obesos e em indivíduos de 20 a 45 anos, a prevalência de HAS é seis vezes maior entre obesos. **CONCLUSÃO:** Dada a clara relação da obesidade com o aumento da incidência das DCNT e levando

em consideração a alta morbimortalidade a que essas doenças levam, além do alto custo para o estado, os profissionais de saúde no geral, especialmente os vinculados à Atenção Básica, devem investir na Promoção da Saúde para a população como um todo, em todas as faixas etárias, com a finalidade de uma melhor qualidade de vida, incentivando especialmente a alimentação saudável e a prática de atividade física regular.

#### **Trab. 700**

### **REDUÇÃO DA OBESIDADE INFANTIL EM UM MUNICÍPIO DE MINAS GERAIS**

**Autores:** FABRICIO DE ANDRADE GALLI, IVANIR CELSO ORLANDO JUNIOR, SELME SILQUEIRA DE MATOS, ELIANA APARECIDA BRAGA GOMES CAETANO

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade é uma doença crônica, caracterizada pelo acúmulo de gordura corporal. Verifica-se que a prevalência da doença tem aumentado a cada ano e é apontada com um fator de risco para desenvolvimento precoce de doenças crônicas. Em crianças, a obesidade é preocupante, pois as probabilidades destas se tornarem adultos obesos é aumentada. **OBJETIVOS:** Preparar um plano de ação para redução do índice de obesidade na população pediátrica na área de abrangência da Unidade básica de saúde (UBS) em estudo. **METODOLOGIA:** O estudo em questão descreve um plano de ação no qual foi elaborado após a realização do diagnóstico situacional pela equipe de saúde, que identificou um significativo número de crianças com sobrepeso e obesidade. Após identificar as necessidades, foi proposto o plano de ação: organização de grupos operativos no qual aborda a importância de adquirir hábitos de vida saudável, a importância da redução da obesidade, formas de alimentação saudável, elaboração de atividades lúdicas, aulas expositivas, discussões de casos, elaboração de cronograma para atividade física e possíveis locais onde as crianças podem participar de jogos, lutas, ginásticas com acompanhamento de profissional especializado na área. Os encontros com pais e crianças ocorrem a cada 15 dias no espaço de reunião da UBS, ainda com a presença da Educadora Física, Nutricionista e Pediatra. Em cada encontro é registrado a presença, peso e dados antropométricos das crianças para comparações futuras. Além disso, quando necessário, as crianças serão avaliadas em consulta médica pelo pediatra da unidade. O projeto foi apresentado aos moradores do município, em forma de reunião no parque ecológico local, buscando estimular melhores práticas em saúde pela população, com discussões sobre caminhada, atividade física, melhores hábitos alimentares, higiene do sono e hábitos saudáveis de vida. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** É de fundamental importância a conscientização dos pais, familiares e das próprias crianças. Desse modo foi proposta a organização de grupos operativos no qual aborda a importância de adquirir hábitos de vida saudável, a importância da redução da obesidade. Com isso, percebe-se tanto nos grupos quanto nas consultas de pediatria, uma significativa redução do índice de obesidade infantil, assim como melhoria dos hábitos de vida da população contemplada.

#### **Trab. 701**

### **REDUÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS E SATURADOS EM GORDURAS VEGETAIS: DESAFIOS E ASPECTOS ENVOLVIDOS**

**Autores:** RAQUEL BONATI MORAES IBSCH, MERCEDES GABRIELA RATTO REITER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

**Instituição:** UNIVERSIDADE DE BLUMENAU

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A preocupação com a saúde e qualidade de vida é crescente. Sabe-se que os principais tipos de lipídios são os óleos e gorduras e seu principal componente, são os triglicerídeos. As moléculas de triglicerídeos são formadas por ácidos graxos, e estes por sua vez, podem ser saturados ou insaturados de acordo com a presença de ligações simples ou duplas em sua composição. Quanto à forma geométrica, os ácidos graxos podem ser cis ou trans, sendo a ligação trans termodinamicamente mais estável. **OBJETIVO:** Fazer uma revisão bibliográfica para verificar se é possível a redução de ácidos graxos trans (AGTs) e saturados em óleos e gorduras para o projeto de pesquisa de mestrado do PPGEQ da FURB. **METODOLOGIA:** Revisão bibliográfica utilizando artigos



com Qualis A1eA2. RESULTADOS: É de conhecimento geral que os processos de hidrogenação (parcial) industrial e desodorização de óleos e gorduras formam AGTs em diferentes níveis. Pelas condições de reação da hidrogenação, algumas das duplas ligações presentes nos ácidos graxos, reconfiguram-se, formando as denominadas ligações "trans", que pesquisas comprovaram causarem efeitos negativos à saúde. Desde então, o processo de hidrogenação passou a ser parcialmente substituído por outros processos, como a interesterificação e o fracionamento, com a utilização de uma diversidade maior de matérias-primas. Em geral, para atender as características de aplicação nos alimentos, misturam-se óleos líquidos com óleos naturalmente saturados com frações hidrogenadas. Esta mistura pode ou não passar pelo processo de interesterificação, o qual não modifica a estrutura dos ácidos graxos, mas os combina entre si através de um rearranjo. Ao final, obtém-se uma gordura vegetal que apresenta resistência ao calor, estabilidade à oxidação e outras características desejáveis para a aplicação nos produtos finais, mantendo baixos teores de AGTs, mas talvez com elevados teores de gorduras saturadas. CONCLUSÃO: Desta forma, o desenvolvimento de um processo de fabricação ou de uma matéria-prima que possibilite a obtenção de gorduras vegetais com baixos níveis de AGTs e, ao mesmo tempo, com baixos teores de ácidos graxos saturados é um grande desafio para a indústria. Vários desafios tecnológicos, econômicos e mercadológicos precisam ainda ser superados e as preocupações com a saúde e a satisfação do consumidor têm impulsionado a indústria de alimentos a buscar soluções cada vez mais viáveis do ponto de vista econômico e fabril.

### Trab. 702

#### REDUÇÃO DOS NÍVEIS DE MALONÁLDEÍDO NO CÉREBRO DE RATOS IDOSOS SUPLEMENTADOS COM NATA CAPRINA

**Autores:** COSTA, ACS, PEREIRA, DE, BIDÔ, RCAB, SILVA, RCFS, ALVES, MCA, ARAUJO, DFS, GUERRA, CG, SOARES, JKB

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

#### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** O envelhecimento é caracterizado por alterações biológicas que estão associadas com a diminuição das funções bioquímicas e fisiológicas. Dentre as mudanças que ocorrem durante este ciclo da vida, tem-se o declínio das funções cognitivas, como diminuição das atividades locomotoras, diminuição da aprendizagem e déficit de memória. O processo de envelhecimento está relacionado com o aumento na produção dos radicais livres (ROS). Os ROS podem causar graves danos aos órgãos, especialmente no cérebro via peroxidação lipídica. Este processo está relacionado com o desenvolvimento de doenças neurodegenerativas, como Parkinson e a Doença de Alzheimer (DA). Dentre os marcadores da peroxidação lipídica, tem-se o malonaldeído (MDA), que é um produto secundário da reação de oxidação, e pode ser utilizado como um indicador de lesão na membrana celular. **OBJETIVO:** Avaliar os efeitos da nata caprina nos níveis de MDA no cérebro de ratos idosos. **METODOLOGIA:** Foram utilizados 13 ratos wistar com mais de 24 meses de idade, divididos em dois grupos: Controle (CG): recebendo água destilada; Nata (GN): receberam 2000 mg/kg de nata por gavagem durante 30 dias. No 31 dia, os animais foram eutanasiados e parte do tecido cerebral foi utilizado para a quantificação do MDA (nmol/g). Foi aplicado o teste t para análise dos dados seguido de Tukey e  $P < 0,05$ . **RESULTADOS:** A quantificação do MDA foi menor no GN ( $687,76 \pm 78,89$ ) comparado ao GC ( $715,37 \pm 63,92$ )  $P < 0,05$ . Valores mais baixos de MDA no cérebro, estão associados com o menor percentual de peroxidação lipídica. Assim sendo, foi possível observar que a nata caprina exerceu um papel fundamental na redução do estresse oxidativo dos ratos idosos. **CONCLUSÃO:** A suplementação com nata caprina induziu uma redução na peroxidação lipídica cerebral de ratos idosos, o que está relacionado com a preservação do tecido neural e consequentemente com a prevenção de patologias como transtornos de ansiedade e Alzheimer. Desta forma, sugere-se demais estudos para comprovar outros efeitos desta gordura sobre o desenvolvimento neural.

### Trab. 703

#### REFLEXO DA HIDRATAÇÃO NO RENDIMENTO ESPORTIVO

**Autores:** PONCIANO, CS, ABRANTES, IFR, ARAÚJO, MGG, PONTES, EDS, ANDRADE JUNIOR, FP, SALES, HLD, SILVA, JYP,

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Nas diversas modalidades esportivas a hidratação é fundamental para um bom desempenho, especialmente em situações de atividades intensas e prolongadas no calor. A prática de exercícios físicos em ambiente quente pode induzir uma desidratação caracterizada pela perda de líquidos e eletrólitos através da sudorese, esta é capaz de causar prejuízos nas funções cognitiva e motora do atleta, dessa maneira se faz necessária a reposição desses elementos para um funcionamento adequado do organismo, da temperatura corporal, do sistema cardiovascular e desempenho físico. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão de literatura buscando evidenciar a influência da hidratação na prática de esportes. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de artigos científicos no idioma português/inglês, nas bases de dados eletrônicas do ScienceDirect, Scielo e Pubmed, dos últimos 5 anos, utilizando como descritores "desidratação", "hidratação" e "exercício físico". **RESULTADOS:** É comum detectar entre os atletas o erro de iniciar a ingestão de líquidos apenas após sensação de sede, porém ao apresentar sede o desportista já está cerca de 2% desidratado e isso refletirá em efeitos negativos sobre seu desempenho físico. Por isso, é recomendado que ocorra hidratação antes da atividade para potencializar as reservas líquidas; durante para tentar equilibrar a perda de líquido; e depois da prática de atividades físicas visando restaurar os estoques hídricos corporais. A reidratação pós exercícios não deve se deter a quantidade de líquidos perdida, mas também a reposição de eletrólitos. Essa reposição quando feita apenas com água atua sobre os estoques hídricos, porém não auxilia na recuperação do glicogênio muscular como quando feita com soluções carboidratadas. **CONCLUSÃO:** Qualquer déficit de líquido pode comprometer o desempenho de desportistas, portanto é de suma importância que a hidratação ocorra em quantidades e intervalos regulares afim de evitar uma desidratação.

**Trab. 704****REIDRATAÇÃO ORAL À BASE DE ALANIL-GLUTAMINA: UMA SOLUÇÃO TERAPÊUTICA PARA DIARREIA NO DIABETES**

**Autores:** SIQUERIA FJWSS, LIMA AAM, OLIVEIRA JS, FERREIRA FCS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Diabetes Mellitus tipo 1 (DM1) é uma das doenças crônicas mais prevalentes no mundo e a diarreia pode ser evidenciada em alguns pacientes como efeito decorrente da lesão intestinal. **OBJETIVO** investigar a eficácia da alanil-glutamina (ALGLN) na substituição da glicose em uma solução de rehidratção oral (SRO) para tratar o distúrbio hidroeletrólítico em animais com DM1 induzida por estreptozotocina. **METODOLOGIA:** Foram usados ratos Wistar machos, 12-16 semanas, pesando  $\pm 300g$ , divididos em grupos controle (CTRL) e DM1. Os animais foram induzidos por uma solução de 0,5ml intraperitoneal (i.p) de estreptozotocina (70mg/Kg) em citrato de sodio (pH 4.5) e foram deixados por 14 dias em gaiolas metabólicas. Apartir do 14º dia, os animais foram perfundidos por solução de Ringer e ALGLN. Na perfusão foram avaliados parâmetros de Na<sup>+</sup>, K<sup>+</sup>, Cl<sup>-</sup> e água, medidos através de espectrofotometria. Foram realizados testes estatísticos (utilizando-se o Graphpad Prisma e SPSS), way ANOVA não paramétrico para um  $p < 0,05$  sendo aplicado o Kruskal-Wallis test e Bartlett's test (paramétrico) e os teste de Dunn's e Tukey como pós testes. **RESULTADOS:** Glicemias no grupo DM1 média  $> 400mg/dL$  associado com polidipsia, polifagia, poliúria e perda de peso. Na perfusão intestinal, o efeito secretório (mEq/min/g) foi evidenciado em animais diabéticos: Na<sup>+</sup>: (-14,42  $\pm$  0,6168) K<sup>+</sup>: (-1,052  $\pm$  0,04292) Cl<sup>-</sup>: (-12,73  $\pm$  0,9536), Osm: (-38,47  $\pm$  1,494). A SRO a base de ALGLN evidenciou Na<sup>+</sup>: (-0,7758  $\pm$  0,6841), K<sup>+</sup>: (1,920  $\pm$  0,2509), Cl<sup>-</sup>: (-0,7096  $\pm$  0,7632), Osm: (-18,06  $\pm$  1,413). A análise estatística evidenciou as seguintes significâncias para as medidas de Na<sup>+</sup>, K<sup>+</sup>, Cl<sup>-</sup>, Osm (CTRL vs DM; DM vs ALGLN). **CONCLUSÃO:** A diarreia é uma das consequências do efeito da hiperglicemia e leva a uma queda na qualidade de vida dos pacientes e déficit hidroeletrólítico. Esta condição pode ser exacerbada na vigência de diabetes descompensada. A ALGLN se mostrou eficiente para reverter o déficit de água e de eletrólitos, podendo ser usada como base para uma SRO na perspectiva de não elevar o aporte de glicose.

**Trab. 705****RELAÇÃO DA DEFICIÊNCIA DE VITAMINA D E HIPERTENSÃO: UMA REVISÃO NA LITERATURA**

**Autores:** PONTES, EDS, ANDRADE JÚNIOR, FP, BERTOZZO, CCMS, SOARES, JKB, MORAIS, JL

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A vitamina D é a única entre as vitaminas que funciona também como hormônio já que pode ser sintetizada de forma endógena induzida pelos raios ultravioletas ou exógena por meio da dieta. Os efeitos a saúde são provenientes a seus diversos receptores localizados em diversas partes do corpo, além de desempenhar um papel fundamental na regulação do metabolismo fosfocálcico. O estado dessa vitamina é classificada de acordo com os níveis de calciferol no sangue possuindo uma meia vida estimada de duas a quatro semanas e sua deficiência está relacionada a diversos fatores como idade, sexo, etnia e exposição ao sol. Apesar de atuar no metabolismo ósseo sua deficiência está relacionada ao risco de diversas doenças, inclusive, cardiovasculares, dentre elas a hipertensão arterial. **OBJETIVO:** Diante disso, objetivou-se realizar uma revisão na literatura sobre a relação da deficiência de vitamina D e a hipertensão arterial. **METODOLOGIA:** Para isso, foi realizada uma revisão bibliográfica contendo dez artigos científicos, encontradas através de uma busca nas bases eletrônicas de dados: SciELO, Google Acadêmico e Pubmed no idioma inglês, correspondente ao período dos últimos 9 anos, utilizando como palavras chaves: cardiovascular diseases; vitamin D; hypertension. **RESULTADOS :** Observou-se que a vitamina D é essencialmente benéfica a saúde devido a suas várias ações metabólicas no organismo e sua deficiência pode ser ocasionada por diversos fatores. Essa deficiência está associada a várias doenças cardiovasculares como, por exemplo, a hipertensão arterial visto que a vitamina possui uma atividade reguladora negativa do sistema renina-angiotensina-aldosterona, atuando na prevenção do hiperparatireoidismo secundário, esse hormônio paratireoideano pode ser considerado um marcador da deficiência da vitamina D estando associado a níveis mais altos da pressão arterial e hipertrofia cardíaca. Nesse contexto, a suplementação adequada é recomendada por poder levar a uma reversão do quadro clínico. **CONCLUSÃO:** Desta forma, pode-se concluir que a deficiência de vitamina D é um fator de risco para o desenvolvimento de hipertensão arterial e outras doenças cardiovasculares que podem, conseqüentemente, levar a óbito e que apesar da suplementação ser indicada na prevenção/tratamento dessas doenças ainda é necessário um aprofundamento acerca dos fatores que levam a deficiência da mesma.

**Trab. 706****RELAÇÃO DA SÍNDROME METABÓLICA INFANTO JUVENIL COM A OBESIDADE E SEUS RISCO PARA A SAÚDE - UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** ANA PAULA VILAR ALVES, MACIEL, RT, BEZERRA, MRO, DANTAS, FA, CAVALCANTI, LF, NERIS, AR, MIRANDA, AVS, MORAIS, JL

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Síndrome metabólica ou síndrome X ou ainda síndrome da resistência à insulina, tem como característica um quadro de alterações fenotípicas, como obesidade e hiperinsulinemia, dislipidemia e hipertensão. Não obstante a inexistência de um padrão para a definição da síndrome metabólica, há estudos que indicam que ela se desenvolve na infância, sobretudo em crianças e adolescentes com sobrepeso ou obesidade. Ressalte-se que os portadores da síndrome metabólica têm risco duplicado de desenvolver doenças cardiovasculares, em relação a aqueles que não a possuem. **OBJETIVO:** Mostrar a correlação da síndrome metabólica infanto juvenil com a obesidade. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de uma busca nas bases de dados Scielo, Google Acadêmico e LILACS, com publicações internacionais e nacionais nos idiomas ingleses e portugueses, correspondentes aos anos de 2007 a 2017. Foram utilizadas as palavras-chave: alterações metabólicas, complicações da obesidade e síndrome metabólica precoce. Para a síntese da revisão foram utilizados 10 artigos. **RESULTADOS:** Estudos evidenciaram que a obesidade em crianças e adolescentes está intimamente ligada a diversos fatores de risco cardiovasculares. Observou-se ainda que a obesidade é o principal fator de risco para o desenvolvimento de resistência à insulina em crianças e adolescentes. Foi constatado que a gordura visceral em excesso pode ocasionar a elevação das concentrações de ácidos graxos e citocinas inflamatórias, que provocam a gliconeogênese, bloqueando a depuração hepática de insulina e levando, via de consequência, ao aumento de triglicérides no fígado, o que gera resistência à insulina e provoca a dislipidemia, favorecendo o desenvolvimento da síndrome metabólica. **CONCLUSÃO:** Pode-se inferir que a obesidade é vista como fator preponderante de risco para anormalidades metabólicas, não só em adultos como em crianças e adolescentes, possibilitando um risco acentuado de desenvolver futuras complicações metabólicas. Percebe-se, que a obesidade é um dos maiores problemas de saúde pública para a população em geral, por acometer as pessoas tão precocemente. Por isso, a necessidade de implementação de medidas preventivas em todas as faixas etárias.

## Trab. 707

### RELAÇÃO DO CONSUMO HABITUAL ENTRE GORDURAS SATURADAS, MONOINSATURADAS E POLI-INSATURADAS

**Autores:** GOLLINO L, BURINI RC

**Instituição:** FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU- UNESP

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** no consumo alimentar habitual existem diferentes tipos de gorduras que podem relacionar-se com a saúde. Entre os diferentes tipos tem-se o ácido graxo saturado (SAT) que quando consumido demasiadamente pode relacionar-se com o aumento do colesterol plasmático total (CT) e Low Density Lipoprotein (LDL); o ácido graxo monoinsaturado (MUFA) quando consumido de forma elevada pode aumentar o CT e outras frações, mas o ácido graxo poli-insaturado (PUFA) teria efeito protetor metabólico reduzindo os valores de CT e LDL. **OBJETIVO:** avaliar a relação do consumo habitual de gorduras SAT, MUFA e PUFA em participantes ingressantes no Programa de Modificação do Estilo de Vida (MEXA-SE Pró-saúde) do Centro de Metabolismo em Exercício e Nutrição da Faculdade de Medicina de Botucatu. **METODOLOGIA:** A avaliação do consumo alimentar foi realizada pela coleta de três recordatórios de 24 horas (R24h), em dias não consecutivos, respeitando dois dias da semana, um dia do final de semana e por nutricionista treinada. O cálculo dos R24h foi realizado pelo programa NutWin versão 1.5.2.51 e os dados foram tabulados no Excel. Foram realizadas as seguintes relações para avaliação do consumo de gorduras: porcentagem média do consumo individual de ácidos graxos SAT, MUFA e PUFA e a relação MUFA/SAT e PUFA/MUFA. O estudo foi realizado entre os anos de 2015 e 2016. **RESULTADOS:** Os valores foram expressos em média percentual e desvio padrão pela coleta dos R24h de 91 participantes que ingressaram pela primeira vez no Programa MEXA-SE Pró-Saúde, com idade média de 54,6 anos e ambos os sexos. Quanto ao consumo habitual das gorduras, observou-se maior consumo de MUFA ( $9,17 \pm 2,62$ ), seguida de SAT ( $8,37 \pm 2,4$ ) e PUFA ( $6,33 \pm 2,06$ ). Com isso, a relação MUFA/SAT ( $1,12 \pm 0,23$ ) se mostrou maior que a relação PUFA/MUFA ( $0,72 \pm 0,22$ ). **CONCLUSÃO:** o consumo habitual das gorduras mostram uma relação oposta ao ideal, que destacaria baixa relação MUFA/SAT e alta relação PUFA/MUFA. Desta forma há necessidade de maior intervenção com a educação nutricional entre o consumo alimentar dos tipos de gorduras na população.

## Trab. 708

### RELAÇÃO DOSE-RESPOSTA DA INGESTÃO PROTEICA SUBSEQUENTE AO EXERCÍCIO RESISTIDO.

**Autores:** THOMAZ MT, RÉGIS WCB

**Instituição:** PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Na prática esportiva e no cotidiano de adultos saudáveis fisicamente ativos é frequente a busca por anabolismo muscular ou até mesmo uma manutenção da massa magra, sendo assim é importante uma complementação da alimentação através da suplementação, principalmente de fontes proteicas. Porém, muitos indivíduos usam tais suplementos de maneira exacerbada e desnecessária, sendo assim é necessário avaliar a quantidade com que esses suplementos fazem efeito sob a síntese proteica muscular. **OBJETIVO:** Reunir e avaliar através de uma revisão sistemática da literatura a relação dose-resposta da ingestão proteica e da síntese proteica. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma pesquisa sistemática nos bancos de dados: PubMed; EMBASE; Cochrane Library para selecionar artigos baseados em ensaios clínicos aleatorizados e controlados que já foram publicados, desta forma, encontrou-se 1115 artigos que foram usados para a construção da revisão relativa a relação dose-resposta da ingestão proteica. **RESULTADOS:** A partir dos artigos avaliados e uma análise estatística dos efeitos das doses de 20g comparados a 40g do suplemento, os dados demonstram que acima de 20g de proteína o efeito sob a síntese proteica muscular é Insignificante ( $p$ -value = 0,081, Intervalo de Confiança 95%), sendo os valores de heterogeneidade dos artigos 0% e a amostra sendo  $n = 33$ . **CONCLUSÃO:** A suplementação proteica exerce efeitos sob a síntese proteica muscular, porém esse efeito não é proporcional a quantidade ingerida, sendo que acima de 20 a 25g de proteína o efeito sob a síntese proteica muscular é insignificante, provavelmente devido a uma saturação da capacidade fisiológica do ser humano sintetizar massa magra.

## **RELAÇÃO ENTRE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E RENDA MENSAL DA POPULAÇÃO BRASILEIRA**

**Autores:** ANA PAULA EHLERS, JAMILI CLAUDINO LICHTENFELS DA COSTA, MERCEDES GABRIELA RATTO REITER

**Instituição:** UNIVERSIDADE DE BLUMENAU

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O crescente número de pessoas que buscam uma alimentação balanceada em contrapartida com o aumento de pessoas com pouco acesso ao alimento, está causando repercussão principalmente na área econômica e nutricional. A condição socioeconômica está intimamente ligada a flexibilidade do acesso a uma alimentação adequada. Como os produtos alimentares estão sujeitos as leis de mercado, renda e preços são os fatores fundamentais a determinar a quantidade a ser adquirida de cada item. A lei da oferta e da procura explica que quanto maior a procura, maior o preço do alimento ou produto e assim vai acontecendo a seleção natural dos que podem investir e manter uma alimentação balanceada, e os que desejam ou que necessitam dela, mas a acessibilidade aos produtos e aos alimentos saudáveis se torna restrita devido ao seu alto custo. Em relação ao atendimento das necessidades da alimentação, a lei que instituiu o salário mínimo prevê que a cesta básica deve representar aproximadamente 40% das despesas desse salário. À medida que se elevam os salários das famílias de baixa renda, aumentam os dispêndios domiciliares com alimentos mais saudáveis. **OBJETIVO:** Verificar a relação entre a alimentação balanceada e a renda mensal e analisar a possível influência dessa relação sobre a possibilidade de um indivíduo ter ou não uma alimentação de qualidade. É evidente o interesse em estudos sobre uma alimentação saudável e a distribuição de renda, especialmente para os países emergentes, onde se pode relacionar a prevenção das morbidades advindas da transição nutricional. **MÉTODOS:** Através de uma revisão bibliográfica onde o foco dos estudos foi a relação entre as variáveis a cima citadas. **RESULTADOS:** Pode-se dizer que há uma estreita relação entre a renda, a classe social, a deficiência nutricional, uma vez que são variáveis determinadas pela condição social das famílias ou de indivíduos que buscam manter sua saúde e boa forma ou apenas conseguir a cada dia o básico para sobrevivência, onde se encontra a maioria dos casos estudados. **CONCLUSÃO:** Há uma tendência de melhora progressiva da adequação nutricional da cesta básica com o aumento da renda, visto que o aumento do salário é capaz de fornecer os demais bens essenciais e não ocorrerá sem que se processe uma transformação social efetiva. Logo, é premente a necessidade de políticas que englobem e busquem soluções para o problema da persistente situação de insuficiência alimentar para as famílias de baixa renda.

## **RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE VINHO COMO ALIMENTO FUNCIONAL E A PREVENÇÃO DA DIABETES MELLITUS TIPO 2**

**Autores:** SOUZA, EKM, ANDRADE JÚNIOR, FP, ALVES, TWB, PONTES, EDS, MENEZES, JS, SANTOS, BLC, LIMA, BTM, MENEZES, MES

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Diabetes Mellitus é uma doença metabólica crônica reconhecida como problema de saúde pública mundial e nacional, em que se estima uma população nacional de diabéticos de 12 milhões de pessoas. DM tipo 2 é caracterizada por quadros de hiperglicemia, e dá-se devido a deficiência na secreção e resistência periférica à ação da insulina. Portanto, estudos mostram que o consumo moderado do vinho, bebida proveniente da fermentação alcoólica do suco ou da uva fresca, que contém substâncias funcionais, como o resveratrol, favorece a prevenção de diversas doenças, inclusive da diabetes. **OBJETIVO:** Com isso, este estudo teve como objetivo realizar um levantamento bibliográfico acerca do consumo de vinho como alimento funcional para a prevenção da Diabetes mellitus tipo 2. **METODOLOGIA:** Tratou-se de uma revisão bibliográfica com a utilização de 20 artigos publicados durante os últimos 05 anos, utilizando como delimitadores (palavras-chaves) os seguintes termos isolados e combinados: 1) Vinho; 2) Resveratrol; 3) Saúde Humana; 4) Diabetes. **RESULTADOS:** Algumas substâncias presentes no vinho têm efeito amplo na saúde, em destaque na prevenção e como coadjuvante no tratamento de patologias crônicas como diabetes

e doenças cardiovasculares, como aterosclerose. Alguns dos componentes naturais presentes no vinho, os polifenóis, encontrados em maior quantidade no vinho tinto, podem ser caracterizados como não flavonoides (resveratrol) ou flavonoides. Estas substâncias, destacando o resveratrol, desempenham papel importante na prevenção de diabetes mellitus, principalmente em mulheres. A regulação da via insulínica pelo resveratrol se dá através da ativação da enzima SRT1 (sirtuína), resultando no aumento da secreção e sensibilidade das células periféricas à insulina, proteção das células beta-pancreáticas, diminuição de glicose no sangue e mediadores inflamatórios; e em casos de diabéticos, diminuindo a progressão da nefropatia diabética. **CONCLUSÃO:** Ainda sendo uma bebida com efeito considerável na prevenção de algumas doenças, o vinho, em caso de consumo inadequado e/ou exagerado, pode tornar-se uma ameaça à saúde, expondo o indivíduo aos riscos de cirrose e câncer no sistema digestivo. Além disso, o consumo de vinho limita-se ao público adulto, tendo casos de o risco ser maior que o benefício em indivíduos com tendência ao alcoolismo, doenças cardíacas e hepáticas, gestantes e portadores de diabetes descompensada.

#### **Trab. 711**

### **RELAÇÃO ENTRE O ÍNDICE FITOQUÍMICO DA DIETA E O PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL EM MULHERES ATENDIDAS EM UM SERVIÇO DE MASTOLOGIA**

**Autores:** PALACIO BQA, CACAU LT, ROCHA DC, SAMPAIO HAC, PINHEIRO LGP, MENDES ALRF, BEZERRA IN, MENESES AF

**Instituição:** UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A literatura vem relacionando a reduzida ingestão de fitoquímicos com o aumento na quantidade de tecido gorduroso, de estresse oxidativo e de inflamação nos indivíduos, associando a dieta como fator importante para que haja o menor risco de obesidade e hipertrigliceridemia. **Objetivo:** Analisar a relação entre o IF e o percentual de gordura corporal em mulheres atendidas em um serviço de mastologia de Fortaleza, Ceará. **METODOLOGIA:** Estudo transversal que incluiu análise do IF e do percentual de gordura de 175 pacientes atendidas em uma Unidade de Saúde que realiza mamografias em pacientes do Sistema Único de Saúde (SUS), o GEEON (Grupo de Educação e Estudos Oncológicos), uma organização não governamental ligada à Universidade Federal do Ceará, no período de Junho/16 a Fevereiro/17. O percentual de gordura corporal foi avaliado com o ultrassom BX2000 (BodyMetrix Pro – IntelaMetrix, Inc.) através do protocolo de Pollock que afere as medidas no abdômen, tríceps e região supra ilíaca. Considerou-se adequado o percentual de gordura menor que 32,0%. A ingestão alimentar foi investigada através do recordatório alimentar de 24 horas (RA24h), realizado em duas ocasiões. Os dados do RA24h foram inicialmente digitados na Plataforma Brasil Nutri e, posteriormente, lançados no Statistical Analysis System (SAS). A ingestão alimentar habitual foi estimada pelo Multiple Source Method (MSM), com o objetivo de atenuar a variância intrapessoal. Para o cálculo do IF, utilizou-se a fórmula proposta por McCarty, onde  $IF = (\text{calorias provenientes de alimentos fitoquímicos/calorias totais}) \times 100$ . O IF foi analisado como variável contínua. Para análise estatística foi utilizado o programa SPSS. **RESULTADOS:** A maioria das mulheres (66,9%) tinham o percentual de gordura acima do recomendado. A média do IF das mulheres com percentual de gordura adequado foi de 15,77 ( $\pm 8,05$ ) e inadequado foi de 13,42 ( $\pm 6,45$ ), com diferença estatística entre os dois grupos ( $p = 0,038$ ). **CONCLUSÃO:** Foi verificada associação entre o percentual de gordura corporal e o IF. Os pacientes que possuíam um percentual de gordura considerado elevado tinham um índice fitoquímico menor. Tendo em vista os aspectos observados, percebe-se uma concordância e um acréscimo de conteúdos para a literatura, contribuindo assim para a continuidade dos estudos acerca do tema abordado.

#### **Trab. 712**

### **RELAÇÃO ENTRE O JEJUM INTERMITENTE E O EMAGRECIMENTO: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** PONTES, EDS, MARTINS, ACS, SOARES, JKB, DONATO, NR

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O peso adequado é uma das variáveis mais importantes na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis como diabetes, doenças cardiovasculares e obesidade. Em casos de descontrole do peso é realizado diversos métodos para que o paciente entre na faixa de peso adequado e, conseqüentemente, melhore sua saúde. Um dos mecanismos mais utilizados atualmente é o jejum intermitente que consiste na restrição intencional da ingestão de alimentos e nutrientes, mas apesar do seu uso, muito se discute sobre os reais efeitos e impactos na saúde humana principalmente no que tange ao âmbito do emagrecimento. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre a relação dos benefícios do jejum intermitente e o emagrecimento. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica contendo 11 (onze) artigos, obtidos por meio de uma busca de dados nas bases eletrônicas Google Acadêmico e Pubmed no idioma inglês, correspondente ao período dos últimos 4 anos. **RESULTADOS:** O jejum intermitente é considerado um método eficaz na perda de peso principalmente quando aplicados em indivíduos obesos ou com sobrepeso, além de diversos outros benefícios remanescentes na saúde metabólica. Agindo diretamente no metabolismo corporal o jejum mobiliza a gordura localizada nos adipócitos e a utiliza como fonte de energia durante o período de restrição calórica. Há pouquíssimas evidências que o jejum intermitente possa causar danos à saúde física ou mental, como as alterações de humor, porém ainda se faz necessário estudos acerca dos impactos quando correlacionado a exercícios físicos e ao sono. **CONCLUSÃO:** Desta forma, pode-se concluir que apesar dos efeitos positivos no processo de emagrecimento, o jejum intermitente possui diversas limitações contundentes que vão interferir negativamente no resultado, dentre elas a sustentabilidade do método, a duração com que ele se propaga e a tolerância do paciente a fome durante longos intervalos de tempo para que não haja um consumo excessivo de alimentos durante os intervalos do jejum. Dessa forma, ainda são necessários estudos acerca das indicações desses jejuns, levando em consideração a individualidade de cada um antes de submeter a um jejum prolongado, para que o resultado esperado possa ser obtido, além de ser preciso uma descrição do período mínimo e máximo que essa dieta pode ser utilizada.

**Trab. 713****RELATO DE CASO - DOR ABDOMINAL CRÔNICA EM PEDIATRIA POR ERRO ALIMENTAR E INGESTÃO EXCESSIVA DE FODMAPS**

**Autores:** NATASCHA SILVA SANDY, MARIA ANGELLA BELLOMO BRANDAO

**Instituição:** UNICAMP

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A dor abdominal acomete até 45% das crianças de 04 a 18 anos. Transtornos funcionais constituem principal grupo de causas. Não há algoritmo diagnóstico. **METODOLOGIA:** Relato de caso. **RESULTADOS/ CASO:** PLW, feminina, 07 anos, com dor abdominal há 04 anos, com ampla investigação em seguimento com especialista, sem achados. Dor de frequência variável (1 a 3x/semana), intensidade moderada, periumbilical, sem irradiação, sem relação com a evacuação, sem sinais de alarme. Às vezes, associada à distensão abdominal. Alguma melhora com exclusão de glúten da dieta. Evacuação diária, fezes amolecidas. Antecedente familiar positivo para Sd. do Intestino irritável (avó paterno). No interrogatório da dieta, verificada ingestão de mais de 1L de suco artificial por dia. Ao exame: eutrófica, sem sinais de desnutrição/ hipovitaminose; abdome distendido, com ruídos aumentados, timpanismo intenso, indolor; sem outros achados. Realizadas orientações de dieta com baixo teor de FODMAPs e diminuir ingestão de suco. Apresentou melhora inicial significativa, e posterior resolução da dor. **DISCUSSÃO:** Guideline de 2017 da Academia Americana de Pediatria recomenda iniciar suco de frutas somente a partir de 01 ano, limitar à 120 mL em crianças de 01 a 03 anos/ 175 mL dos 04 a 06 anos/ 240 mL dos 07 a 18 anos; além de reforçar que a ingestão de sucos tem que ser quantificada em criança com distúrbios nutricionais, diarreia crônica, flatulência, dor abdominal ou empachamento. O termo FODMAPs, estabelecido em 2005, se refere a Polióis, Monossacarídeos, Dissacarídeos e Oligossacarídeos Fermentáveis – carboidratos não digeríveis, com alta osmolaridade e/ou rapidamente fermentáveis por bactérias intestinais. A orientação da dieta pobre em FODMAPs deve ser realizada em casos selecionados, idealmente com acompanhamento por nutrólogo. Alimentos com alto teor de FODMAPs identificados na dieta do paciente sintomático devem ser excluídos por 06 a 08 semanas. Após período de exclusão, devem ser reintroduzidos progressivamente para avaliar tolerância individualizada. Restrições extensas prolongadas podem levar a consumo insuficiente de fibras, micronutrientes, vitaminas, antioxidantes naturais. **CONCLUSÃO:** O caso apresentado ilustra problema frequente em pediatria, que pode ter sua causa elucidada com recordatório alimentar, evitando a realização de investigação extensa e desnecessária, e evidenciar hábitos que precisam ser alterados para alívio sintomático.

## Trab. 714

### **RELATO DE CASO: CUIDADOS PALIATIVOS E MEDIDAS DE CONFORTO NA TERAPIA NUTRICIONAL**

**Autores:** PEREIRA TB, LAPLACA GP, LOPES JF

**Instituição:** HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os cuidados paliativos caracterizam-se pela assistência dada por uma equipe multidisciplinar, visando melhora da qualidade de vida e alívio da dor e demais sintomas físicos, sociais, psicológicos e espirituais do paciente. Além disso, uns dos princípios do cuidado paliativo é o apoio familiar e o suporte após o luto. O presente trabalho descreve um caso clínico de uma paciente com câncer avançado em fase final de vida. **METODOLOGIA:** Paciente A.C.M, sexo feminino, 85 anos, foi acompanhada pelo serviço de Cuidados Paliativos do HC de Botucatu, em assistência domiciliar. A partir da evolução do caso foram descritos os resultados. **RESULTADOS:** No início do tratamento foram aferidas medidas antropométricas. Peso: 59,95 Kg; Estatura: 1,67 m; IMC: 21,49 Kg/m<sup>2</sup>; HDN: Baixo Peso em risco nutricional (OPAS, 2002). Diagnosticada com adenocarcinoma de endométrio em fase final de vida em Set/2016. Após diagnóstico o serviço de Cuidados Paliativos iniciou tratamento com a paciente e familiares. Sem possibilidade terapêutica curativa, a proposta da equipe foi proporcionar medidas de conforto. Paciente evoluiu rapidamente com piora do quadro clínico, perda de 10% do peso corporal em 3 meses, manteve-se acamada, pouco responsiva, inapetente, hipocorada, presença de náuseas e vômitos, com insuficiência respiratória e queixas álgicas. Durante o tratamento fez uso de suplemento alimentar hipercalórico, sendo orientado uso de 40g/dia em preparações de sua preferência. Entretanto, teve diminuição de 90% da ingestão alimentar, gerando angústia à família. A equipe médica teve como conduta manter medicação para que cessasse a dor e apresentou à família as condutas que seriam convenientes ao tratamento paliativo e conforto da paciente. Notou-se piora dos aspectos nutricionais, piora do quadro clínico e rebaixamento da funcionalidade. Em Fev/2017 paciente veio a óbito. **CONCLUSÃO:** O suporte nutricional nos últimos dias de vida não acarreta benefícios funcionais ou de conforto na maioria dos casos. Durante o hipometabolismo da fase terminal quantidades de energia e substratos mínimos podem ser excessivos e induzir sobrecarga metabólica. É importante a presença de uma equipe multidisciplinar que conscientize os familiares quanto aos processos que precedem a morte e quanto as pequenas quantidades de alimentos oferecidas, que podem ter um significado para o indivíduo, proporcionando sensação de bem-estar, autonomia e dignidade.

## Trab. 715

### **RELATO DE CASO: EVOLUÇÃO CLÍNICA E NUTRICIONAL DE PACIENTE COM DIAGNÓSTICO DE CEC DE LARINGE**

**Autores:** PEREIRA TA, BUSSO LF, SCUDELER DM, LOPES JF

**Instituição:** HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O câncer de laringe ocorre predominantemente em homens, é um dos mais comuns entre os que atingem a região da cabeça e pescoço, pode atingir o órgão em três regiões: supraglote, glote ou subglote. O carcinoma do tipo epidermóide (CEC) é o de maior incidência, presente em 90% dos casos e os sintomas mais frequente consistem em dor de garganta, disfonia, disfagia, dispnéia e nódulo na garganta. O tratamento depende da localização e extensão do tumor, sendo que os mais comuns são a cirurgia, a radioterapia e a quimioterapia, podendo haver associação entre eles. O objetivo deste trabalho foi relatar o caso de um paciente em acompanhamento nutricional no Ambulatório de Nutrição em Quimioterapia do HC de Botucatu. **METODOLOGIA:** Paciente W.L.O., masculino, 66 anos, portador de CEC supraglótico T4 (diagnóstico em dez/2012). A princípio o tratamento proposto pela equipe médica seria cirúrgico, porém o paciente não aderiu a conduta, mantendo-se apenas em tratamento quimioterápico e radioterápico paliativos. Para maior conforto do paciente, em mar/2014 foram realizadas gastrostomia (GTT) e traqueostomia. Foi optado pela equipe multidisciplinar a GTT como via de alimentação complementar devido à baixa ingestão alimentar via oral (VO) do paciente e perda de aprox.19% do peso em 1 ano. A princípio, foi associada à alimentação branda VO a dieta



enteral em pó normocalórica e normoprotéica via gastrostomia; ambas forneciam aproximadamente 32 Kcal/Kg/dia. RESULTADOS: Os dados antropométricos apresentados em primeira consulta nutricional (abr/2013) consistiram em 46,5Kg (Ph:58Kg), 1,72m, IMC:15,7Kg/m<sup>2</sup> e HDN de Baixo Peso (OPAS 2002), com Risco Nutricional. Ainda em tratamento quimioterápico, não realiza mais radioterapia. Devido a total aceitação alimentar VO, em dez/2015 a conduta multidisciplinar foi a retirada da GTT. Desde então, paciente apresenta alimentação VO exclusiva, ingerindo alimentos de consistências variadas associados à dieta enteral industrializada VO, maltodextrina e módulo de proteína. Mantém acompanhamento nutricional, com peso atual de 51,6Kg, IMC: 17,4Kg/m<sup>2</sup> e HDN de Baixo Peso, com melhora do estado nutricional. CONCLUSÃO: Podemos concluir que embora o paciente apresente piora do estado clínico associada à maior extensão tumoral, o mesmo apresentou resultados satisfatórios, apresentando melhora do estado nutricional ao longo do tratamento e evolução inesperada relacionada a localização do tumor e ao retorno da alimentação exclusiva VO.

#### **Trab. 716**

### **RELATO DE CASO: NEUROPATIA CRÔNICA POLICARENAL PÓS-CIRURGIA BARIÁTRICA PELA TÉCNICA DE LAZZAROTTO & SOUZA.**

**Autores:** VANISE GOMES CAMPOS AMARAL, ELIZABETH CARDOSO DOS SANTOS, ANA SONALY OLIVEIRA DA COSTA, ISOLDA PRADO DE NEGREIROS NOGUEIRA MADURO

**Instituição:** UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS/FUNDAÇÃO HOSPITAL ADRIANO JORGE

#### **Resumo:**

Introdução: As polineuropatias pós-cirurgias bariátricas podem ser definidas como um distúrbio polinutricional, multissistêmico caracterizado por uma tríade de constatações: vômitos prolongados pós-operatórios, hipo-reflexia, e fraqueza muscular secundária à axonopatias multifocais. Esta hipótese é apoiada pelo fato de que a compilação de sintomas é melhorada quando os pacientes são tratados pela reposição de vitamina B12, B 6, ácido fólico e tiamina. Objetivos: Relatar manifestações de polineuropatia crônica secundária a cirurgia bariátrica, pela técnica de Lazzarotto & Souza. Relato de caso: ACS, 39 anos, masculino, queixava "formigamento e perda de força nas pernas e braços" com incapacidade funcional para deambulação, submetido a cirurgia bariátrica em 2012, em outro serviço, com emagrecimento de 65% de seu peso inicial. Após três anos da cirurgia iniciou quadro de parestesia em região posterior de membros inferiores (MMII), coxa e panturrilha e em membros superiores (MMSS). Após mais dois anos, com surgimento de episódios de diarreia líquida durante 3 semanas consecutivas, apresentou piora da parestesia associada a dor em peso em MMII, de intensidade 9 (1-10) e parestesia em membros inferiores, evoluindo com queda da própria altura. Procurou vários atendimentos médicos, não seguindo acompanhamento em ambulatório específico de nutrologia, onde relatou que após bariátrica, nunca havia realizado suplementação vitamínica regular. Foi admitido em hospital terciário em Manaus-Am (FHAJ), sendo então acompanhado por equipe de neurologia e nutrologia. Ao atendimento, paciente referia episódios de alucinações e déficit cognitivo (memória recente). Foram verificadas dosagens laboratoriais de vitaminas e iniciado o tratamento para a polineuropatia, com teste terapêutico para síndrome de Wernicke-Korsakof, Beri-beri, deficiência de vitaminas B12 e ácido fólico. As suspeitas clínicas foram confirmadas pelas dosagens laboratoriais baixas das referidas vitaminas e ainda apresentava diminuição de vitaminas A, C e D. As análises de liquor, tomografias de coluna e ressonância magnética de coluna e cerebral não demonstraram alterações significativas, além de alterações degenerativas (artropatias). A eletro-neuromiografia revelou comprometimento de fibras sensitivas axonais, subaguda, com sinais de denervação em atividade em todos os músculos de MMII avaliados. Resultados: O paciente teve alta com melhora do quadro e permanece em acompanhamento ambulatorial.

#### **Trab. 717**

### **RELATO DE CASO: SÍNDROME DO INTESTINO CURTO APÓS ISQUEMIA MESENTÉRICA E CIRURGIA BARIÁTRICA.**

**Autores:** MOULAZ CM, FERNANDES SL, DALCOMUNE DM, LOPES NETO IV, ROCHA DV, COSTA GL, RODRIGUES GC, FERNANDES RG

**Instituição:** HOSPITAL MEDIRIONAL

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A síndrome do intestino curto (SIC) é uma síndrome complexa secundária a perda da capacidade absorptiva intestinal, que necessita tratamento prolongado. **METODOLOGIA:** Relato do manejo nutricional de um caso de SIC após isquemia mesentérica e cirurgia bariátrica. **RESULTADOS:** Gestante, 19 anos, submetida à cirurgia bariátrica há 18 meses, apresentou dor abdominal e em dorso em março de 2017, sendo interrompida gestação. Após cesárea e persistência da dor, feita laparotomia exploradora com identificação de hérnia intestinal com sinais de isquemia e realizada redução da mesma. Em 2 dias submetida a nova abordagem cirúrgica sendo identificada ampla necrose de delgado, culminando com enterectomia extensa, restando 30 cm de jejuno e 30 cm de íleo distal. Nova reabordagem cirúrgica para lavagem de cavidade peritoneal por identificação de fístulas entéricas e abscesso pélvico. Admitida neste serviço em abril com quadro de sepse, pneumonia, síndrome do desconforto respiratório agudo (SDRA), tetraparesia do doente crítico, insuficiência renal e SIC. Instituídos cuidados intensivos e reabordagens cirúrgicas para implante de drenos entéricos, jejunostomia, gastrostomia, lavagens de cavidade e drenagem de hematoma retro-hepático. Indicado por equipe de cirurgia e realizadas 25 sessões de hiperbárica. Mantida em nutrição parenteral (NPT) exclusiva na admissão. Após 68 dias de internação e estabilidade clínica, introduzido um port-a-cath para manter NPT. No 86º dia de internação, após teste com azul de metileno sem extravasamento para cavidade peritoneal, fornecida dieta enteral pastosa constipante isenta de leite associada a NPT; sendo então, liberada dieta oral fracionada em pequenas refeições com carboidratos complexos e líquidos isotônicos, com a jejunostomia mantendo débito elevado, porém sem distúrbio hidroeletrólítico. Mantida NPT com aminoácidos de cadeia ramificada 8% e glicose 50% e feito lipídeo de quarta geração, 1 ou 2 vezes por semana conforme resultado das enzimas hepáticas. Em programação de alta com NPT domiciliar em Home care e reavaliação cirúrgica para fechamento do trato gastrointestinal. Peso atual 49 kg, albumina 2,49 mg/dL, altura 160 cm. Mantendo-se em ortostase por curto período com a fisioterapia. **CONCLUSÃO:** A condução da SIC é complexa, requer abordagem multidisciplinar e individualizada. A longo prazo, as chances de autonomia nutricional melhoram com uso de dieta adequada associada a educação e monitorização do paciente.

**Trab. 718****RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE O REAPROVEITAMENTO DE ALIMENTOS EM PRÁTICA DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL E NUTRICIONAL COM CRIANÇAS**

**Autores:** PONCIANO CS, ABRANTES IFR, ARAÚJO MGG, PONTES EDS, ANDRADE JÚNIOR FP, SALES HLD, SILVA JYP, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Dentre os maiores problemas do Brasil se encontra a fome e o desperdício de alimentos. O reaproveitamento de alimentos é caracterizado como uma alternativa para evitar esse desperdício, contribui também para promoção de hábitos saudáveis e qualidade de vida, além de proporcionar benefícios para o meio ambiente e economia. **OBJETIVO:** Realizar educação ambiental e nutricional, por meio do reaproveitamento de alimentos, com crianças usuárias dos serviços do Centro de Referência de Assistência Social do município de Cuité/Paraíba. **METODOLOGIA:** Após discutir sobre os benefícios do reaproveitamento de alimentos, realizou-se a preparação de um biscoito de casca de goiaba com auxílio das crianças. Para a receita foi utilizado açúcar, margarina, farinha de trigo e cascas de goiaba. As crianças foram distribuídas em uma bancada, receberam luvas e toucas e então todos participaram da elaboração da receita acrescentando ingredientes, cortando as cascas e homogeneizando a massa. Durante a preparação, foi discutido sobre estratégias de como evitar o desperdício e como ter uma alimentação adequada. Após o preparo da massa para biscoito, as crianças deram formas aos biscoitos, em seguida foram levados ao forno por um adulto e depois de assados foram servidos. **RESULTADOS:** Observou-se grande interesse por parte das crianças em relação ao tema abordado e preparação realizada. Ao longo da atividade relataram suas experiências na cozinha e suas opiniões tanto sobre a preparação como sobre o uso de alimentos que não teriam funcionalidade para a formulação de um novo alimento. Demonstraram uma postura reflexiva sobre o controle e desperdício de alimentos e compreenderam a importância de tal prática. **CONCLUSÃO:** Em suma, é notório que ao utilizar didáticas diferentes é possível despertar nas crianças o desejo de se trabalhar com o alimento e consumi-lo, assim como incentivar a preocupação com a redução de resíduos orgânicos.

## **REPERCUSSÕES DA DIETA LOW-CARB NA SAÚDE DA POPULAÇÃO QUE FAZ USO: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** JERÔNIMO, PS, MACIEL, RT, MORAIS, JL, GOMES, MLJ, SOUSA, FHG, OLIVEIRA, SD, MELO, DGS, DOMINGOS, LBS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A modernização da sociedade contemporânea direcionou a população mundial a novos hábitos alimentares e a diminuição de atividade física, consumimos alimentos mais calóricos e para realização de nossas atividades diárias gastamos menos energia. Esse quadro, cronicamente vem resultando no crescimento de uma população sedentária, obesa e doente. Em busca de melhoria da qualidade de vida, de saúde e de adequações aos padrões de estética atuais, aos quais almejam corpos fortes e definidos, grande parte desta população mundial vem se submetendo a dietas milagrosas, que prometem emagrecimento, diminuição de peso corporal e medidas, aumento de massa muscular, redução do colesterol e dos triglicerídeos, algumas até estimam em quanto tempo e quantos quilogramas ou centímetros o indivíduo irá perder. **OBJETIVOS:** Observar as influências da dieta low-carb na saúde da população adepta a essa dieta. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão integrativa da literatura nacional e internacional nas bases de dados eletrônicas: Google Acadêmico e SCIELO, no período de 2007 a 2017, utilizando-se os seguintes descritores: "Dieta low-carb", "Dieta low-carb utilizada por atletas" e "Obesidade e Dieta low-carb". **RESULTADOS:** Observou-se que uma dieta restrita em carboidratos é eficiente para a perda de peso, melhorar os níveis de HDL e triglicerídeos. Além disso, a dieta restrita em carboidratos em curto prazo não ofereceu problemas a níveis cardiovasculares e apresentou efeitos benéficos em relação a diversos fatores apontados por trazerem problemas ao coração, mas a intervenção dessa dieta em longo prazo deve ser investigada, pois alguns estudos mostram que o consumo dessa dieta durante um tempo maior pode acarretar prejuízos a saúde principalmente pela falta de energia e micronutrientes que essa dieta na maioria das vezes não aporta. **CONCLUSÃO:** Portanto, é possível compreender que a utilização de uma dieta pobre em carboidratos pode ser benéfica para algumas situações, mas a diminuição drástica deste macronutriente essencial para o bom funcionamento do organismo não é o recomendado, sendo necessária a utilização de outras dietas que possibilitem uma perda de peso sem prejudicar o metabolismo normal do indivíduo.

## **REPOSIÇÃO DE TESTOSTERONA ASSOCIADA AO EXERCÍCIO DE FORÇA: ESTRATÉGIA DE TRATAMENTO IDEAL PARA O EMAGRECIMENTO NO HOMEM IDOSO COM HIPOGONADISMO?**

**Autores:** SANTOS, JBN, RIBEIRO, FS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, HOSPITAL FELÍCIO ROCHO

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Dados recentes da OMS alertam a comunidade científica com relação ao aumento progressivo da incidência da obesidade, observada em ambos os sexos, diferentes etnias e faixas etárias. Esse aumento tem ocorrido também sobre a população idosa e de forma mais acentuada entre os homens: em 2016 estimava-se que 1 a cada 5 homens com idade superior a 65 anos fosse obeso. Especula-se que a redução da testosterona no envelhecimento seja um dos fatores envolvidos na gênese e manutenção da obesidade. Sendo a obesidade doença pluricausal, uma estratégia adequada de tratamento deve abranger os diferentes fatores que a condicionam. Destaca-se também, nesse contexto, a importância da prescrição adequada do exercício para melhor resultado no homem idoso em emagrecimento. **MÉTODOS:** Revisão bibliográfica usando como base de dados a plataforma do Pubmed. **RESULTADOS:** A avaliação dos compartimentos corporais no idoso em emagrecimento é essencial, visto que a redução da massa muscular está diretamente relacionada à fragilidade, diminuição da sensibilidade à insulina, redução na qualidade e expectativa de vida. Na população masculina idosa em especial, ocorre queda dos níveis séricos de testosterona associada

ao envelhecimento, o que contribui para a ocorrência da sarcopenia do idoso, além de proporcionar maior chance de consumo da musculatura durante a perda de peso voluntária. Soma-se a esse fato a redução dos níveis séricos da testosterona observada na obesidade: cerca de 50% dos obesos têm valores deficientes do hormônio, chegando a 75% dos obesos grau III. Acredita-se, portanto, que manter níveis séricos adequados de testosterona contribua para a preservação da massa magra no homem idoso em emagrecimento. Esse fato foi comprovado por publicação do ano de 2016, demonstrando que a terapia de reposição de testosterona promove maior perda de massa gorda e preservação da massa magra em homens obesos submetidos a uma dieta hipocalórica. Paralelamente, a prescrição adequada do exercício físico durante o emagrecimento pode contribuir para a preservação da musculatura. Estudo de 2017 publicado no New England Journal of Medicine, mostrou que a adição do treinamento de força ao exercício aeróbico promoveu maior preservação da massa magra em idosos. **CONCLUSÃO:** A reposição de testosterona associada ao treinamento de força parece ser estratégia eficiente para o emagrecimento com preservação de massa muscular em homens idosos com deficiência de testosterona.

#### **Trab. 721**

### **RESTRIÇÃO ALIMENTAR ASSOCIADA À DOSE FISIOLÓGICA DE TRIIODOTIRONINA AUMENTA A PERDA DE PESO E PROMOVE A DIMINUIÇÃO DA GENOTOXICIDADE DE ANIMAIS OBESOS**

**Autores:** TILLI, HP, DE SIBIO MT, OLÍMPIO RMC, MORETTO FCF, GONÇALVES BM, OLIVEIRA M, MATHIAS LS, NOGUEIRA CR

**Instituição:** UNESP-FMB

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Obesidade, um problema de saúde pública associado a inúmeras doenças incapacitantes e crônicas, causa peroxidação lipídica (PL), dano a proteínas e especialmente ao DNA. A triiodotironina (T3) está envolvida na regulação do gasto energético e da termogênese. Estudos demonstraram que, após perda inicial, a perda de peso adicional desacelera e a manutenção da redução inicial é um grande desafio; além de que pode resultar em baixos níveis de T3 circulante. **OBJETIVO:** Avaliar como a administração de níveis fisiológicos de T3 pode influenciar a perda de peso contínua e genotoxicidade em ratos obesos submetidos a restrição calórica (RC). **METODOLOGIA:** Cinquenta ratos Wistar machos foram atribuídos aleatoriamente a um dos dois grupos seguintes: controle (C; n=10) e obesos (OB; n=40). O grupo C recebeu alimento padrão, enquanto o grupo OB foi alimentado com uma dieta hipercalórica por 20 semanas. Após este período, metade dos animais OB (n=20) foram submetidos a uma restrição de calorias de 25% da dieta padrão durante 8 semanas formando assim um novo grupo (OR), enquanto que os demais animais OB foram mantidos na dieta hipercalórica inicial. Durante as duas semanas seguintes, 10 animais OR continuaram na dieta de restrição calórica, enquanto os 10 ratos restantes deste grupo formaram um novo grupo (ORF) com uma dose fisiológica de T3 (0,5µg/100g de peso corporal) juntamente com a RC. Da mesma forma, os animais OB restantes foram divididos em dois grupos, um que continuou na dieta hipercalórica (OB, n=10) e aquele que recebeu a dose fisiológica de T3 juntamente com a dieta hipercalórica (OBF, n=10) durante duas semanas. Sangue foi coletado dos animais para avaliar a PL, o malondialdeído plasmático (MDA) foi medido por cromatografia líquida de alta performance (HPLC) com detecção fluorométrica. Linfócitos foram isolados para determinar o dano de DNA pelo ensaio Cometa. Para análise estatística foi utilizado o teste ANOVA complementado com teste de Bonferroni. O nível de significância adotado foi de 5%. **RESULTADOS:** O grupo OB aumentou o peso e a adiposidade, MDA e dano de DNA. A restrição calórica no grupo OR resultou em diminuição do peso corporal e adiposidade, concomitantemente diminuição do MDA e dano de DNA. O grupo ORF, submetido a RC com administração de dose fisiológica de triiodotironina, apresentou uma maior perda de peso e manutenção do MDA e dano de DNA em relação ao OR. O grupo OBF, não submetido a restrição com a administração de T3, não teve alteração do MDA e nem do dano de DNA, porém demonstrou perda de peso em comparação ao OB. **CONCLUSÃO:** A RC diminuiu a obesidade e a genotoxicidade. Administração fisiológica de T3 em animais com RC ou obesos, resultou em aumento da perda de peso sem alterar a genotoxicidade. Esses dados fornecem impulso para estudo posterior, pois um período de tratamento mais longo de tratamento com T3, fisiológico, pode resultar em redução adicional no peso corporal durante a RC na obesidade.

**RESTRIÇÃO DE CRESCIMENTO INTRAUTERINO E COMPORTAMENTO ALIMENTAR AOS 30 DIAS DE VIDA**

**Autores:** DA CAS S, FRIEDRICH L, SILVEIRA PP, DE MELLO E

**Instituição:** UFRGS

**Resumo:**

Restrição de crescimento intrauterino e comportamento alimentar aos 30 dias de vida Samira da Cás, Luciana Friedrich, Patrícia Pelufo Silveira, Elza Daniel de Mello Programa de Pós Graduação da Saúde da Criança e do Adolescente da Faculdade de Medicina da Universidade Federal do Rio Grande do Sul **INTRODUÇÃO:** Estudos recentes recém nascidos (RN) pequenos para idade gestacional (PIG) e grandes para idade gestacional (GIG) são capazes de programar o comportamento alimentar na vida adulta. É proposto que fatores nutricionais adversos, ainda no ambiente intrauterino, podem programar o risco para doenças crônicas na vida adulta. O instrumento de avaliação "Baby Eating Behaviour Questionnaire" (BEBQ) pretende avaliar o comportamento alimentar de lactentes. **OBJETIVO:** Avaliar o comportamento alimentar de RN PIG e GIG através de questionário específico e comparar com RN adequados para a idade gestacional (AIG). **METODOLOGIA:** Estudo transversal, cuja primeira fase consistiu na realização de uma entrevista com as mães que tiveram seus filhos a termo no Hospital de Clínicas de Porto Alegre, para coleta de dados da mãe, da gestação, do parto, e socioeconômicos. Na segunda fase do estudo, foi aplicado o questionário BEBQ através de contato por telefone, após 1 mês do nascimento. **RESULTADOS:** Foram avaliados 126 lactentes (43 AIG, 43 PIG e 40 GIG) com idade gestacional média de 39,4 semanas. As análises não demonstraram diferenças significativas nos principais dados demográficos e perinatais em relação aos diferentes grupos de estudo. No entanto, foi observada uma maior escolaridade em mães RN PIG ( $p=0,004$ ) e uma menor prevalência de aleitamento materno exclusivo no Alojamento Conjunto em RN GIG ( $p=0,002$ ). A análise de variância não encontrou diferença significativa entre os grupos em relação aos domínios do BEBQ, mesmo quando corrigido por sexo. **CONCLUSÃO:** Este estudo demonstrou que um comportamento alimentar com preferência por alimentos mais calóricos, gordurosos e palatáveis ainda não estão presentes no primeiro mês de vida, sugerindo que não sejam inatas, e sim desenvolvidas com o passar do tempo.

**REVISÃO BIBLIOGRÁFICA DE POSSÍVEIS EFEITOS E RISCOS DO USO PROLONGADO DE TURKESTERONE E ADULTERANTES EM FORMULAÇÕES PARA PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA**

**Autores:** MARKMAN BEO, MARTINS VAP, FARIAS FF, HIDALGO SF, GUILHERME MP, GASPARIN LFO, YANO HM, TRUJILLO LM

**Instituição:** Instituto Adolfo Lutz

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os suplementos para atletas são alimentos formulados para auxiliar no atendimento às necessidades nutricionais específicas e para o desempenho físico. No Brasil, o consumo desses suplementos vem se tornando cada vez mais frequente, principalmente pelos adeptos de um estilo de vida saudável. De maneira geral, os consumidores tendem a escolher suplementos de origem natural por acreditarem na ausência de adulterações e efeitos colaterais nestas formulações. A literatura reporta adulterações em suplementos alimentares, entre elas: esteróides anabolizantes ou pré-hormônios, drogas psicoativas, estimulantes, inibidores de apetite, diuréticos, entre outras. Wang et al. (2008) detectou a presença de sibutramina, fenolftaleína e sinefrina em amostras de vinte fitoterápicos e/ou suplementos dietéticos comercializados como produtos naturais para emagrecimento. Um desses produtos é a turkesterone, extraída da espécie vegetal *Ajuga turkestanica* - Lamiaceae, originária da Ásia Central. As plantas do gênero *Ajuga* produzem uma variedade de metabólitos secundários biologicamente ativos, entre estes os fitoecdisteróides (ecdisteróides), que são análogos ao hormônio esteroidal utilizado pelos insetos na metamorfose (ecdise) e no desenvolvimento. Desta maneira, a turkesterone é indicada para praticantes de atividade física pelos efeitos anabólicos, estimulantes do metabolismo e por promover o crescimento muscular. **OBJETIVO:** Revisão literatura efeitos e riscos

da turkesterone e adulterantes em formulações **METODOLOGIA:** Foi realizada busca nas principais bases de dados científicos nacionais e internacionais. **RESULTADOS:** Conforme consta na literatura, os fitoecdisteróides são produzidos por várias espécies de plantas, porém *Ajuga turkestanica* contém níveis elevados destes compostos, como consequência o consumo popularizou-se. Em estudos conduzidos em animais, os ecdisteróides apresentaram efeitos anabólicos com aumento da síntese proteica, sendo também constatados em humanos. Contudo, deve existir cautela ao consumir essa substância, pela ausência de relatos de efeitos adversos devido ao uso prolongado, e possíveis adulterações nestas formulações. **CONCLUSÃO:** No Brasil, as pesquisas relacionadas às formulações contendo turkesterone ainda são pouco frequentes. Os resultados satisfatórios de uma substância de livre acesso à população colocam-a em riscos de efeitos adversos ainda não relatados, assim como possíveis adulterações

#### **Trab. 724**

### **REVISÃO DA LITERATURA SOBRE INFLUÊNCIA DO ABACATE (*PERSEA AMERICANA* MILL) NA FERTILIDADE FEMIMINA**

**Autores:** FRAZAO, MF, PEREIRA, DE, MELO, FALT, SILVA, EB, MOURA, RL, ALVES, MC , MELO, JG , SOARES, JKB

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A nutrição materna desempenha um papel crucial na influência da fertilidade. Com denso valor nutricional, o abacate (*Persea americana* Mill) é considerado uma valiosa fonte alimentar. Seu alto teor lipídico fornece grande quantidade de ácidos graxos oléico (w-9) do ácido graxo saturado palmítico (w-7), o ácido graxo poliinsaturado linoleico (w-6) e o ácido graxo poliinsaturado linolênico (w-3), que se encontra em menor quantidade. O ácido graxo monoinsaturado oleico (MUFA) representa sua maior fração lipídica, aproximadamente cerca de 70% do conteúdo lipídico. As Diretrizes do Comitê Dietético Americano indicam que quantidades de diversos nutrientes, a exemplo do w-9, presentes no abacate, correspondem à média do consumo estimado para grávidas e lactantes, representando um alimento fonte imprescindível para mulheres em idade fértil. Este trabalho objetivou-se investigar a influência dos nutrientes presentes no abacate na fertilidade feminina. **METODOLOGIA:** O presente estudo foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica em periódicos internacionais indexados nas bases de dados de Periódicos CAPES e PubMed e publicados no período de 2005 a 2017. Foram utilizados os descritores: Abacate, Nutrição, Gestação. **RESULTADOS/CONCLUSÃO:** Os lipídeos estão frequentemente associados à fertilidade e também merecem destaque para a saúde fetal e os resultados de nascimento. Estudos demonstraram associação entre a ingestão de MUFA em mulheres grávidas e sua prole, onde este ácido graxo constituiu cerca de 29% dos ácidos graxos do sangue materno, 18% do sangue do cordão umbilical e 23% do sangue dos recém-nascidos. Outro estudo concluiu que uma dieta materna peri-concepcional, rica em ácido oléico, pode diminuir as chances de gastroquise, uma má formação congênita. Por fim, resultados clínicos de mulheres submetidas a fertilização in vitro apontaram que maiores ingestões de oléico estavam relacionadas às altas chances de nascimentos vivos.

#### **Trab. 725**

### **RIGIDEZ ARTERIAL E RESISTÊNCIA À INSULINA EM HIPERTENSOS COM ELEVADA EXCREÇÃO URINÁRIA DE SÓDIO**

**Autores:** CUNHA MR, CUNHA AR, MARQUES BC, GISMONDI RA, MENEZES VP, OIGMAN W, NEVES MF

**Instituição:** UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Evidências apontam que a maior ingestão de sal está associada a alterações estruturais e funcionais da parede vascular. Considerando que mais de 95% do sódio consumido são excretados na urina, estudos que visam associar o consumo de sal à hipertensão utilizam a excreção urinária de sódio de 24 horas como marcador diário da ingestão de sal. O objetivo deste projeto foi correlacionar a excreção de sódio com a função endotelial e rigidez arterial de hipertensos não diabéticos. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo transversal, com pacientes hipertensos de ambos os sexos, com idade entre 45 e 65 anos, recrutados de um ambulatório de clínica médica

em um hospital universitário no Rio de Janeiro. Os pacientes selecionados foram submetidos à avaliação clínica e nutricional, medida oscilométrica da pressão arterial, avaliação bioquímica e urina de 24 horas, determinação da velocidade da onda de pulso (VOP, Complior Analysis), parâmetros hemodinâmicos centrais (SphygmoCor) e reatividade microvascular (Pericam). RESULTADOS: Até o momento foram incluídos 18 pacientes, divididos em dois grupos de acordo com a mediana do sódio urinário (Na Ur), sendo 8 no grupo 1 (Na Ur < 165mEq/24h) e 10 no grupo 2 (Na Ur ≥ 165 mEq/24h). Do total, 72% eram mulheres e a média de idade de 56 anos. Embora sem significância estatística, com resultados apresentados em média ± erro padrão da média, o grupo 2 apresentou maiores valores de pressão arterial sistólica (136±1 vs 144±1 mmHg; p=0,382), pressão arterial diastólica (84±1 vs 87±1 mmHg; p=0,523), glicemia de jejum (94,8±0,17 vs 95,4±0,11 mg/dl; p=0,923), níveis de insulina (11±1 vs 20±1 mcU/ml; p=0,072), HOMA-IR (2,6±0,1 vs 4,9±0,1; p=0,069) e Proteína C-Reativa (PCR; 0,27±0,01 vs 0,76±0,01 mg/dl; p=0,058). Além destes, o grupo 2 apresentou maiores valores de VOP (8,80±0,03 vs 10,90±0,02 m/s; p=0,093), Pressão Arterial Sistólica Aórtica (127±1 vs 132±1 mmHg; p=0,556), reatividade microvascular em relação ao pico de perfusão pós-oclusão da arterial braquial (95,7±0,4 vs 83,4±0,5; p=0,505) e Área Sob a Curva no período de hiperemia reativa pós oclusiva (1528±11 vs 1415±6; p=0,733). O grupo 2 apresentou maior proporção de pacientes com HOMA-IR maior que 2,7 (37,5 vs 70%; p=0,047), e VOP maior ou igual a 10m/s (25 vs 80%, p=0,020). CONCLUSÃO: Dessa forma, os hipertensos com maior excreção urinária de sódio demonstraram alterações sugestivas de resistência à insulina e rigidez arterial.

#### **Trab. 726**

### **RISCO NUTRICIONAL EM CRIANÇAS HOSPITALIZADAS**

**Autores:** PEREIRA NFP, MENEZES JT, CAETANO LSP, NOGUEIRA SCA, ARES LHT

**Instituição:** HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - UNESP

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Durante a hospitalização as crianças lidam com realidades distintas a que estão acostumadas, diferentes horários de alimentação, tipos de alimentos, a ausência de familiares e, isso acarreta em diversas alterações biopsicocomportamentais. Vários motivos, além da própria doença de base, podem desencadear a desnutrição intra-hospitalar e, esta por sua vez, pode levar a complicações e maior período de internação. Portanto, para intervenção nutricional rápida e eficaz, faz-se necessário detectar precocemente o risco nutricional, ou seja, o potencial de desnutrir durante a internação. **MÉTODO:** Foram analisados 255 prontuários eletrônicos de pacientes que estiveram internados na enfermaria pediátrica em um trimestre de 2016, onde foram coletados dados da ferramenta de risco de estado nutricional e crescimento (Strongkids), aplicada em até de 48 horas após entrada hospitalar. **RESULTADOS:** Os pacientes tinham a idade média de 49±127 meses, 58,8% eram do sexo masculino, sendo que 81,2% (n=2017) foram classificados em risco nutricional, o motivo mais frequente de internação apresentado neste período eram problemas pulmonares (57,6%). Aqueles que foram classificados em alto risco nutricional, 12,6% (n=32), a redução alimentar via oral estava presente em 43,75% (destas 28,6% relataram dor ao se alimentar) e a perda de peso ocorreu em 81,25% deste grupo, porém apenas 28% (n=9) apresentavam intervenção nutricional prévia, sendo que 9,6% destes estavam em uso de sonda alimentar. A maior concentração de crianças, 68,6% (n=175), estavam classificadas em médio risco nutricional, destas 19,4% apresentavam redução alimentar via oral e 12% perda de peso, porém apenas 1,1% (n=2) possuíam intervenção nutricional prévia (sonda alimentar). Apenas 18,8% não apresentavam risco nutricional na entrada hospitalar. **CONCLUSÃO:** Apesar o número de crianças classificadas em risco nutricional ser alto, destaca-se o fato de que apenas 4,3% estavam com intervenção nutricional prévia. Conhecendo-se os agravantes da desnutrição intra-hospitalar, a percepção do risco nutricional deve ser rápida para que a intervenção nutricional ocorra, prevenindo a perda de peso.

#### **Trab. 727**

### **RISCOS INERENTES AO USO DE ESTEROIDES ANABOLIZANTES POR PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO**

**Autores:** DANTAS AB, FARIAS AM, RAMOS JA, DUTRA VS, SOARES JKB, BERTOZZO CCMS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O uso de Esteroides Anabolizantes (EA) é uma prática bem difundida entre esportistas, especialmente os praticantes de musculação, por produzirem efeitos anabólicos, relativos ao aumento de massa muscular esquelética. O efeito anabólico é atribuído ao estímulo e fixação de nitrogênio, através da síntese proteica. Contudo, trata-se de substâncias sintéticas derivadas do hormônio masculino testosterona e o uso indiscriminado acarreta uma série de efeitos adversos. **OBJETIVO:** O estudo teve como objetivo realizar uma revisão bibliográfica sobre os efeitos colaterais do uso excessivo de esteroides anabolizantes. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma pesquisa descritiva, realizada por meio de pesquisa bibliográfica em revistas e bases de dados eletrônicas indexadas nas bases: Google acadêmico, Medline, LILACS e Scielo. De tal maneira, foi sistematizada a escolha de artigos científicos, entre o período de 2007 a 2017, utilizando-se os descritores: "anabolizantes esteroides", "efeitos colaterais", "musculação". **RESULTADOS:** Os efeitos a seguir são decorrentes tanto do uso a curto prazo, como do uso prolongado. No sistema cardiovascular, está relacionado com infartos, hipertensão, aumento dos níveis de colesterol, hipertrofia do miocárdio. No sistema esquelético, pode ocorrer o fechamento da cartilagem epifisária, causando perda de crescimento precoce. No sistema reprodutor, no sexo masculino ocorre atrofia testicular e a infertilidade, já no sexo feminino, atrofia uterina e masculinização. Alterações hepáticas geralmente são caracterizadas por hepatites e hiperplasias. Vale salientar que o estado psicológico destes usuários é afetado de diversas maneiras, como, agressividade, paranoia, mudanças de humor, depressão e em certos casos, até suicídio. **CONCLUSÃO:** Diante dos fatos apresentados, torna-se nítido que o consumo destes fármacos pode trazer vários prejuízos à saúde dos usuários que os utilizam, porém, o mesmo é muito importante no tratamento de algumas patologias. Desta forma, o uso deste tipo de produto precisa ser prescrito e ter o acompanhamento de um médico endocrinologista, com o objetivo de prevenir danos para o paciente. Ressalta-se ainda que as intervenções nutricionais são aliadas da boa forma e devem ser propostas precocemente, visando a promoção da saúde e a não utilização indiscriminada de EA.

**Trab. 728****SAL ROSA DO HIMALAIA: ESCOLHA SAUDÁVEL?**

**Autores:** BARBOSA J, AMARAL-MELLO MRP, MINAZZI-RODRIGUES RS, ABE-MATSUMOTO LT, DIAS NA

**Instituição:** INSTITUTO ADOLFO LUTZ

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O sal rosa do Himalaia é um sal de rocha extraído principalmente das minas de Khewra, na cidade de Punjab (Paquistão), distante 500km do Himalaia. O sal rosa apresenta em sua composição vários elementos traço, como Fe, Mg, S, K, Zn, Ca e F, possui diferentes colorações (transparente, branca, rosa e avermelhada), que variam de acordo com o local de extração e minerais nele contido. Todo sal para consumo humano comercializado no Brasil deve possuir entre 15 a 45 mg de iodo/ kg de acordo com a Resolução RDC nº 23, de 24 de abril de 2013 ANVISA/MS. **OBJETIVO:** Este trabalho teve como objetivo avaliar amostras de sal rosa do Himalaia quanto ao teor de iodo, a declaração deste na rotulagem e presença de corantes. **MATERIAIS E MÉTODO:** O Instituto Adolfo Lutz - SP, analisou 17 amostras de sal rosa do Himalaia, de 14 marcas e diferentes lotes, colhidas durante o Programa Paulista de Análise Fiscal de Alimentos ou adquiridas no comércio do estado de São Paulo, no período de 2016 e 2017. As metodologias foram determinação de iodo em sal adicionado na forma de iodato e pesquisa de corantes orgânicos artificiais, descrito em Métodos físico-químicos para análise de alimentos, IAL 2005. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Em 9 amostras (53%) não foi detectado iodo, 6 amostras (35%) apresentaram teor abaixo do limite estabelecido na legislação e 2 (12%) estavam satisfatórias. O iodo é um micronutriente essencial ao equilíbrio da glândula tireoide e desempenha papel único na prevenção dos Distúrbios por Deficiência de Iodo (DDI). A carência de iodo pode ocasionar retardo mental irreversível, surdez em crianças, anomalias genéticas e presença de bócio. Pela verificação dos rótulos, das 12 amostras (71%) que não declararam adição de iodo, em 7 (41%) não foi detectado iodo, 4 (24%) o teor estava abaixo do limite estabelecido e 1 (6%) a concentração de iodo estava de acordo com a legislação. Das 5 amostras (29%) que declararam iodo na rotulagem, 2 (12%) não apresentaram iodo, 2 (12%) estavam com teor abaixo do limite estabelecido e 1 amostra (6%) declarou a presença de iodo e apresentou teor dentro da faixa estabelecida. Nenhuma amostra apresentou a adição de corantes orgânicos. **CONCLUSÃO:** Quanto ao teor de iodo, 15 amostras de sal rosa do Himalaia (88%) apresentaram-se insatisfatórias, por não conterem iodo ou pelo teor estar abaixo do limite estabelecido. Diante destes resultados o consumo exclusivo deste tipo de sal pode acarretar a reincidência dos DDIs, entre estes o bócio.



### **SARCOPENIA EM IDOSOS: UM ESTUDO DE REVISÃO**

**Autores:** MATOS INB, LIMA JS, MONTEIRO FB, PINTO MLM, SANTOS RJS, SILVA AA, NERIS AR, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A sarcopenia é caracterizada pela perda generalizada e progressiva da força e massa muscular esquelética com o envelhecimento. Dentre as consequências físicas negativas da sarcopenia encontram-se o aumento da ocorrência de quedas e limitação para atividades de vida diária, podendo promover alterações sistêmicas devido o desequilíbrio entre a síntese e a degradação proteica. Com o aumento considerável da população idosa em todo o mundo, é necessário um maior entendimento dos fenômenos associados ao processo de envelhecimento para melhor intervir neste grupo. **OBJETIVO:** O objetivo desta revisão de literatura foi apresentar a síntese dos resultados encontrados sobre a prevalência de sarcopenia em idosos. **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. **RESULTADOS:** Verificou-se nos materiais estudados que a sarcopenia tem alta prevalência na população a partir dos 60 anos de idade, em ambos os sexos, sendo mais a prevalência mais alta nas mulheres. Em um estudo a nível mundial, o Brasil foi o segundo país com maior prevalência. A sarcopenia aumentou com a idade dos indivíduos em todos os estudos e esteve associada com várias adversidades, como o estilo de vida associado ao tabagismo, sedentarismo e alcoolismo, que são fatores desencadeantes de perda de massa magra e função muscular. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto, pode-se observar que a sarcopenia é uma alteração orgânica muito presente em pessoas acima dos 60 anos, QUE acomete principalmente pessoas do sexo feminino, e que um estilo de vida inadequado pode acelerar e influenciar o processo.

### **SARCOPENIA EM PACIENTES IDOSOS: COMO TRATAR?**

**Autores:** LEITE WH, AZAMBUJA FP, LINS LLM, BARBOSA IF, CRUZ AAL, NOBRE JMB, GALVÃO BHC, LINS LMM

**Instituição:** CENTRO UNIVERSITÁRIO CESMAC

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Sarcopenia é a redução de massa muscular esquelética, associada à redução da força muscular ou desempenho físico. É considerado um fator de risco para quedas, perda da independência e hospitalização. Logo, leva à diminuição na qualidade de vida e aumento dos custos com saúde dos idosos. **OBJETIVO:** Revisar na literatura as possibilidades terapêuticas e os benefícios do acompanhamento nutricional associado à terapia medicamentosa no tratamento do idoso sarcopênico, bem como identificar os principais desafios relacionados a esse manejo. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão de literatura na qual utilizaram-se os termos "sarcopenia", "idoso", "massa muscular", nas bases de dados LILACS, SciELO, e PubMed/MEDLINE. **RESULTADOS:** A sarcopenia possui como etiologia primária o próprio envelhecimento e secundária os maus hábitos de vida, alterações na alimentação, déficits nutricionais e consumo de álcool e tabaco. Para avaliação do estado nutricional e obtenção do diagnóstico utilizam-se parâmetros como história clínica, história alimentar, exames laboratoriais e funcionais, medidas antropométricas e exames bioquímicos. A abordagem atual da sarcopenia consiste em otimização nutricional e funcional do trato gastro-intestinal, atividade física resistida, uso de suplementos e nutracêuticos como Whey Protein, Creatina e Ác. Ursólico, Vitamina D e reposição hormonal, quando indicado. **CONCLUSÕES:** Literatura ressaltando a relevância de novas abordagens à sarcopenia é carente de estudos e consensos, sendo essa a maior dificuldade relacionada ao manejo. Criação de protocolos terapêuticos se faz necessária para a melhora dos resultados nesse grupo de pacientes.

## Trab. 731

### **SARCOPENIA EM RECEPTORES DE TRANSPLANTE RENAL: FREQUÊNCIA E RELAÇÃO COM A ADIPOSIDADE CORPORAL, PROTEÍNA C REATIVA E VITAMINA D.**

**Autores:** MENNA BARRETO, AP, ROSINA, KTC, PONTES, KSS, COSTA, MS, GIANNINI, S, BREGMAN, R, BARRETO SILVA, MI, KLEIN, MRST

**Instituição:** UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A sarcopenia é definida como prejuízo progressivo e generalizado de massa e função muscular e se associa com maior mortalidade. Os pacientes submetidos ao transplante renal (TxR) apresentam redução da massa muscular devido a diálise e inflamação crônica no pré-TxR e ao ganho de peso e imunossupressão no pós-TxR. **OBJETIVO:** Avaliar a frequência de sarcopenia e sua relação com adiposidade corporal, inflamação e vitamina D em receptores de TxR. **METODOLOGIA:** Estudo transversal com adultos submetidos ao TxR  $\geq 6$  meses. Composição corporal: antropometria e absorciometria radiológica de dupla energia (DXA). Variáveis laboratoriais: glicose, lipidograma, albumina, paratormônio, 25-hidroxivitamina D, proteína C-reativa (PCR) e eletrólitos. Taxa de filtração glomerular estimada (TFGe) por equação CKD-EPI. Diagnóstico de sarcopenia: DXA, força de preensão manual e velocidade de marcha (Consenso Europeu Sarcopenia 2010). Análise estatística: software STATA 13.0. **RESULTADOS:** Foram avaliados 180 pacientes (102 homens; 57%), tempo TxR =  $114,3 \pm 91,3$  meses, idade =  $47,6 \pm 11,2$  anos e TFGe =  $54,9 \pm 20,7$  ml/min. A maioria dos pacientes (n = 98; 54%) apresentou índice de massa corporal (IMC) de sobrepeso comparado a obesidade em 17% (n = 30) e desnutrição (n = 2; 1%). A prevalência de sarcopenia foi de 18% formando o grupo de pacientes com sarcopenia (GCS; n = 33) que apresentou idade, gênero, tempo de TxR, tipo de doador e TFGe semelhantes ao grupo sem sarcopenia (GSS; n = 147). O IMC foi menor ( $p < 0,05$ ) no GCS ( $22,1 \pm 2,3$  kg/m<sup>2</sup>) comparado ao GSS ( $27,4 \pm 5,0$  kg/m<sup>2</sup>). Da mesma forma, a adiposidade corporal central foi menor ( $p < 0,05$ ) no GCS vs. GSS, quando avaliada por gordura tronco/DXA =  $32,3 \pm 9,8$  vs.  $38,8 \pm 11,5\%$ ; circunferência da cintura =  $83,3 \pm 8,42$  vs.  $94,5 \pm 13,1$  cm e razão cintura-altura =  $0,51 \pm 0,05$  vs.  $0,58 \pm 0,08$ , respectivamente, após ajuste para idade, sexo e tempo TxR. O % gordura corporal total/DXA não foi diferente entre os 2 grupos. A concentração sérica de PCR ( $0,40 \pm 0,30$  vs.  $0,55 \pm 1,2$  mg/dl), albumina ( $4,64 \pm 0,29$  vs.  $4,50$  g/dl) e 25-hidroxivitamina D ( $33,7 \pm 14,7$  vs.  $30,9 \pm 13,9$  ng/dl) foi semelhante entre GCS vs. GSS, respectivamente. Os demais parâmetros laboratoriais foram semelhantes em ambos grupos. **CONCLUSÃO:** O presente estudo sugere elevada frequência de sarcopenia em receptores de TxR. O IMC e a adiposidade corporal central foram menores nos pacientes com sarcopenia. A proteína C reativa e a vitamina D não se relacionaram com a sarcopenia.

## Trab. 732

### **SEMAGLUTIDE REDUCES BODY WEIGHT ACROSS BASELINE BMI SUBGROUPS ACROSS**

**Autores:** LEITER LA, CHARPENTIER G, CHAYKIN L, GARVEY WT, WARREN ML, KARSBOL JD, THIELKE D, MASMIQUEL L

**Instituição:** NOVO NORDISK FARMACÊUTICA

#### **Resumo:**

Semaglutide, a GLP-1 analog in development for once-weekly subcutaneous treatment of T2D, demonstrated superior reductions in HbA1c levels and body weight (BW) across SUSTAIN 1–5 clinical trials. A post-hoc analysis of SUSTAIN 1–5 data was conducted to assess semaglutide efficacy (0.5 mg; 1.0 mg) vs comparators (placebo, sitagliptin, exenatide ER, insulin glargine) by baseline BMI (kg/m<sup>2</sup>) subgroups (<25, 25–<30, 30–<35,  $\geq 35$ ). The role of baseline BMI in semaglutide-induced BW loss was investigated. Across the SUSTAIN trials semaglutide reduced mean BW from baseline in all BMI subgroups vs comparators, ranging between decreases of 2.5–5.7 kg with semaglutide 0.5 mg and 2.0–7.9 kg with 1.0 mg, vs a 1.5 kg increase to 3.7 kg decrease with comparators. All subjects, in SUSTAIN 1–5, had a significant reduction in mean BW with semaglutide vs comparators ( $p < 0.05$ ) (Figure). There were generally greater reductions in BW with semaglutide 1.0 mg vs 0.5 mg or comparators. Higher baseline BMI was associated with higher absolute weight loss with semaglutide. In the baseline BMI  $\geq 35$  kg/m<sup>2</sup> subgroup, a 5% BW loss was achieved

by 30–49% of subjects on semaglutide 0.5 mg, 47–68% on 1.0 mg, vs 6–27% on comparators; 5–12% and 11–23% vs 3–8% achieved  $\geq 10\%$  BW loss, respectively. There were no new safety or tolerability issues in the SUSTAIN trials. Semaglutide consistently had greater efficacy in reducing BW vs comparators, regardless of baseline BMI.

### Trab. 733

#### **SEMAGLUTIDE REDUCES HBA1C AND BODY WEIGHT ACROSS MULTIPLE BACKGROUND OAD TREATMENT CATEGORIES**

**Autores:** ARODA VR, FRIAS JP, TABAK O, TADAYON S, ZACHO J, CAPEHORN M, COELHO RCLC

**Instituição:** NOVO NORDISK FARMACÊUTICA

#### **Resumo:**

Background: Recommended HbA1c targets can be a challenge to achieve for many patients with type 2 diabetes (T2D) despite treatment with oral antidiabetic agents (OADs). Semaglutide, a GLP-1 analog in development for the treatment of T2D, demonstrated superior reductions in HbA1c and body weight (BW) vs comparators in the phase 3a SUSTAIN 1–5 clinical trials. Semaglutide was tested in combination with 1–2 OADs across SUSTAIN 2–4. Aim: This post-hoc analysis evaluated the efficacy and safety of semaglutide across background OAD treatments in SUSTAIN 2–4. Methods: treatment across SUSTAIN 2 (background: metformin [MET], thiazolidinediones [TZD] or MET + TZD; trial products: semaglutide 0.5 mg, 1.0 mg vs sitagliptin 100 mg; treatment duration: 56 weeks), SUSTAIN 3 (background: 1–2 OADs, MET, TZD, sulfonylurea [SU]; trial products: semaglutide 1.0 mg vs exenatide extended release [ER] 2.0 mg; treatment duration: 56 weeks), and SUSTAIN 4 (background: MET or MET + SU; trial products: semaglutide 0.5 mg, 1.0 mg vs insulin glargine [IGlar]; treatment duration: 30 weeks). The following background therapy groups were defined for analysis: MET; MET + SU; or TZD and/or MET or SU (other OADs). Results: In subjects on MET, both doses of semaglutide significantly reduced HbA1c vs comparators (estimated treatment difference for semaglutide 0.5 mg [ETD0.5 mg],  $-0.79\%$  vs sitagliptin and  $-0.45\%$  vs IGLar; ETD semaglutide 1.0 mg vs comparator [ETD1.0 mg],  $-1.07\%$  vs sitagliptin,  $-0.37\%$  vs exenatide ER and  $-0.89\%$  vs IGLar; all  $p < 0.05$ ). In subjects on MET + SU both doses of semaglutide significantly reduced HbA1c vs comparators (ETD0.5 mg  $-0.31\%$  vs IGLar; ETD1.0 mg  $-0.90\%$  vs exenatide ER and  $-0.77\%$  vs IGLar; all  $p < 0.05$ ). In subjects on other OADs, HbA1c was significantly reduced with semaglutide 1.0 mg vs sitagliptin (ETD1.0 mg  $-0.95\%$ ,  $p < 0.05$ ), and reduced with semaglutide 0.5 mg vs sitagliptin (ETD0.5 mg  $-0.59\%$ ) and semaglutide 1.0 mg vs exenatide ER (ETD1.0 mg  $-0.47\%$ ), although significance was not reached. The rate of severe or blood glucose-confirmed symptomatic hypoglycemia with both semaglutide doses was comparable to, or lower than, comparators irrespective of background OAD treatment. Conclusion Semaglutide administered subcutaneously, once-weekly, consistently improved HbA1c and reduced BW, vs comparators, in subjects with T2D with a low rate of hypoglycemia, regardless of background OAD treatments investigated in these studies.

### Trab. 734

#### **SENSIBILIDADE AO GLÚTEN NÃO CELÍACA - REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** NOGUEIRA BAC, MELO WW, FERREIRA L, NOVAES BC, AVELAR PS, ONEJORGE LB, FERNANDES TMS, FERNANDES JB

**Instituição:** EMESCAM

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A sensibilidade ao glúten não celíaca (SGNC) é uma entidade clínica recente e ainda com várias controvérsias em relação a sua prevalência, fisiopatologia, critérios diagnósticos, manifestações clínicas e tratamento. A falta de substrato anatômico, a sobreposição de sintomas com as doenças funcionais do trato gastrointestinal e a possibilidade desta síndrome ser desencadeada por outras substâncias além do glúten, tornam a caracterização da SGNC um grande desafio. **METODOLOGIA:** Com o objetivo de estabelecer algumas definições a respeito da SGNC foi realizada uma busca artigos na base de dados PubMed, utilizando os termos "non-celiac gluten sensitivity", "non-celiac wheat sensitivity", gluten-related disorders e "gluten". Os critérios de inclusão foram artigos em inglês ou espanhol publicados entre 2015 e 2017 que abordavam especificamente a sensibilidade ao glúten não celíaca. **RESULTADOS:** Foram encontrados 129 artigos e selecionados 33.

Os artigos encontrados mostraram prevalência semelhante variando entre 0,7 a 6% e concordaram nos critérios diagnósticos. As manifestações clínicas foram inespecíficas mas apresentaram relação causal com ingestão de glúten; entretanto houve também interposição com patologias funcionais do trato gastrointestinal. Os fatores desencadeantes e os mecanismos envolvidos no desenvolvimento da SGNC ainda não estão totalmente esclarecidos, assim como a definição de quanto tempo o paciente deve restringir o glúten da dieta. **CONCLUSÃO:** Devido à inespecificidade da sintomatologia, à falta de exames diagnósticos confirmatórios e à dificuldade de estabelecer o papel de cada componente alimentar na deflagração da SGNC; ainda são necessários novos estudos para caracterizar melhor a mais recente desordem relacionada ao glúten.

#### **Trab. 735**

### **SIMETRIA DA CIRCUNFERÊNCIA DO PESCOÇO COM O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM CRIANÇAS DE IDADE ESCOLAR COMO SINALIZADORES DE OBESIDADE INFANTIL NO INTERIOR DE SÃO PAULO**

**Autores:** COSTA-SINGH T, FERNANDES NA, SPERANDIO L, VOLPINI-RAPINA LF

**Instituição:** INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE CATANDUVA - IMES CATANDUVA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade infantil é, segundo a Organização Mundial da Saúde, um dos problemas de saúde pública mais graves do século XXI, estando relacionada a uma série de fatores, como hábitos alimentares e atividade física, além de fatores biológicos, comportamentais e psicológicos. Objetivo desse estudo é identificar uma possível ligação entre a circunferência do pescoço em crianças aumentada relacionada com o índice de massa corporal elevado. **METODOLOGIA:** Para esse estudo foram avaliadas 481 crianças, de ambos os sexos com idade entre 5 e 11 anos, após os pais ou responsáveis assinarem um termo de consentimento livre e esclarecido. A pesquisa foi realizada na cidade de Catanduva-SP, em escolas municipais entre os anos de 2014 e após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa. Foram coletados dado de sexo e idade. Na avaliação antropométrica foram aferidos peso, altura, circunferência do pescoço, circunferência da cintura e foram coletadas as pregas cutâneas tricipital e prega cutânea supra íliaca para determinação da porcentagem de gordura corporal, obtendo-se os valores médios  $\pm$  desvio padrão das determinações. Foram realizadas correlação de Pearson entre a circunferência do pescoço e as variáveis antropométricas. **RESULTADOS** Participaram deste estudo 481 crianças, sendo 248 meninos e 233 meninas, com idade escolar de 5 a 11 anos e a média etária foi  $7,3 \pm 1,3$ . De acordo com os resultados, 60,7% das crianças apresentaram um quadro de eutrofia, 15,2% se mostraram em estado nutricional de sobrepeso e 21,4% com obesidade. A média encontrada para circunferência de cintura foi  $60,5 \pm 9,4$ cm e porcentagem de gordura corporal foi de  $25,2 \pm 14,7$ %. Quanto à circunferência de pescoço, o valor médio foi de  $27,4 \pm 2,5$  cm. Houve correlação direta, positiva e significativa entre os indicadores circunferência de pescoço, índice de massa corporal, percentual de gordura corporal e circunferência de cintura, com destaque para correlação CP x IMC com valor de 0,83. **CONCLUSÃO:** A circunferência do pescoço tende a se elevar de acordo com o aumento do índice de massa corporal, mostrando-se sensível a modificações dessa variável nessa população. Portanto, é importante que mais estudos clínicos sejam realizados para identificar a melhor aplicação dessa medida como mais uma ferramenta capaz de auxiliar a avaliação nutricional em crianças, uma vez que é um parâmetro de fácil mensuração, baixo custo, acessível a todos os profissionais de saúde.

#### **Trab. 736**

### **SÍNDROME DO OVÁRIO POLICÍSTICO ASSOCIADO A OBESIDADE: UM RELATO DE CASO**

**Autores:** MUNARETTO, JM, AFONSO, GPA, SILVA, GAF

**Instituição:** FACULDADE ATENAS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A síndrome do ovário policístico (SOP) é uma desordem endócrina que afeta 5 a 10% da população feminina em idade reprodutiva, cujas características mais importantes são anovulação e hiperandrogenismo. A SOP engloba um amplo conjunto de sinais e sintomas de disfunção ovariana. Seu diagnóstico é realizado pela presença de pelo menos dois dos Critérios de Rotterdam que consistem

em: oligo e/ou anovulação (cuja manifestação clínica cursa com oligomenorreia/amenorreia), hiperandrogenemia e/ou hiperandrogenismo e morfologia policística dos ovários. Pelo menos 50% das mulheres com SOP são obesas e a maioria, senão todas, apresenta resistência à insulina, o que pode ser justificado por diversos fatores incluindo o de que a insulina a nível central parece estar envolvida na secreção anormal de LH, e a nível periférico promove a secreção ovariana de andrógenos. Esta apresenta-se também como componente da síndrome metabólica. METODOLOGIA: Descrição de relato de uma paciente com sintomas indicativos de SOP associado à síndrome metabólica com posterior confirmação diagnóstica e intervenções necessárias. RESULTADOS/RELATO DE CASO: SSSMM, 18 anos, feminino, procurou atendimento ambulatorial em busca de emagrecimento. Relata menarca aos 15 anos e amenorreia desde então, não crescimento de seios, hirsutismo e obesidade desde os três anos de idade, além de sinais clínicos de hiperandrogenismo. Nega alterações complementares. Ao exame físico, IMC de 36,7. Foram realizados exames laboratoriais que cursaram com baixa de HDL, aumento de colesterol total e triglicérides. A ultrassonografia apresentou-se ovários hipoecoicos, dimensões aumentadas e apresentando múltiplos cistos periféricos de 8mm. Foi então realizado diagnóstico de resistência à insulina a partir de dosagens glicêmicas, síndrome do ovário policístico através dos critérios de Rotterdam e síndrome metabólica. A partir disso, realizou-se intervenção com utilização de Metformina, fluoxetina e mudanças nos hábitos de vida. Em seu retorno, paciente relata perda de peso, menstruação e melhora na qualidade de vida. CONCLUSÃO: Portanto, torna-se necessário a realização de um diagnóstico precoce, haja vista que a associação de todas essas patologias progridem para possíveis danos cardiovasculares. Além disso, como relatado acima, a adesão ao tratamento por parte do paciente foi um fator importantíssimo para reversão do quadro.

### Trab. 737

## SÍNDROME POLIGLANDULAR AUTOIMUNE TIPO 3: RELATO DE CASO

**Autores:** CARVALHO NNC, RIBEIRO FNC, NOBREGA VA, MENESES RB, BAGANO PFC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA

### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** A síndrome poliglandular autoimune (SPA) tipo 3 inclui a associação de doença autoimune da tireóide (DAT), tireoidite de Hashimoto (TH), mixedema idiopático, tireoidite silenciosa e doença de Graves a uma ou mais doenças autoimunes, descartando-se a doença de Addison e o hipoparatiroidismo. **METODOLOGIA:** Relatar um caso de SPA tipo 3. **RESULTADOS:** Paciente EASC, 52 anos, feminino, procedente de João Pessoa-PB, procurou endocrinologista devido diagnóstico de diabetes melitus(DM) "tipo 2" há 3 anos e estava em uso de glibenclamida 10mg/dia e metformina (2g/dia) distribuídos 3x/dia, relatava polifagia e perda de peso, além de erro alimentar e sedentarismo. Apresentava ainda vitiligo há 15 anos e hipotireoidismo há 5 anos secundário à TH (em uso de levotiroxina 100mcg/dia). Trazia os seguintes exames: glicemia de jejum (GJ): 242mg/dl, glicemia pós-prandial (GPP): 241mg/dl, colesterol total: 176mg/dl, LDL: 104mg/dl, HDL: 59mg/dl, anti-TPO: 37U/ml (normal até 35), cálcio sérico: 10.2mg/dl, albumina: 4.6g/dl, TSH: 0.39mU/L, T4L: 1.5ng/dl, microalbuminúria: 5.8mg/24h, FSH: 5mUI/ml e tireoide diminuída de volume e textura heterogênea à USG, demais exames normais. Foi orientado a necessidade do uso de insulina (INS), mudança do estilo de vida e investigação de uma provável causa autoimune para o DM, além de ajuste da levotiroxina para 88mcg. Paciente não aceitou uso de INS e ficou com glimeperida 4mg + metformina 1g (2x/dia), alegava não ter condições financeiras para comprar outras medicações. Retornou 2 meses após, apenas com o exame HbA1C: 9.1% e ainda não aceitou o uso de INS. Após 6 meses, vinha com perda de peso 3kg, polifagia, poliúria, polidipsia e com os seguintes exames: GJ: 258mg/d, GPP: 383mg/dl, cortisol basal: 16.9µg/dL, anti-GAD: 200.9UI/ml (reagente > 20), anti-insulina: 8.8UI/ml (reagente > 10), foi dado o diagnóstico de diabetes autoimune de forma tardia, já que paciente não necessitou de insulina nos 6 primeiros meses após diagnóstico de DM e fechado critério para SPA tipo 3 (DAT + vitiligo + DM autoimune de forma tardia), afastando clínica e laboratorialmente hipocortisolismo e hipoparatiroidismo. Foi suspenso a glimepirida e metformina e iniciado INS glargina 22U e INS asparto conforme glicemia capilar e contagem de carboidrato. **CONCLUSÃO:** DM autoimune de forma tardia torna-se despercebido e não diagnosticado no momento ideal, dificultando o controle glicêmico. A concomitância com outras doenças autoimunes ajuda na suspeição diagnóstica.

**SUPLEMENTAÇÃO COM RESVERATROL SOBRE METABOLISMO ENERGÉTICO EM RATOS DIABÉTICOS****Autores:** SANTOS KC, BRAGA CP, BARBANERA PO, FERNANDES AAH**Instituição:** UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA (UNESP), FACULDADE DE MEDICINA, BOTUCATU, SP**Resumo:**

Introdução: Evidências sugerem que a hiperglicemia estabelecida no Diabetes mellitus do tipo 1 (DM1) é preditor de diversas complicações, incluindo alteração do metabolismo energético e desequilíbrio redox celular, levando a condição conhecida como estresse oxidativo. Portanto, a restauração deste equilíbrio é um fator crucial para prevenir as complicações do DM1. Objetivo: Avaliar o impacto da suplementação de resveratrol (RSV) nas alterações metabólicas cardíacas desencadeadas no DM1, através de parâmetros bioquímicos e hormonais séricos (glicemia e insulina) e biomarcadores de metabolismo energético e estresse oxidativo (atividade da fosfofrutoquinase e dos complexos mitocondriais I, II e ATP sintase e expressão proteica de SIRT1). Métodos: Foram utilizados 32 ratos Wistar machos, alocados em 4 grupos (n=8): 1-C (controle); 2-C+RSV (controle tratado); 3-DM (diabético); e 4-DM+RSV (diabético tratado). Animais tratados receberam RSV (1mg/kg/dia) via gavagem por 30 dias. O tratamento foi iniciado após indução com estreptozotocina i.p. em dose única (40 mg/kg). Resultados expressos em média±DP e calculados por ANOVA de 2 vias, seguidos de Holm-Sidak, quando necessário. Resultados: O tratamento com RSV promoveu melhora do metabolismo de carboidratos no grupo DM+RSV vs. DM (Glicemia mg/dL - C=123,09±19,50; C+RSV=132,03±40,30; DM=471,06±73,26; DM+RSV=161,40±27,91 e Insulina ng/mL - C=1,43±0,15; C+RSV=1,51±0,19; DM=0,36±0,06; DM+RSV=0,77±0,12), com possível aumento da captação e oxidação de glicose (Fosfofrutoquinase nmol/g de tecido - C=147,02±18,22; C+RSV=141,42±20,38; DM=114,16±11,76; DM+RSV=151,37±19,59). Além disso, o grupo diabético tratado (DM+RSV) apresentou aumento da atividade dos complexos mitocondriais I e V (ATP sintase) (C=10,63±2,96; C+RSV=14,35±2,05; DM=9,72±2,33; DM+RSV=9,49±2,95 / C=39,85±6,42; C+RSV=39,58±6,84; DM=15,61±2,92; DM+RSV=22,24±2,37) e não houve significância no nível de expressão proteica de SIRT1. Conclusão: RSV promove redução da hiperglicemia e aumento da oxidação de carboidratos via aumento da concentração sérica de insulina e atividade da enzima fosfofrutoquinase, promovendo o reestabelecimento do metabolismo energético, controlando as alterações metabólicas no tecido cardíaco por mecanismos independentes da atuação da SIRT1. Estes achados podem contribuir para futuros estudos relacionados a possível utilização como terapia adjacente no controle da progressão e/ou complicações do DM1.

**SUPLEMENTAÇÃO DE CREATINA NA GESTAÇÃO: UMA REVISÃO NARRATIVA****Autores:** MATSUI S, SILVA SV, RODRIGUES WAQ, SALES FPOA, SOUSA RNM, SILVA NETO LB**Instituição:** FACULDADE DE MEDICINA - CENTRO UNIVERSITÁRIO INTA - UNINTA**Resumo:**

INTRODUÇÃO: A creatina (CRT) é uma proteína importante para a formação de trifosfato de adenosina (ATP) em células com alta demanda de energia, como músculos e neurônios. Há duas vias de obtenção da CRT: na alimentação e na sua síntese endógena. Sua biossíntese está presente na conversão de arginina e glicina em guanidinoacetato, que ocorre nos rins, no fígado e em outros órgãos. Na obstetrícia, em fetos prematuros ocorre uma deficiência na síntese de CRT pela imaturidade de órgãos como fígado e rins, havendo, a partir desse contexto, um possível benefício com a suplementação gestacional. METODOLOGIA: Levantamento bibliográfico na base de dados PUBMED e SCIELO. RESULTADOS: Um estudo evidenciou que um metabólito da CRT, o ácido guanidinoacético, identificado como uma substância deletéria para o SNC, está aumentada na urina de fetos prematuros e que altas concentrações de CRT diminuem sua concentração no plasma. Em casos de hipóxia fetal, outros estudos demonstraram a ação protetora em múltiplos órgãos fetais pela suplementação materna de CRT, aumentando a sobrevivência de um recém-nascido por atuar na prevenção de casos de insuficiência respiratória, disfunção renal e hemorragia cerebral. Relacionando também com o quadro de hipóxia, um outro estudo evidenciou que a eficiência do transportador de creatina, analisado

em cardiomiócitos fetais de ratos, estava relacionado com o oxigênio extracelular. Nesse estudo foi identificado que a depleção de oxigênio no meio extracelular diminui a ação do transportador de CRT, enquanto que a suplementação de creatina atua favorecendo a sua entrada para a célula. No contexto da transferência feto-placentária, dados recentes em análise ex vivo identificaram a capacidade placentária humana em produzir enzimas responsáveis pela síntese da CRT e por seu transporte para o feto. Outros estudos experimentais em ratos mostraram que a suplementação de CRT na gestação não interfere na expressão de enzimas responsáveis pela sua síntese no feto, não interferindo na evolução clínica no período de recuperação pós-natal. **CONCLUSÃO:** Estudos recentes demonstraram aspectos fisiológicos positivos relacionando a suplementação de creatina durante a gravidez e a sobrevivência fetal. Entretanto, fazem-se necessários mais estudos para uma melhor compreensão da fisiologia da creatina e a aplicação clínica da suplementação na gestação.

#### **Trab. 740**

### **SUPLEMENTAÇÃO MATERNA COM ÁCIDO LINOLEICO CONJUGADO DURANTE GESTAÇÃO E LACTAÇÃO DIMINUI ANSIEDADE NA PROLE**

**Autores:** QUEIROZ MP, MELO MFFT, BARBOSA MQ, LIMA MS, SANTOS CCMP, QUEIROGA RCRE, GUERRA GCB, SOARES

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O ácido linoleico conjugado (CLA) é caracterizado por uma mistura de isômeros posicionais e geométricos do ácido linoleico com ligações duplas insaturadas conjugadas. Este ácido graxo vem sendo bastante estudado devido seu efeito benéfico em alguns sistemas orgânicos. Ao tratar-se do sistema nervoso central, sabe-se que este lipídio é capaz de atravessar a barreira hematoencefálica no cérebro podendo participar de algumas funções, porém com relação a ansiedade ainda não existem estudos que mostrem sua eficácia. **OBJETIVO:** Investigar se o consumo materno de CLA durante a gestação e lactação interfere no comportamento de ansiedade da prole. **METODOLOGIA:** Três grupos foram formados: controle (CG) - tratadas com dieta sem CLA; CLA1 - tratado com dieta contendo 1% de CLA e o CLA3 - contendo 3% de CLA. O consumo materno de ração aconteceu de 7º dia de gestação ao final da lactação. Após o desmame, os filhotes consumiram ração comercial. Foi aferido a ansiedade na prole utilizando: o Labirinto em Cruz Elevada (LCE), o Open Field (OF) e a light dark box (LDB). Para a análise dos dados foi aplicada a análise de variância (ANOVA) seguida do pós-teste Holm-Sidak. A hipótese nula foi de 5%. **RESULTADOS:** Os grupos CLA3 e CLA1 apresentaram maior número de entradas nos braços abertos e tempo gasto na área central no LCE, transitaram e ambularam mais na área clara do LDB e apresentaram mais rearing no OF comparado ao CG ( $p < 0,05$ ). **CONCLUSÃO:** A ingestão materna de CLA induziu diminuição dos parâmetros de ansiedade nos testes LCE, OF e LDB. Este é o primeiro trabalho a analisar a relação entre a oferta de CLA e o sintoma de ansiedade. Porém sugere-se que mais pesquisas neste âmbito sejam realizadas.

#### **Trab. 741**

### **SUPLEMENTAÇÃO MATERNA COM SPIRULINA (ARTHROSPIRA PLATENSIS) ALTERA PARÂMETROS FÍSICOS DA PROLE SUBMETIDA À DESNUTRIÇÃO DURANTE O PERÍODO DE LACTAÇÃO**

**Autores:** NASCIMENTO, I. B, BIDÔ, R. C. A, SILVA-LUIS, C. C., MELO, M. F. F. T, DONATO, N. R, PEREIRA, D. E., MARTINS, A. C. S, SOARES, J. K. B

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE-CAMPUS DE CUITÉ

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A desnutrição infantil está dentro dos problemas de saúde enfrentados pelos países em desenvolvimento, com prejuízos que podem perpassar até à vida adulta. **OBJETIVO:** Avaliar o impacto da suplementação materna com Spirulina sobre parâmetros físicos de uma prole desnutrida durante a lactação. **METODOLOGIA:** A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da UFGC Nº: 0407/13 e seguiu protocolo experimental do National Institute of Health (Bethesda, USA). Ratas

wistar primíparas foram utilizadas para obtenção da prole. As proles foram divididas em quatro grupos, dois controles: CON N ( ninhada com 6 filhotes); CON G (12 filhotes); e dois experimentais: ESP N (6 filhotes) e ESP G (12 filhotes). As mães dos grupos CON N e CON G receberam água destilada e as mães dos grupos ESP N e ESP G receberam solução de Spirulina à 8% (por meio de gavagem, 2 ml/100 g do peso do animal) durante os 21 dias de lactação. Para a avaliação dos neonatos, avaliou-se os seguintes parâmetros somáticos: abertura do pavilhão auricular (APA), abertura do conduto auditivo (ACA), erupção dos dentes incisivos superiores (EIS) e Inferiores (EII), abertura dos olhos (AO), aparecimento dos pelos epidérmicos (APE) e como parâmetros físicos: comprimento da cauda (CC) e peso corporal. Os dados foram analisados utilizando o programa estatístico Sigma Stat 3, teste ANOVA One way seguido Kruskal Wallis, com nível de significância de  $p < 0,05$ . RESULTADOS: Quanto à maturação somática dos neonatos, pôde-se observar que o grupo CON G apresentou retardo na EIS, comparado ao grupo CON N. Fato que pode ser explicado pelo aumento na competição de leite materno entre os filhotes e, conseqüente diminuição na disponibilidade de nutrientes. ESP N antecipou a APA, ACA, EIS, EII e AO comparado ao CON G. ESP G apresentou retardo no ACA comparado ao grupo ESP N, antecipação da APA e AO comparado aos dois grupos controles e antecipação na EIS comparado ao grupo CON G. Esses achados corroboram com outros estudos que observaram o potencial da microalga Spirulina em fornecer nutrientes essenciais na reversão de alterações induzidas pela restrição de alimentos. Com relação ao peso corporal e comprimento de cauda foi observado que no 7º, 14º e 21º dias de vida o grupo CON G apresentou menores valores comparado ao grupo CON N. ESP G no 14º dia apresentou menor peso corporal em relação ao grupo CON N, porém, no 21º dia maior valor em relação ao grupo CON G.

## Trab. 742

### SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL E OSTEOPOROSE: REVISÃO DE LITERATURA

**Autores:** CARDOSO GP, OLIVEIRA OC, GUSSON DSG, CABREIRA PM, LOPES JZA, POLATTO GR, NAKAMURA GP, SANTOS FHNB

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

#### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** A osteoporose é um distúrbio osteometabólico, caracterizado pela perda de massa óssea e desarranjo da microarquitetura do tecido ósseo. Dentre suas inúmeras funções biológicas, o cálcio desempenha papel fundamental na formação e regeneração do tecido ósseo, e a vitamina D tem ações biológicas nos ossos estimulando a deposição ou mobilização do Ca e fósforo inorgânico. Assim sendo, a ingestão de Ca e vitamina D foi estabelecida como um regulador do metabolismo ósseo, especialmente importante para o crescimento e a obtenção do pico de massa óssea. Esse estudo tem como objetivo abordar a suplementação nutricional de Ca e vitamina D para a saúde óssea e prevenção de fraturas osteoporóticas. **METODOLOGIA:** Estudo realizado através de levantamento de dados, utilizando o banco de dados: Scielo, LILACS e Medline. Utilizou-se em forma de discussão 17 artigos publicados no Brasil entre os anos de 2002 e 2017. **RESULTADOS:** As pesquisas evidenciaram que a vitamina D pode ser adquirida pela dieta, mas a principal fonte é endógena, sintetizada exclusivamente na pele e metabolizada até 1,25(OH)2D3, sua forma ativa. Sua regulação do metabolismo fosfocálcico assegura, entre outras funções, uma mineralização óssea normal e sua deficiência pode exacerbar a perda óssea na osteoporose. Além da vitamina D, o Ca proveniente da dieta é um micronutriente essencial para a mineralização dos ossos e a deficiência desse mineral também incide negativamente na saúde óssea. O rastreo no deficit de vitamina D faz-se através do doseamento da 25(OH)D e deve ser feita aos grupos com maior risco de fraturas: idosos, institucionalizados, grávidas e mulheres pós-menopausa. A suplementação de vitamina D, juntamente com a de cálcio foi considerado efetivo na melhora de densidade mineral óssea e, conseqüentemente, na diminuição do risco de incidência de fraturas ósseas osteoporóticas. As indicações diárias de nutrientes essenciais a saúde óssea são variáveis e a recomendação de vitamina D depende do consumo dietético de Ca e fósforo, idade, sexo, pigmentação da pele e exposição solar. **CONCLUSÃO:** Os estudos demonstraram que as quantidades de Ca e Vitamina D à suplementação nutricional é uma via terapêutica que contribuiu para redução da perda de densidade mineral óssea e, conseqüentemente, diminuiu o risco de incidência de fraturas ósseas osteoporóticas. Assim, otimizar o consumo desses micronutrientes torna-se uma alternativa promissora na redução dos danos causados pela senilidade.



**SUPLEMENTAÇÃO PROTÉICA: BASES E CONCEITOS**

**Autores:** JUNIOR LCQ, JUNIOR LCQ

**Instituição:** ABRAN - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As proteínas solúveis do soro do leite apresentam um excelente perfil de aminoácidos, caracterizando-as como proteínas de alto valor biológico. Possuem peptídeos bioativos do soro, que conferem a essas proteínas diferentes propriedades funcionais. Os aminoácidos essenciais, com destaque para os de cadeia ramificada, favorecem o anabolismo, assim como a redução do catabolismo protéico, favorecendo o ganho de força muscular e reduzindo a perda de massa muscular durante a perda de peso. **METODOLOGIA:** Estudos do final década de 90 destacam que o perfil de aminoácidos das proteínas do soro é muito similar ao das proteínas do músculo esquelético, fornecendo quase todos os aminoácidos em proporção similar às do mesmo, classificando-as como um efetivo suplemento anabólico. Em outro estudo, Burke et al. observaram, igualmente, significativo ganho de massa muscular em adultos jovens suplementados quando comparado a um grupo não suplementado, corroborando a teoria do efeito das proteínas do soro sobre o ganho de massa muscular. **RESULTADOS:** O conceito de proteínas com diferentes velocidades de absorção tem sido, recentemente, utilizado por profissionais que trabalham com desempenho físico. Estudos demonstram que as proteínas do soro são absorvidas mais rapidamente que outras, como a caseína, por exemplo. Pode-se, dessa forma, hipotetizar que, se essa ingestão fosse realizada após uma sessão de exercícios, as proteínas do soro seriam mais eficientes no desencadeamento do processo de síntese protéica. Além de aumentar as concentrações plasmáticas de aminoácidos, a ingestão de soluções contendo as proteínas do soro aumenta, significativamente, a concentração de insulina plasmática, favorecendo a captação de aminoácidos para o interior da célula muscular, reduzindo o catabolismo protéico. O aumento na concentração de BCAA, induzido pelas proteínas do soro, pode atuar também inibindo a degradação protéica muscular. A quantidade e a qualidade das proteínas são os determinantes de seus valores nutricionais. **CONCLUSÃO:** O consumo adequado de proteínas de alta qualidade é essencial para um ótimo crescimento, desenvolvimento e saúde dos seres humanos. O consumo prolongado de proteína a 2 g por kg/dia é seguro para adultos saudáveis e o limite superior tolerável é de 3,5 g por kg/dia para indivíduos bem adaptados. A ingestão crônica de alta proteína (> 2 g por kg/dia para adultos) pode resultar em anormalidades digestivas, renais e vasculares e deve ser evitada.

**TEOR DE HISTAMINA COMO CRITÉRIO DE QUALIDADE DE ATUM E SARDINHA IN NATURA COLETADAS DE FEIRAS A CIDADE DE SÃO PAULO**

**Autores:** EMY TAKEMOTO, CARLOS AUGUSTO FERNANDES DE OLIVEIRA

**Instituição:** INSTITUTO ADOLFO LUTZ

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O pescado é um dos produtos de origem animal mais suscetível à deterioração e, consequentemente, à formação de histamina, devido a sua própria composição físico-química. Ela pode estar naturalmente presente no produto, ou ser formada por microrganismos adicionados (culturas iniciadoras) ou contaminantes introduzidos devido a condições higiênico-sanitárias inadequadas. Assim, a histamina pode ser utilizada como critério de qualidade, refletindo o estado de conservação das matérias primas utilizadas e/ou as condições higiênico-sanitárias. A importância da determinação do teor de histamina em alimentos baseia-se no fato desta substância estar relacionada a processos de intoxicação alimentar, sendo responsável por efeitos cutâneos, gastrointestinais, hemodinâmicos e neurológicos. Considerando que a presença de histamina significa risco à saúde, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento pela Portaria MAA 185/1997, fixou como nível máximo de histamina o valor de 100 mg.kg<sup>-1</sup> em peixe fresco (inteiro e eviscerado). **OBJETIVO:** Foi quantificar a histamina em peixes frescos coletadas em feiras da cidade de São Paulo. **METODOLOGIA:** Foram analisadas sete amostras de atum e onze de sardinha in natura por UHPLC, derivação pós-coluna e quantificação fluorimétrica. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Em relação ao atum in natura foi verificado

que das sete amostras analisadas uma delas apenas apresentou histamina num teor de 1,07 mg kg<sup>-1</sup>, mesmo assim muito abaixo do limite legal de 100 mg kg<sup>-1</sup>, demonstrando a manutenção de condições de higiênico-sanitárias adequadas da matéria prima. Das onze amostras de sardinha in natura analisadas, cinco apresentaram teores de histamina entre 0,35-37,25 mg kg<sup>-1</sup>, estando também de acordo com o nível de tolerância legal mencionado anteriormente. **CONCLUSÃO:** Foi constatado que a concentração de histamina em atum e em sardinha estava em conformidade com o limite estabelecido pela legislação brasileira.

#### **Trab. 745**

### **TEOR DE SELÊNIO DA DIETA DE MULHERES DE ACORDO COM ACHADOS MAMOGRÁFICOS ALTERADOS E NÃO ALTERADOS**

**Autores:** CACAU, LT, SAMPAIO, HAC, ROCHA, DC, MENESES, AF, ARRUDA, SPM, CARIOCA, AAF, PINHEIRO, LGP, MENDES, ALRF

**Instituição:** UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ/CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ

#### **Resumo:**

**Introdução:** O BI-RADS (Breast Image Reporting and Data System) é o nome de um sistema padronizado, criado nos EUA, utilizado para uniformizar os relatos de radiologia para análise das imagens de mamografias. A classificação de BI-RADS é dividida em grupo de avaliações completas (1, 2, 3, 4, 5 e 6) e uma avaliação incompleta (zero). O selênio (Se) é um mineral traço essencial e é componente da enzima antioxidante glutatona peroxidase (GPx), que é crucial na eliminação de espécies reativas de oxigênio (EROs) e na manutenção do equilíbrio oxido-redução. Novas evidências indicam os efeitos protetores de Se sobre o dano oxidativo e suas propriedades anticancerígenas, apesar de seus mecanismos permanecerem desconhecidos. **Metodologia:** Estudo transversal que incluiu 649 mulheres atendidas em uma unidade de saúde que realiza mamografias em pacientes do SUS, no período de Janeiro/16 a Janeiro/17. Os achados mamográficos foram categorizados de acordo com o BI-RADS e divididos em dois grupos. O grupo 1 (achados não alterados) incluiu o BI-RADS 1 (resultado negativo) e 2 (achado benigno) e o grupo 2 (achados alterados) incluiu o BI-RADS 0 (avaliação adicional por imagem ou mamografias anteriores são necessários para a comparação), 3 (provavelmente achado benigno), 4 (anormalidade suspeita), 5 (altamente sugestivo de malignidade) e 6 (malignidade conhecida comprovada por biópsia). A coleta de dados dietéticos foi realizada através do recordatório de 24 horas aplicado em duplicata, e posteriormente, os dados foram convertidos em gramas através da Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil, elaborada pela Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008-2009) e analisados no software DietWin Profissional 2.0. A recomendação de ingestão diária foi através da EAR/DRI. Os dados foram analisados por meio da estatística descritiva. **Resultados:** A média de idade foi de 52,49(7,57). O grupo 1 (n = 421) apresentou média de consumo de Se de 90,38(16,93) mg e o grupo 2 (n = 228) apresentou média de consumo de Se de 90,31(17,00) mg. Para a porcentagem de consumo abaixo do estipulado pela EAR/DRI (55 mcg/d), o grupo 1 esteve com 2,61% abaixo e o grupo 2 com 3,07%. **Conclusão:** De acordo com a estatística descritiva, a porcentagem de mulheres com teor deficiente de selênio foi baixa. Sugere-se que nova análise seja realizada, através do cálculo de inadequação dos nutrientes, para uma melhor acurácia dos resultados.

#### **Trab. 746**

### **TERAPIA DUPLA EM PACIENTE DIABÉTICO RECEM DIAGNOSTICADO E CONTROLADO VISANDO BENEFÍCIOS EXTRA GLICÊMICOS**

**Autores:** CARVALHO NNC, MENESES RB, NÓBREGA VA, RIBEIRO FNC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A recomendação atual quanto ao tratamento do diabetes melitus tipo 2 (DM2) é estabelecer terapia dupla apenas com hemoglobina glicada (HbA1c) acima de 7.5%, porém, algumas medicações destinadas ao controle glicêmico, agem em outros fatores de risco cardiovascular associados ao DM, como o excesso de peso(P). **METODOLOGIA:** Relato de caso. **RESULTADOS:** WSB, masculino, 41 anos procurou endocrinologista devido à obesidade desde infância, porém com ganho

de P de 25kg nos últimos quatro anos, tinha P habitual de 100kg, negava comorbidades, referia sedentarismo (S), tinha dieta rica em carboidrato simples e consumia geralmente só almoço e jantar. Queixava-se de dores nas pernas, artralgia em joelhos e dor associada à queimação em pés, além de roncos ao dormir e fadiga diurna. Tinha antecedente familiar (AF) de primeiro grau para obesidade e DM2. Ao exame físico: P: 126.4Kg, índice de massa corporal (IMC):39.01kg/m<sup>2</sup>, circunferência abdominal (CA):124.5cm, pressão arterial (PA):120/70mmHG, foi estimulado mudança no estilo de vida (MEV) e solicitado exames. Após 1 mês HbA1c:5.5%, GJ:141mg/dl, CT:217mg/dl, HDL:43mg/dl, TG:212mg/dl, AU: 7.5 mg/dl, ferritina (FT): 871 mg/dl, testosterona total (TT): 287 ng/dl, testosterona livre (TL):9.8 ng/dl, anti-TPO: 61 UI/ml, além de esteatose hepática grau 3 na USG de abdome, sem outras alterações laboratoriais. Foi repetida GJ (>126mg/dl), dado o diagnóstico de DM2 e iniciado empaglifozina 25mg e metformina XR 500mg. Após 2 meses, relatava melhora de dieta e apresentava P:109Kg, CA:110.6cm e PA:100/60mmHg, solicitado exames. Depois de quatro meses do início das medicações, trazia exames: HbA1c: 5.1%, GJ:68mg/dl, CT:182mg/dl, HDL:37mg/dl, LDL:130mg/dl, AU:4.7 mg/dl, FT:397 mg/dl,TT:301ng/dl e orientado MEV. Após 9 meses da consulta inicial, o paciente referia estar praticando atividade física (AF) moderada (3-5x/semana), alimentando-se de maneira mais adequada e apresentava; P:105,6kg e CA: 109cm, solicitado exames controle: HbA1c:5,0%, GJ:87mg/dl, CT:193mg/dl, HDL:38mg/dl, LDL:133mg/dl, AU:4.3 mg/dl, FT:168 mg/dl e USG de abdome com esteatose hepática grau I, sendo mantida medicações. Com 1 ano e 2 meses de acompanhamento, paciente manteve peso e a melhora de exames laboratoriais. **CONCLUSÃO:** Empaglifozina associada à metformina em paciente diabético tipo 2, promoveu perda e manutenção do peso, assim como melhora de provas inflamatórias e esteatose hepática, a despeito de um bom controle glicêmico.

#### **Trab. 747**

### **TERAPIA NUTRICIONAL EM ERRO INATO DE METABOLISMO: UM DE CASO DE DEFICIÊNCIA MÚLTIPLA DA ACYL-COENZIMA A DESIDROGENASE (MADD)**

**Autores:** LOPES, JF, SANTIAGO, LTC, DELFORNO, AF, CARRANO, TL, HERCOS,GN, CARVALHO, MA, MACHADO, NC

**Instituição:** UNESP

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Erros Inatos de Metabolismo (EIM) fazem parte do grupo das doenças genéticas raras, graves e de difícil diagnóstico com prevalência de 1:5000. A Deficiência Múltipla da Acyl-Coenzima A Desidrogenase (MADD) é dada por deficiência das enzimas que realizam a quebra de gorduras e proteínas para a obter energia, portanto a dietética é primordial no tratamento.**METODOLOGIA:** Mediante revisão do prontuário, apresentar dados clínicos, dietéticos e antropométricos, e a evolução de um paciente com MADD.**RESULTADOS:** RN termo, masculino, cesárea, peso 2907g, aleitamento materno exclusivo, teste do pezinho normal. No terceiro mês iniciou sonolência, hipoatividade, recusa alimentar. Em unidade de emergência, criança estava letárgica, cianótica, hipotônica, febril, fontanelas deprimidas, hepatomegalia, roncos e crepitações, extremidades frias, em hipoglicemia seguida de convulsões tônico-clônicas, medicado e transferido ao serviço terciário. Chegou em bom estado geral e iniciou-se investigação. No terceiro dia de internação paciente mantinha hepatomegalia, apresentava anasarca e hipoglicemias, suspeitou-se de sepse de foco indeterminado e transferido a UTI. Exames demonstraram insuficiência hepática e iniciou-se acompanhamento conjunto com gastrohepatologia pediátrica, solicitados exames de triagem expandida para EIM, introduzindo fórmula de partida sem lactose. Paciente evoluiu com acidose metabólica, alteração de enzimas musculares, peso com edema 6805g. Após 10 dias, o resultado da triagem EIM: alteração das acilcarnitinas sugestiva de MADD. Iniciou-se dieta hipogordurosa (TCM - AGE), normoproteica, e hiperglicídica (amido de milho cru e maltodextrina), suplementação com LCarnitina com melhora geral e progressiva da hepatomegalia e enzimas musculares, controle das hipoglicemias, mantendo somente hipotonia, sem edema. Realizou biópsia hepática (Síndrome Reye-like) e exame genético. Pós-alta paciente retornou com cinco meses, resultado genético indicou MADD. Manteve-se dieta hipogordurosa (TCM-AGE), hiperglicídica, acrescida hipoprotéica, e suplementação de riboflavina. Após 6 semanas estava assintomático, melhor do tônus muscular. Com um ano de idade apresentava bom desenvolvimento motor e cognitivo (iniciando passos e fala), e bom ganho de peso, IMC: 15,7Kg/m<sup>2</sup> (z-0,83).**CONCLUSÃO:** Intervenção nutricional adequada desde a suspeita, rápido diagnóstico e tratamento adequado são essenciais para um bom prognóstico de pacientes com EIM, evitando o óbito e sequelas.

**TERAPIA NUTRICIONAL EM PACIENTES VÍTIMAS DE QUEIMADURA: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** CARDOSO GP, GONÇALVES KC, NETO AMA, SOUSA BM, SPAZIANI AO, BUENO AB, CAETANO NM, CARVALHO MML

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Estudos evidenciaram que queimaduras são lesões dos tecidos orgânicos resultante de trauma de origem térmica, elétrica, química ou radiação. São classificadas de acordo com a profundidade e avaliadas quanto à extensão da Superfície Corpórea Queimada (SCQ). Há destruição da barreira epitelial e da microbiota resistente da pele, rompendo seu efeito protetor. O trauma no queimado reflete em uma resposta cardiovascular, uma reação inflamatória que provoca edema e pode seguir a uma resposta metabólica, com um quadro de hipermetabolismo, resistência à insulina, hiperglicemia e aumento do catabolismo proteico, refletindo diretamente na escolha da terapia nutricional (TN). Os métodos mais utilizados são: nutrição enteral (NE), sondas nasogástricas, nasojejunais e a nutrição parenteral. A eleição do método mais adequado dependerá das condições clínicas de cada paciente. Nesta revisão, visamos esclarecer a necessidade de uma adequada nutrição, visto que um estado nutricional prejudicado aumenta o risco de complicações e piora a evolução clínica. **METODOLOGIA:** Pesquisa bibliográfica e as principais bases de dados acessadas foram: SCIELO, PUBMED e Google Acadêmico. Utilizou-se em forma de discussão 14 artigos publicados no Brasil entre 2001 e 2013. **RESULTADOS:** A pesquisa constatou que o suporte nutricional deve ser realizado precocemente, sendo o ideal nas primeiras 6 horas. E, se realizado de forma adequada, interfere positivamente na recuperação dos pacientes. Os nutrientes de maior destaque são as proteínas, glutamina, arginina, vitaminas (A,C e E), selênio e o zinco. A dieta por via oral normalmente se aplica aos pacientes com SCQ igual ou inferior a 20%. Merecem maior atenção no aspecto nutricional paciente com história prévia de desnutrição, perda de peso na internação, lesão na cavidade oral, adultos com SCQ superior a 25% e em crianças acima de 15%, no entanto a NE por sonda só é indicada quando SCQ superior a 30% no adulto e 20% na criança. O indicativo de adequada resposta terapêutica é a estabilização dos níveis séricos das proteínas e uma boa evolução na cicatrização da lesão. **CONCLUSÃO:** Os estudos demonstraram que o principal objetivo da TN é minimizar a resposta metabólica ao trauma e suas consequências, como a perda de peso, a redução dos mecanismos de defesa e a diminuição do processo cicatricial. Constatou-se ainda, que o ideal é iniciar nas primeiras 6 horas e individualizar o método e a quantidade conforme a necessidade de cada paciente.

**TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL EM PACIENTES DE UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA**

**Autores:** SOUSA RM, GONÇALVES , LIRA DN , PINTO MLM, ARAÚJO YS, OLIVEIRA PDF, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Atualmente a desnutrição é um dos problemas mais prevalentes em clientes que se encontram em estado crítico. Muitos dos clientes ao serem encaminhados para a Unidade de Terapia Intensiva (UTI) já apresentam algum quadro de desnutrição, tal fator faz com que aumente o risco de morbimortalidade destes. Diante disto a Terapia Nutricional Enteral (TNE) em pacientes críticos é de suma importância para a recuperação de seu estado clínico, visto que reduz as alterações metabólicas e perda de massa corporal, evitando maiores complicações imunológicas e fisiológicas do cliente. **OBJETIVO:** Avaliar por meio da literatura o que tem sido publicado sobre Terapia por Nutrição Enteral em paciente de UTI. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma Revisão Sistemática da Literatura realizada com base nos artigos publicados na Biblioteca virtual da saúde (BVS), nas seguintes bases de dados: SCIELO, LILACS e DIALNET, no período de Agosto de 2017, no qual foram selecionados 10 materiais. Os critérios de inclusão foram: artigos publicados entre os anos de 2013 a 2017 que estivessem na linguagem vernácula, e como de exclusão: Artigos com acesso mediante pagamento e artigos que se encontrassem anteriores ao ano de 2013. Permanecendo assim na amostra final 7 materiais como sendo suficientes para a pesquisa. **RESULTADOS:** A maior parte dos clientes já chegam desnutridos

na UTI, porém sua grande maioria desenvolve quadros de desnutrição ao decorrer da internação provocado por processos de hipercatabolismo que estar atrelado a patologias diversas como por exemplo: quadros de sepse, inflamações, o que ocasiona uma diminuição de massa magra, perda de energia e consequentemente diminuição da funcionalidade de órgãos vitais e funções imunológicas, levando o cliente a maiores complicações. **CONCLUSÃO:** Diante disto ver-se que a literatura traz um número relevante de pesquisas sobre a temática, e conclui-se que pacientes de UTI apresentam um número significativo de uso de TNE. Entendesse-se então que um plano terapêutico adequado por TNE focado nos riscos nutricionais do cliente principalmente quando se encontra incapacitado de se alimentar por via oral é de suma importância visto que dará resistência a estes clientes, diminuirá seus riscos nutricionais e morbimortalidade por desnutrição.

#### **Trab. 750**

### **TERAPIA NUTRICIONAL NO ESTRESSE METABÓLICO: INFLUÊNCIA DO CORTISOL E HIPERGLICEMIA NA RECUPERAÇÃO DE PACIENTES COM TRAUMA.**

**Autores:** DANTAS, DLS, PEREIRA, FFL, BIDÔ, RCA, PEREIRA, DE, PAULINO, BB, MAXIMINO, DAFM, DANTAS, TKS, OLIVEIRA, MJS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os traumatismos causados por acidentes, tiros ou objetos cortantes, vem a ser umas das maiores causas de morte ou até mesmo incapacidade em pessoas, podendo estar relacionados a distúrbios no metabolismo humano. **OBJETIVOS:** objetivou-se relatar os acontecimentos promovidos por estresse e trauma nos níveis metabólicos. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 15 artigos publicados nas línguas inglesa, portuguesa e espanhola, de 2006 a 2016, utilizando as bases: LILACS; SCIELO; MEDLINE; PUBMED e os descritores: terapia nutricional; estresse metabólico; sepse. **RESULTADOS:** Os ferimentos tendem a alterar funções metabólicas desde o seu início até sua fase final de recuperação. Essas alterações metabólicas são decorridas após o trauma de forma que hormônios como a glicose, insulina e o cortisol, venham a ter seus níveis alterados no soro sanguíneo como resposta a lesão. Pesquisadores de vários estudos sugeriram que os pacientes com hiperglicemia de estresse correm maior risco de consequências adversas do que aqueles com diabetes pré-existente. A presença de hiperglicemia está associada a um risco aumentado de complicações infecciosas em pacientes cirúrgicos. **CONCLUSÃO:** Cabe ao nutricionista e a equipe interdisciplinar manter o cuidado e tratamentos adequados mantendo assim as condições necessárias para uma melhor recuperação do paciente e contribuindo para o não desenvolvimento de infecções.

#### **Trab. 751**

### **TERAPIA NUTRICIONAL NO MANEJO CLÍNICO DO QUILOTÓRAX SECUNDÁRIO A LINFOMA FOLICULAR GRAU I: RELATO DE CASO.**

**Autores:** FRANÇA AP, MORAIS GQ, SILVA NETO LB

**Instituição:** HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O quilotórax é uma afecção clínica que pode se desenvolver por obstrução ou laceração do ducto torácico, ocasionando acúmulo de linfa no espaço pleural. As causas mais comuns são: neoplasia, trauma, tuberculose e trombose venosa do sistema da veia cava superior. Entre estas, a principal causa de quilotórax em adultos são as neoplasias, com destaque para as doenças linfoproliferativas. O tratamento conservador tem se mostrado eficaz no controle do quilotórax e consiste essencialmente da terapia nutricional com dieta oral hipolipídica. Recomenda-se o tratamento cirúrgico após 14 dias de tratamento conservador sem êxito. **CASO CLÍNICO:** Paciente sexo feminino, 52 anos, parda, hipertensa, com história de perda de peso grave (22% do peso habitual, 14kg em 6 meses), associada ao aumento do volume abdominal. Foi internada apresentando ascite volumosa e derrame pleural bilateral. Realizada drenagem torácica com saída de líquido quiloso em grande quantidade (1100ml/24h). Realizou estudo imunohistoquímico de biópsia de pleura e linfonodo mediastinal o qual foi compatível com linfoma folicular grau 1. Após avaliação nutricional foi iniciada terapia nutricional oral com dieta branda hipolipídica. Contudo após 72 horas houve manutenção do

alto débito do líquido quiloso em dreno torácico. Foi então instituída nutrição parenteral total (NPT) e suspensa a dieta oral. Desde então houve melhora progressiva do aspecto quiloso e redução do volume do líquido drenado. Após 10 dias de NPT exclusiva foi reintroduzida dieta oral, com boa tolerância. Após 3 dias foi retirado o dreno por resolução do quadro de quilotórax. **DISCUSSÃO:** Nas recomendações atuais, a terapia conservadora no manejo clínico do quilotórax, visando o fechamento espontâneo da fístula, inicia-se com dieta hipolipídica, rica em triglicérides de cadeia média, e drenagem pleural em selo d'água. Os estudos clínicos relatam que em aproximadamente 25-50% dos casos ocorre o fechamento espontâneo da fístula. Na ausência de resposta por três dias, inicia-se jejum oral e nutrição parenteral total. Tal medida cursa com diminuição do fluxo linfático a partir do intestino e com isso ocorre menor débito pela fístula, acelerando o seu fechamento. Se falha do tratamento conservador, existe a necessidade do tratamento clínico-cirúrgico. **CONCLUSÃO:** Houve desfecho positivo com resolução do quadro clínico de quilotórax, secundário a linfoma folicular grau 1, seguindo as recomendações atuais acerca da terapia conservadora.

#### **Trab. 752**

### **TERAPIA NUTROLÓGICA ENTERAL E PARENTERAL: ATUALIZAÇÃO SOBRE INDICAÇÕES E PRESCRIÇÃO MÉDICA**

**Autores:** WASHINGTON LUIZ ABREU DE JESUS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O avanço das Ciências Nutricionais nas últimas décadas, vem ampliando o escopo do trabalho nesta área e permitindo a atuação conjunta de equipes multiprofissionais na assistência nutrológica em ambiente hospitalar, denominadas EMTN. O médico, como parte desta equipe, tem papel fundamental na indicação e prescrição desses cuidados e demanda atualização contínua para o exercício desse ofício. Buscou-se neste trabalho, analisar os elementos essenciais da prescrição nutrológica enteral e parenteral, explicitando-se as diretrizes e parâmetros atuais de avaliação, indicações e cálculo adequado às necessidades das pessoas assistidas nutrologicamente. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma breve revisão de literatura nacional e internacional, integrativa, com auxílio do protocolo PRISMA®, com estudos e ensaios produzidos nos últimos cinco anos, tendo sido sistematizados os resultados em uma matriz quali-quantitativa de análise temática. Utilizou-se também protocolos e diretrizes clínicas das sociedades médicas internacionais da área, publicados no período. **RESULTADOS:** As indicações de Terapia Nutrológica (TN) enteral e parenteral ganham importância em diferentes situações clínicas no ambiente hospitalar, permitindo a utilização pela EMTN de importantes instrumentos de avaliação nutrológica, que auxiliam na decisão médica sobre o cuidado a ser oferecido. Evidencia-se a utilização de equações preditivas para calcular as necessidades e a oferta dos componentes nutrológicos baseadas nos requerimentos internacionais de nutrientes; há necessidade de bom acondicionamento desses nutrientes para utilização segura no cuidado às pessoas; é importante se considerar a disponibilidade, o peso calórico e a densidade calórica, bem como a osmolaridade da solução, velocidades e taxas de infusão no momento da TN. Também deve-se estabelecer um monitoramento das condições clínico-laboratoriais no curso do processo terapêutico, evitando-se desequilíbrios bioquímicos, metabólicos, hemodinâmicos e hidroeletrólíticos. O cuidado à população padrão adulta, bem como a crianças, adolescentes, idosos, gestantes e pessoas com situações excepcionais de importância clínica deve ser feito de modo particularizado e sempre considerando o trabalho multidisciplinar. **CONCLUSÃO:** As indicações e a prescrição médica em Nutrologia, com vistas ao sucesso terapêutico, devem ser sempre realizadas com rigor e cientificidade, primando-se pela melhor resposta e embasadas nas melhores evidências disponíveis.

#### **Trab. 753**

### **TERAPIA NUTROLÓGICA ENTERAL E PARENTERAL: ATUALIZAÇÃO SOBRE INDICAÇÕES E PRESCRIÇÃO MÉDICA**

**Autores:** WASHINGTON LUIZ ABREU DE JESUS, VIVIAN MIGUEL MARQUES SUEN, ROBERTA FERRACUTI, WILLIAN JACKSON ABREU DE JESUS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O avanço das Ciências Nutricionais nas últimas décadas, vem ampliando o escopo do trabalho nesta área e permitindo a atuação conjunta de equipes multiprofissionais na assistência nutrológica em ambiente hospitalar, denominadas EMTN. O médico, como parte desta equipe, tem papel fundamental na indicação e prescrição desses cuidados e demanda atualização contínua para o exercício desse ofício. Buscou-se neste trabalho, analisar os elementos essenciais da prescrição nutrológica enteral e parenteral, explicitando-se as diretrizes e parâmetros atuais de avaliação, indicações e cálculo adequado às necessidades das pessoas assistidas nutrologicamente. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma breve revisão de literatura nacional e internacional, integrativa, com auxílio do protocolo PRISMA®, com estudos e ensaios produzidos nos últimos cinco anos, tendo sido sistematizados os resultados em uma matriz quali-quantitativa de análise temática. Utilizou-se também protocolos e diretrizes clínicas das sociedades médicas internacionais da área, publicados no período. **RESULTADOS:** As indicações de Terapia Nutrológica (TN) enteral e parenteral ganham importância em diferentes situações clínicas no ambiente hospitalar, permitindo a utilização pela EMTN de importantes instrumentos de avaliação nutrológica, que auxiliam na decisão médica sobre o cuidado a ser oferecido. Evidencia-se a utilização de equações preditivas para calcular as necessidades e a oferta dos componentes nutrológicos baseadas nos requerimentos internacionais de nutrientes. Há necessidade de bom condicionamento desses nutrientes para utilização segura no cuidado às pessoas. É importante se considerar a disponibilidade, o peso calórico e a densidade calórica, bem como a osmolaridade da solução, velocidades e taxas de infusão no momento da TN. Também deve-se estabelecer um monitoramento das condições clínico-laboratoriais no curso do processo terapêutico, evitando-se desequilíbrios bioquímicos, metabólicos, hemodinâmicos e hidroeletrolíticos. O cuidado a uma população padrão adulta, bem como a crianças, adolescentes, idosos, gestantes e pessoas com situações clínicas excepcionais deve ser feito de modo particularizado e sempre considerando o trabalho multidisciplinar. **CONCLUSÃO:** As indicações e a prescrição médica em Nutrologia, com vistas ao sucesso terapêutico, devem ser sempre realizadas com rigor e cientificidade, primando-se pela melhor resposta e embasadas nas melhores evidências disponíveis.

**Trab. 754****TIPOS DE PROCESSAMENTO DO UMBU E OS BENEFÍCIOS PARA O CONSUMIDOR**

**Autores:** SILVA, E. C. A., SOARES, J.K.B.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O umbu é o fruto da espécie exótica *Spondias tuberosa* Arr. Cam., possui grande importância na economia do nordeste brasileiro, principalmente por parte dos pequenos produtores rurais, que ver no extrativismo do umbu uma fonte alternativa de renda. O umbu pode ser consumo in natura ou processado na forma de sucos, doces e etc. Apesar disso o umbu é uma fruta perecível, na temperatura ambiente dura em torno de 2 a 3 dias o que torna necessário o processamento do fruto para melhor aproveitar os seus nutrientes. É notório o interesse desse fruto por outras regiões do país, tendo em vista que o sabor agridoce tem encantado cada vez mais os consumidores. **OBJETIVO:** Realizar uma pesquisa bibliográfica com base em artigos científicos publicados em periódicos eletrônicos nacionais e internacionais sobre os tipos de processamento do umbu e os benefícios dele para o consumidor. **METODOLOGIA:** Foram realizadas busca de artigos científicos, publicados durante os últimos 10 anos, nas bases de dados eletrônicas: Periódicos CAPES, Scielo, PubMed e Scienc Direct, utilizando os descritores: umbu e *Spondias tuberosa* Arr. Cam. **RESULTADOS:** A pesquisa revelou que por ser tido como uma fruta perecível a estruturação da polpa de fruta do umbu é uma alternativa para minimizar o desperdício e manter a validade do fruto após o período de safra. A polpa de fruta é a principal matéria-prima consumida e de fácil obtenção, após o processo de sanitização os frutos são cozidos e despulpados para retirada da polpa, que congelada a -20°C dura cerca de 5 meses. A polpa de fruta serve como base para elaboração de outros produtos tais como o suco, licor de umbu, umbuzada, barra de cereal com polpa de umbu, geléia, doce em corte, bombons com recheio de umbu e sorvete. De acordo com pesquisa, observou-se que há o beneficiamento do umbu na produção de farinhas sendo utilizadas na fabricação de bolos e biscoitos. **CONCLUSÃO:** Diante dos artigos revisados, concluímos o processamento do umbu é crescente mostrando-se bastante promissor, tendo em vista que o beneficiamento do fruto não interfere significativamente nas propriedades nutricionais tais como, vitaminas C, B e minerais, aumentando a validade e agregando valor ao fruto.

## **TRANSPLANTE DE MICROBIOTA FECAL: UMA REVISÃO**

**Autores:** ABRANTES IFR, ANDRADE JÚNIOR FPM, SALES HLD, ARAÚJO MGG, SILVA JYP, PONTES EDS, PONCIANO CS, QUEIROZ MP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O Transplante de Microbiota Fecal (TMF) é definido como o método pelo qual bactérias comensais, pertencentes ao TGI de pessoas saudáveis, são inseridas em pacientes com infecções bacterianas no intestino, por intermédio de tubos nasogástricos ou colonoscopia com o objetivo de restaurar a microbiota natural, essa terapia é mais indicada em infecções persistentes, em especial as causadas por *Clostridium difficile*. **OBJETIVO:** Realizar uma revisão na literatura sobre o tratamento com transplante de microbiota fecal. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas Pubmed, Scielo e Periódicos CAPES, no idioma inglês e português, correspondente ao período de 5 anos, utilizando os seguintes descritores: TMF; infecções bacterianas; flora bacteriana; bactérias comensais; *Clostridium difficile*. **RESULTADOS:** O primeiro relato de transplante de microbiota fecal publicado oficialmente apareceu na revista *Surgery* em 1958, em que descrevia quatro pacientes que apresentaram melhoras dos sintomas com 48 horas após o transplante. A taxa de cura em todo o mundo chega a 93%, evidenciando assim um tratamento seguro e eficaz para infecções recorrentes de *C. difficile* grave. Apesar de todos os benefícios do TMF, ainda existe uma grande preocupação quanto aos resultados e consequências deste procedimento. A falta de dados e informações a longo prazo, a não padronização e a falta de consenso sobre o protocolo a ser seguido, como também a periculosidade de transmitir outros tipos de patógenos, são itens que devem ser melhor avaliados para que haja maior tranquilidade e aceitação deste tipo de tratamento. **CONCLUSÃO:** O TMF tem se mostrado muito eficiente no tratamento a infecções, em especial as causadas por *Clostridium difficile*, porém mais estudos a respeito deste procedimento devem ser realizados como forma de garantir maior segurança aos pacientes.

## **TRANSTORNOS DA CONDUTA ALIMENTAR: CONSEQUÊNCIAS FÍSICAS E PSÍQUICAS.**

**Autores:** DANTAS, DLS, MEDEIROS, CYTSLB, MORAIS, EJF, BIDÔ, RCA, PAULINO, BB, MARTINS, EG, OLIVEIRA, MJS, OLIVEIRA, MEG

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Atualmente a imposição social nas condutas alimentares e padrões de beleza vêm atualizando-se, de modo a restituir seus padrões de esbeltes, dando preferência a corpos com maior teor de massa muscular, desta forma, contribuindo para o aumento e movimentação em números de estados nutricionais críticos, bem como o surgimento de doenças psicossomáticas provenientes de alterações alimentares e busca pelos padrões estéticos da atualidade. Desse modo renovam-se os casos frequentes de doenças como bulimia, anorexia e vigorexia. **OBJETIVOS:** Realizar uma revisão de literatura sobre o acometimento de doenças psicossomáticas provenientes das condutas alimentares. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão bibliográfica integrativa em que foram analisados 10 artigos publicados na língua portuguesa, de 2013 a 2017, utilizando as bases SCIELO, RBNE, REVISTA CIENTÍFICA DA UNESC, AMB. E os descritores: transtornos da conduta alimentar, transtornos alimentares e impactos físicos e mentais, e distúrbios alimentares. **RESULTADOS:** Foram observados vários aspectos que influenciaram o surgimento de alguns transtornos alimentares como bulimia, anorexia, vigorexia e ortorexia. Dentre eles a pressão psicológica partindo da sociedade, pela "obrigação" de seguir certos padrões estéticos, acometendo indivíduos como profissionais de saúde, principalmente aqueles que ofertam a melhora da qualidade de vida pelo controle da saúde a partir da alimentação, e atividades físicas o que influencia na imagem corporal, as automedicações e prescrições de dietas irregulares e prontas na tentativa de alcançar uma meta de um determinado tipo de corpo, foram constatados também, resultados de pesquisas que afirmavam que boa parcela dos atletas por serem atletas e buscarem manter seu padrão estético e saudável era mais suscetível a adquirirem tais problemas, contudo, tendo em vista pessoas já acometidas foi notada a relevância



do mercado farmacêutico com a influência de alguns medicamentos psicotrópicos e reguladores do TGI, observando-se um consumo obsessivo, dentre eles inibidores de apetite, diuréticos, laxantes, tranquilizantes etc. Que também foram cruciais no desenvolvimento dos distúrbios. **CONCLUSÃO:** É de imensa importância a preocupação e notoriedade da amplitude de aspectos que levam ao surgimento de transtornos alimentares, e deve-se ser exposta a toda a sociedade como um alerta, pois é um fato o acometimento silencioso desses distúrbios.

#### **Trab. 757**

### **TRATAMENTO À BASE DE NUTRIÇÃO PARENTERAL DOMICILIAR EM CRIANÇAS COM SÍNDROME DO INTESTINO CURTO**

**Autores:** DANTAS, DLS, ARAUJO, SGS, LIRA, CCS, ARAUJO, JM, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO** A síndrome do intestino curto representa uma condição clínica muito grave, caracterizada pela deficiente absorção intestinal de nutrientes e que na criança leva ao óbito por desnutrição grave, se não adequadamente tratada. As causas desta síndrome incluem afecções congênitas e adquiridas que resultam em perdas de grandes áreas de superfície de absorção intestinal, tanto no útero quanto pós-natal. Percebeu-se a utilidade do uso clínico das dietas elementares, quimicamente definidas e desprovidas de resíduos, em pacientes com síndrome do intestino curto. **OBJETIVOS:** Apresentar a experiência no tratamento de crianças com síndrome do intestino curto, tratadas com nutrição parenteral domiciliar, de acordo com os serviços hospitalares. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 15 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa de 2013 a 2017, utilizando as bases: LILACS; SCIELO; MEDLINE; PUBMED. **RESULTADOS:** A síndrome do intestino curto foi a primeira indicação para nutrição parenteral prolongada em seres humanos e, no Brasil, o primeiro motivo para que o método fosse realizado no domicílio do paciente. Atualmente continua sendo a principal indicação na criança, seguida da síndrome da pseudo-obstrução intestinal. Uma pesquisa realizada com pacientes em São Paulo, se observou que em todos os casos de terapia parenteral domiciliar houve ganho ponderal, crescimento e desenvolvimento satisfatórios, semelhantes aos obtidos durante nutrição oral. Podem ocorrer complicações como obstruções do cateter por coágulos tornando-se o problema mais freqüente, observado pelo menos por duas a seis vezes em cada caso. Diante da impossibilidade de se obter a desobstrução da luz do cateter, este era trocado por outro, aproveitando-se a mesma veia, infecções, complicações metabólicas. Casos demonstraram que crianças apresentaram algum tipo de alteração hepato-celular durante o tratamento, representada por hepatomegalia ao exame clínico, icterícia, aumento dos níveis séricos de transaminases, gamaglutamil transpeptidase e bilirrubinas, sendo que uma criança apresentou falência hepática aguda. **CONCLUSÃO:** A nutrição parenteral domiciliar em crianças com síndrome do intestino curto traz indiscutíveis benefícios, permite redução do período de internação hospitalar, tornando possível a adaptação funcional do intestino remanescente e manutenção do estado nutricional com a via oral exclusiva.

#### **Trab. 758**

### **TRATAMENTO DA DIABETES MELLITUS GESTACIONAL (DMG): UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** SPAZIANI, AO , BUENO, AB , DE SOUSA, BM , CAETANO, NM , SCALOPPE, TM , GONÇALVES, KC , CARODOS, GP , CARVALHO, MML

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A hiperglicemia gestacional desencadeia a Diabetes Mellitus Gestacional (DMG) definida como a intolerância aos carboidratos com início ou primeiro reconhecimento durante a gravidez. Tal quadro leva a complicações maternas e fetais. As complicações maternas frequentes são: síndromes hipertensivas, polidrâmnio, infecções urinárias, candidíase e diabetes após a gestação. As fetais são: malformações congênitas, macrosomias, síndrome da angústia respiratória, hipoglicemia e abortamento. Ainda assim, existe heterogeneidade nos critérios procedimentos terapêuticos preconizados pelos protocolos de importantes entidades científicas. E as dificuldades prejudicam uma análise precisa dos critérios recomendados. Considerando isso, busca-se revisar a literatura recente

com o intuito de encontrar o disponível sobre o tratamento da DMG. METODOLOGIA: Tal estudo foi realizado através de levantamento de dados, utilizando os bancos de dados: Scielo e LILACS, com o descritor: diabetes gestacional. Foram selecionados 28 artigos nacionais e internacionais. RESULTADOS: O tratamento inicial consiste em uma dieta que permita ganho de peso de acordo com o estado nutricional da gestante e para tanto, o valor calórico é calculado. Os adoçantes artificiais não calóricos podem ser utilizados, mas os de sacarina não. Atividade física faz parte do tratamento. As sedentárias devem iniciar um programa de atividades físicas e as que já realizavam podem manter atividades habituais sem alto impacto. Caso após duas semanas de dieta e exercícios os níveis glicêmicos permanecerem altos, recomenda-se a insulina, a necessidade desse fármaco aumenta durante a gravidez. Os antidiabéticos orais são contraindicados. O controle da glicemia deve ser feito com a coleta de uma glicemia de jejum e duas pós-prandiais semanais. A monitorização domiciliar deve ser realizada pelo menos 3 vezes por dia nas gestantes que usam insulina. As com bom controle sem antecedentes de morte perinatal, macrosomia ou complicações, podem aguardar a evolução espontânea para o parto. Deve-se observar os níveis de glicemia após o parto, a maior parte das mulheres não precisará insulina. CONCLUSÕES: Há evidências sobre a relação entre o DMG e o aumento de consequências adversas de curto e longo prazo para o binômio materno-fetal, é fundamental revisar as orientações sobre dieta, atividade física e controle do peso, além de incluir a medida da glicemia de jejum nos acompanhamentos para a segurança materno-fetal.

### **Trab. 759**

#### **TRATAMENTO DA OBESIDADE E PSICOTERAPIA EM NUTROLOGIA - UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** GELAIN RS, FILHO FHCF

**Instituição:** ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade continua sendo um grave problema de saúde pública. Sua etiologia é multifatorial, de modo que o tratamento da referida patologia, em alguns casos, pode ser extremamente complexo, pois envolve a interação de diversos fatores biológicos e emocionais com questões culturais e ambientais. Cerca de dois terços dos portadores de obesidade apresentam como principais comorbidades, o transtorno depressivo e de ansiedade; sendo que, em grande parte desses pacientes, há recidiva do peso perdido após planos alimentares e tratamentos para emagrecimento. **OBJETIVO:** Apresentamos uma revisão sistemática da literatura em língua portuguesa referente ao tratamento da obesidade através da psicoterapia. **METODOLOGIA:** Este é um estudo de revisão bibliográfica, de artigos publicados no período de 2006-2016, no qual foi pesquisada a literatura indexada nas bases de dados, SCIELO, PUBMED, SCIENCE DIRECT E GOOGLE ACADÊMICO utilizando-se os seguintes descritores: "obesidade", "terapia cognitiva", "terapia cognitivo-comportamental" e "psicoterapia". Dos 189 artigos encontrados, foram utilizados 44. Os critérios de inclusão foram estudos publicados nos últimos 10 anos, os de maior relevância de acordo com o tema escolhido bem como os de maior atualidade- os quais pesquisaram a psicoterapia cognitivo-comportamental utilizada isoladamente ou em conjunto com outras intervenções (ex: nutricional e/ou médica) no tratamento de pacientes obesos (crianças, adolescentes e adultos). **RESULTADOS:** Foi realizada uma breve introdução sobre o tema da obesidade, aspectos médicos, sociais e psicológicos correlacionados e em seguida foram analisados e descritos os principais resultados dos estudos publicados sobre o tratamento da obesidade através da TCC. **CONCLUSÃO:** Existem evidências empíricas da eficácia e efetividade da psicoterapia no tratamento de pacientes obesos resultando em um favorecimento tanto de aspectos físicos-demonstrados nitidamente pela perda de medidas antropométricas- quanto de ajustamentos de fatores psicológicos e emocionais. Desta forma, o tratamento da obesidade exigiria, além da abordagem nutrológica, o foco em técnicas comportamentais e cognitivas, o qual pode ser realizado não apenas por médicos psiquiatras e profissionais da área de psicologia, mas, sobretudo e fundamental e essencialmente, pelo especialista em nutrologia, através de sua competência e experiência em tais abordagens.

### **Trab. 760**

#### **TRATAMENTO DIETOTERÁPICO E NUTRACÊUTICO COADJUVANTE NA SÍNDROME DO OVÁRIO POLICÍSTICO: UMA REVISÃO NARRATIVA.**

**Autores:** RODRIGUES WAQ , MATSUI S, SALES FPOA, SILVA SV, SOUSA RNM, SILVA NETO LB

**Instituição:** CENTRO UNIVERSITÁRIO INTA - UNINTA

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A Síndrome do Ovário Policístico (SOP) é uma doença que atinge de 5 a 10% da população feminina mundial, sendo 80% dessa obesa ou com sobrepeso. Está associada à diversas comorbidades como: diabetes mellitus tipo 2, arteriosclerose, hipertensão, dislipidemia, obesidade, cânceres de mama e endométrio, infertilidade e transtornos de humor e alimentares. O tratamento medicamentoso baseia-se no uso de anticoncepcionais hormonais, para controle dos sintomas hiperandrogênicos, da metformina, para controle da resistência insulínica, e do citrato de clomifeno, para a infertilidade. Contudo, o tratamento dietoterápico e com nutracêuticos vem sendo extensamente estudado. **METODOLOGIA:** Revisão narrativa de estudos publicados nos bancos de dados PUBMED e Medline. **RESULTADOS:** A SOP é um distúrbio metabólico, que tem como disfunção central a resistência insulínica. O desequilíbrio alimentar, com ingesta de dieta rica em carboidratos simples, é um importante fator que está associado à gênese, manutenção e complicações da síndrome. O tratamento dietoterápico e com uso de nutracêuticos figura como importante ferramenta no manejo clínico dessa doença. Estudos mostraram que uma dieta "low carb", com menor teor de carboidratos e maior ingesta de gorduras mono e poliinsaturadas, reduziu as concentrações de insulina sérica diária em 30% e melhorou o perfil lipídico. Um ensaio clínico randomizado evidenciou que a suplementação com uma combinação de *Cinnamomum verum*, *Glycyrrhiza glabra*, *Hypericum perforatum*, *Paeonia lactiflora* e *Tribulus terrestris* reduziu a oligomenorréia, melhorou os níveis do estradiol, do LH, da insulina de jejum, da pressão arterial, dos índices antropométricos, aumentou as taxas de concepção e diminuiu as taxas de depressão, ansiedade e estresse. Outros estudos mostraram que a suplementação com ômega-3 reduziu os níveis dos androgênios, triglicerídeos, pressão arterial, glicemia e resistência insulínica, regularizando o ciclo menstrual das pacientes. Outros estudos evidenciaram que o uso de picolinato de cromo reduziu insulina sérica de jejum e o IMC, aumentou as chances de ovulação e regularizou o ciclo menstrual. A co-suplementação com magnésio, zinco, cálcio e vitamina D resultou em redução do hirsutismo e da proteína C-reativa e em aumento da capacidade antioxidante plasmática. **CONCLUSÃO:** O tratamento dietoterápico e o com uso nutracêuticos é uma estratégia coadjuvante efetiva na prevenção e no manejo clínico da SOP.

**Trab. 761****TRATAMENTO FARMACOLOGICO BASEADO EM EVIDÊNCIAS**

**Autores:** MENESES, RB, BAGANO, PFC

**Instituição:** HOSPITAL GERAL ERNESTO SIMÕES FILHO

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Obesidade (definido como IMC maior ou igual a 30 kg/m<sup>2</sup>) é uma patologia de alta morbimortalidade que vem alcançando proporções epidêmicas em todo o mundo. Estima-se que no mundo uma média de 20% da população seja obesa. No último censo brasileiro (2008-2009) realizado com 188 mil pessoas, 12,5% dos homens e 16,9% das mulheres eram obesos. Levando em consideração o universo de pacientes com sobrepeso, a prevalência dos pacientes com excesso, aumenta em mais que 200%. Diante do exposto, faz-se cada vez mais necessário criação de mecanismos efetivos para perda de peso, dentre eles o tratamento farmacológico. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão sistemática que usou as seguintes base de dados: scielo, pubmed, medline e cochrane; com os descritores "obesity" + "drug therapy". Foi realizado levantamento de 54 estudos, demonstrando as principais terapias farmacológicas para a obesidade, bem como eficácia e custo efetividade. **RESULTADOS:** Dentre os diversos estudos a terapia farmacológica foi sempre instituída em pacientes com IMC >30 kg/m<sup>2</sup> ou entre 27 à 29,9 kg/m<sup>2</sup> com comorbidades associadas. As principais medicações utilizadas foram: orlistat, lorcaserina, fentermina topiramato de liberação prolongada e liraglutide. A lorcaserina e o orlistat configuram-se como boas opções para pacientes portadores de dislipidemia e/ou hipertensão, possuem efeito similar, entretanto a lorcaserina demonstrou maior perfil de superioridade em detrimento do orlistat. A liraglutide atualmente é o medicamento de escolha para pacientes obesos portadores de diabetes tipo II para emagrecimento, possui boa resposta, entretanto suas maiores limitações correlacionam-se às seus efeitos colaterais como náuseas e vômitos, além da sua administração ser por injeção subcutânea. A fentarmina topiramato de liberação longa é uma opção para obesos jovens sem histórico de hipertensão e doença cardiovascular, apresenta perfil de superioridade quando comparado ao orlistat e lorcaserina; entretanto apresenta maiores efeitos colaterais (como distúrbios cognitivos e psiquiátricos). **CONCLUSÃO:** Atualmente, há um grande arsenal terapêutico farmacológico para tratamento da obesidade; e os estudos direcionam bastante à decisão de qual fármaco utilizar. Entretanto, deve-se individualizar o perfil clínico de cada paciente para tomar a melhor conduta.

## TRATAMENTO FARMACOLÓGICO DA OBESIDADE E SEUS RISCOS

**Autores:** MARTINS VAP, YANO HM, MARKMAN BEO, FARIAS FF, YUDICE EDC, HIDALGO SF, GUILHERME MP, TRUJILLO LM

**Instituição:** INSTITUTO ADOLFO LUTZ

### Resumo:

**Introdução:** A obesidade é, provavelmente, a enfermidade metabólica mais antiga que se conhece. O excesso de peso contribui para o aparecimento e agravamento de doenças crônicas como diabetes tipo-2, hipertensão, doença cardiovascular, entre outras. A dieta e o exercício físico são as opções terapêuticas de primeira escolha para a obesidade. Entretanto, muitos pacientes resistem às mudanças comportamentais e recorrem ao tratamento medicamentoso na esperança de obter resultados mais rápidos e com menos esforço, sem levar em consideração os efeitos adversos. **Objetivo:** Avaliar os principais medicamentos disponíveis no Brasil para tratar a obesidade e seus efeitos adversos. **Metodologia:** levantamento de dados disponíveis na literatura. **Discussão:** Os medicamentos utilizados para a perda de peso no Brasil são distribuídos em dois grupos: os que modificam a saciedade e os que reduzem a absorção de gorduras. Os medicamentos que modificam a saciedade atuam no sistema nervoso central aumentando a disponibilidade de neurotransmissores. Esse grupo inclui anfepramona, femproporex, fluoxetina e sibutramina, entre outros. Todos, entretanto, apresentam sérios efeitos adversos, tais como euforia, taquicardia e hipertensão. No grupo dos medicamentos que reduzem a absorção de gorduras há o orlistat, que age inibindo a ação da lipase pancreática. Seus efeitos adversos incluem urgência fecal, esteatorréia, incontinência fecal e redução da absorção de vitaminas lipossolúveis. Em 2016 a ANVISA aprovou o uso de dois novos medicamentos para o tratamento da obesidade. A liraglutida, análogo do hormônio GLP-1, atua aumentando a secreção de insulina, diminuindo a secreção de glucagon, retardando o esvaziamento gástrico e diminuindo o apetite. Apresenta, entretanto, os efeitos adversos náuseas, hipoglicemia, diarreia, prisão de ventre, dispepsia e tonturas. O segundo medicamento é a lorcasserina, agonista seletivo do receptor de serotonina, que age aumentando a produção de melanocortina, hormônio que traz uma redução da fome. A lorcasserina aparenta ter menos efeitos adversos, como dor de cabeça, boca seca, e constipação intestinal. Entretanto, somente após algum tempo de uso pelos pacientes outros efeitos adversos poderão ser relatados. Considerando que o tratamento da obesidade geralmente é longo, o uso crônico desses medicamentos pode causar danos severos à saúde e deveria ser reservado apenas para os pacientes que não responderam às abordagens comportamentais.

## TRATAMENTOS DESTINADOS À PACIENTES PORTADORES DE SÍNDROME METABÓLICA: UMA REVISÃO DA LITERATURA

**Autores:** DALYANE LAÍS DA SILVA DANTAS, VIEIRA, APMR, BIDÔ, RCA, PEREIRA, DE, MARTINS, EG, PAULINO, BB, MAXIMINO, DAFM, GONDIM, CM

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** A síndrome metabólica é caracterizada pela associação de fatores de risco metabólico, aumentando as chances do desenvolvimento de doença cardíaca, derrames ou diabetes. O portador possui algumas alterações como: obesidade abdominal, taxa elevada de triglicérides e colesterol LDL, pressão alta e níveis de glicemia elevados, pela resistência a ação da insulina. **OBJETIVOS:** Realizar uma revisão da literatura sobre os tratamentos aplicados à pacientes portadores dessa síndrome. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 15 artigos publicados nas línguas inglesa, portuguesa e espanhola, de 2011 a 2017, utilizando as bases: LILACS; SCIELO; MEDLINE; PUBMED e os descritores: resistência insulínica; síndrome metabólica; dietas alimentares. **RESULTADOS:** Pacientes com síndrome metabólica geralmente apresentam idade acima dos 40 anos, menopausa para as mulheres, maus hábitos alimentares que podem levar a obesidade, tabagismo, sedentarismo e histórico familiar de diabetes, essa combinação de fatores pode contribuir para o surgimento de AVC, cardiopatias, apneia obstrutiva entre outros sintomas. O tratamento é fundamental no combate da combinação de patologias que envolvem essa

síndrome, sendo a dieta alimentar uma das principais terapias, composta pela redução do consumo de alimentos ricos em carboidratos, açúcares e em gorduras saturadas. Devem ser evitados o uso de bebidas alcoólicas, priorizando uma alimentação constituída por frutas, legumes, verduras, carnes magras e alimentos ricos em fibras. A prática de atividade física regular compõe o tratamento, sendo recomendado no mínimo de 30 minutos diários à 150 minutos semanais de exercícios moderados, tal prática promove um aumento na capacidade cardiovascular, uma redução no percentual de gordura e um aumento e um da massa muscular. Em casos evoluídos, faz-se necessário a terapia medicamentosa que pode ser utilizada no controle do colesterol, ação anti-hipertensiva e hipoglicemiante, porém, só deve ser realizada com auxílio e acompanhamento médico. CONCLUSÃO: A síndrome metabólica é uma doença da civilização moderna que pode ser evitada por indivíduos com práticas de hábitos de vida saudáveis.

#### **Trab. 764**

### **UREIA E CREATININA COMO MARCADORES BIOQUÍMICOS DE DESNUTRIÇÃO ENERGÉTICO-PROTEICA: UMA REVISÃO NARRATIVA.**

**Autores:** SILVA ABG, ARCANJO ATV, LIBERATO BTG, SILVA NETO LB

**Instituição:** FACULDADE DE MEDICINA - CENTRO UNIVERSITÁRIO INTA - UNINTA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A desnutrição energético-proteica (DEP) está relacionada diretamente ao aumento das taxas de morbimortalidade em pacientes hospitalizados. São inúmeras as manifestações e complicações clínicas da DEP, sendo fundamental o diagnóstico nutricional precoce. Diversos parâmetros físicos e bioquímicos são utilizados na avaliação do estado nutricional. Dentre esses parâmetros, a dosagem sérica de ureia e creatinina pode ser mensurada, mostrando correlação entre seus níveis e a ingestão proteica e reserva muscular. **METODOLOGIA:** Revisão de literatura de estudos publicados nos bancos de dados PUBMED e SCIELO. **DISCUSSÃO:** Uma rigorosa avaliação do estado nutricional é essencial para planejar intervenções que atendam às necessidades nutricionais de pacientes internados. Assim, dentre a diversidade de parâmetros disponíveis para a avaliação do estado nutricional, a dosagem de albumina sérica tem sido o parâmetro laboratorial mais comumente utilizado, devido a sua estreita relação com morbimortalidade de pacientes desnutridos, principalmente dos nefropatas. No entanto para um diagnóstico nutricional fidedigno, é necessário associar vários indicadores nutricionais. Nesse contexto, a ureia e a creatinina figuram como possibilidades de marcadores a serem utilizados na avaliação nutricional. No paciente com DEP a ureia e a creatinina têm seus níveis reduzidos moderadamente, sem refletir comprometimento grave de função renal. Os baixos níveis plasmáticos de creatinina podem ser explicados pela diminuição da massa muscular, uma vez que durante a desnutrição e em estados hipercatabólicos, ocorre a degradação intensa do músculo esquelético, repercutindo em diminuição da reserva proteica muscular. Já os baixos níveis de ureia em pacientes com DEP podem ser justificados pela queda tanto da ingestão proteica como da reutilização da ureia. Além disso, para reforçar a relação desses marcadores com o estado nutricional do paciente, os estudos mostram que, durante a reposição proteica, tanto a ureia quanto a creatinina plasmática tendem a ter seus níveis normalizados. **CONCLUSÃO:** Apesar de ser consenso na literatura que uma combinação de marcadores nutricionais deve ser empregada para melhorar a precisão do diagnóstico nutricional e de haver evidências que ocorre redução da ureia e da creatinina no paciente com DEP, há necessidade de mais estudos para viabilizar a conduta de dosagem desses marcadores para a avaliação do estado nutricional dos pacientes.

#### **Trab. 765**

### **USO DE NUTRACÊUTICOS NA ERRADICAÇÃO DO HELICOBACTER PYLORI: REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** RODRIGUES WAQ, MATSUI S, SALES FPOA, SILVA SV, SOUSA RNM, SILVA NETO LB

**Instituição:** CENTRO UNIVERSITÁRIO INTA - UNINTA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A infecção com *Helicobacter pylori* (*H. pylori*) é fator de risco conhecido para doenças como a gastrite atrófica, úlcera péptica e, principalmente, o adenocarcinoma gástrico. O tratamento requer o uso prolongado de antibióticos associados a inibidor de bomba de prótons, o que pode causar resistência bacteriana, disbiose intestinal, aumento do risco de desenvolvimento de doenças atópicas

e adenocarcinoma esofágico, além de causar vários efeitos adversos gastrointestinais que implicam na descontinuação do tratamento. Diversos nutracêuticos vem sendo estudados, como estratégia coadjuvante, podendo ser efetivos para prevenir e tratar a infecção por *H. pylori*. METODOLOGIA: Revisão narrativa de estudos publicados nos bancos de dados PUBMED e Medline. RESULTADOS: Um estudo prospectivo de 16 anos, que englobou 18000 pessoas, mostrou que os isotiocianatos, substâncias presentes em vegetais de brássicas, possuiu atividade bactericida contra o *H. pylori* e mostrou efeito protetor contra o câncer gástrico. Já o sulforafano, presente no brócolis, mostrou-se eficiente na bacteriostase, inclusive de cepas de *H. pylori* resistentes à claritromicina. Foi comprovado também que a framboesa, o morango e a amora têm ação bacteriostática em cepas resistentes à claritromicina. Os polifenóis, presentes em várias frutas e em cascas de maçãs, apresentou potencial de atenuar os efeitos deletérios dessa bactéria sob a mucosa gástrica. Os flavonóides ricos nas maçãs também causaram essa proteção. Estudos mostraram que a inserção do mel, do chá verde e do chá preto na rotina dietética esteve relacionada com diminuição da prevalência da infecção pelo *H. pylori*. Da mesma forma, os glicoconjugados do leite bovino, como a lactoferrina, diminuíram a colonização bacteriana. Probióticos também podem ser usados para modular essa infecção, tanto por mecanismos imunológicos (redução de IL-1 e IL-6), como por mecanismos não imunológicos (competição), e um exemplo de fonte dietética desses é o Kimchi, um grupo de especiarias coreanas que se mostrou eficaz na regeneração da gastrite atrófica e na prevenção da oncogênese. Um estudo clínico randomizado mostrou que o consumo de vitamina antioxidantes (A, C, E, beta-caroteno e folato) reduziu o risco de câncer gástrico em pacientes infectados por *H. Pylori*. CONCLUSÃO: O tratamento dietético e o com uso nutracêuticos pode ser estratégia coadjuvante efetiva na erradicação do *H. Pylori*.

#### Trab. 766

### USO DE PLANTAS MEDICINAIS NO MUNICÍPIO DE CUITÉ-PB PARA O TRATAMENTO DA DIABETES MELLITUS

**Autores:** ALVES, M. C, NÓBREGA, J.P.M, SOUZA, A. O, PEREIRA, D.E , BIDÔ, R.C.A, BERTOZZO, C.C.M.S, SOARES, J.K.B, SANTOS, C.P.F

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - CES

#### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** As plantas medicinais surgem como tratamento complementar na Diabetes Mellitus promovendo efeitos benéficos que se somam à terapêutica convencional, e nesse contexto, são várias as plantas com propriedades medicinais que são utilizadas pelo paciente diabético. **OBJETIVOS:** Neste trabalho, buscou-se analisar as plantas medicinais indicadas para o tratamento do diabetes, a partir de levantamento etnofarmacológico relacionado às plantas medicinais mais utilizadas pelos moradores do município de Cuité – Paraíba, correlacionando-as com dados científicos, com a finalidade de validar o potencial hipoglicemiante, atribuídos pelo conhecimento tradicional de plantas medicinais nessa localidade. **METODOLOGIA:** A listagem das espécies que são utilizadas no diabetes foi feita a partir de levantamento etnofarmacológico sobre o conhecimento e uso de plantas medicinais. A aplicação terapêutica foi confirmada por meio de pesquisa bibliográfica relacionada à atividade hipoglicemiante, na qual foram incluídos trabalhos que relatavam resultados de estudos fitoquímicos e biológicos, consultados nas seguintes bases de dados: scielo, pubmed e science direct. **RESULTADOS:** Entre as plantas citadas pelos 88,46% dos entrevistados que mencionaram fazer uso das plantas para fins terapêuticos, apenas três plantas foram citadas com efeito terapêutico no diabetes, dentre as 59 espécies mencionadas, são elas: Noni (*Morinda citrifolia*), Pata-de-vaca (*Bauhinia forficata*) e a Urtiga branca (*Urtica dioica*). Ao correlacionar as plantas indicadas com os resultados obtidos através de levantamento bibliográfico, foi possível evidenciar que as três espécies vegetais possuem ação hipoglicemiante demonstrada através de estudos biológicos, sendo inclusive identificado o componente ativo responsável por tal ação em duas espécies, canferitrina na Pata-de-vaca e lucidina 3-O- $\beta$ -D-primeverosideo e morindone-6-O- $\beta$ -D-primeverosideo no Noni. Além destas, outras plantas que foram citadas no levantamento apresentaram estudos em que demonstram ação hipoglicemiante, porém não foram mencionadas pelos entrevistados quanto ao uso tradicional no diabetes. **CONCLUSÃO:** Os resultados deste trabalho permitem validar farmacologicamente os dados etnofarmacológicos aqui apresentados quanto ao uso tradicional do Noni, Pata-de-vaca e da Urtiga branca, devido ao efeito hipoglicemiante produzido por seus constituintes fitoquímicos, especialmente o derivado flavônico da Pata-de-vaca e as duas antraquinonas do Noni.

## **USO DE PRÉ E PROBIÓTICOS NA TERCEIRA IDADE: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** GALVÃO IFP, ALVES AHO, SILVA LS, BRASIL LFB, SILVA SAD, IZÍDIO JAH, QUEIROZ MP, MELO TC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Durante o envelhecimento acontecem processos fisiológico, imunológico, neurológico e endócrino que possibilitando o surgimento de deficiências vitamínicas, minerais, energéticas ou protéicas que podem evoluir para um nível subclínico. Uma das queixas mais comuns na terceira idade são as alterações a níveis de intestino ocasionando o surgimento da constipação intestinal ocasionada pela baixa ingestão de líquidos, fibras e a diminuição na prática de atividade física. Nesta perspectiva, a oferta de alimentos contendo micro-organismos probióticos e prebióticos podem auxiliar em um melhor controle da microbiota intestinal, assegurando uma melhor qualidade de vida e bem-estar dos idosos. **OBJETIVO:** Mostrar os benefícios do uso de prebióticos e probióticos na terceira idade. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão bibliográfica, através de uma busca de dados nas bases eletrônicas do Scielo, Google Acadêmico e CAPES nos idiomas inglês e português, correspondente aos últimos 10 anos, utilizando os indexadores: probióticos; prebióticos; saúde do idoso. **RESULTADOS:** Os estudos evidenciaram que a diminuição do quadro de constipação intestinal em idosos reduziu significativamente com o uso de prebióticos. Entretanto a quantidade de alimentos com efeito prebiótico em menores quantidades apresentou maiores benefícios como, por exemplo, a redução de proteína C reativa, assim como o colesterol, apontando benefícios nutricionais. Outros estudos observaram que uso de probióticos apresenta melhorias no tempo de trânsito intestinal. Todos os indivíduos relatavam trânsito intestinal médio ou lento e, após a administração diária de produto contendo probióticos, o funcionamento fisiológico do intestino foi reestabelecido e diminuiu a sensibilidade às condições associadas ao trânsito intestinal lento, em indivíduos obstipados. Evidências sugerem que o consumo de probióticos possa associar-se à redução na duração média e frequência dos episódios de infecções de vias aéreas superiores e diarreias infecciosas. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto observa-se que o uso de prebióticos e probióticos na terceira idade tem se mostrado benéfica no tratamento das doenças infecciosas, principalmente quando referida à funcionalidade do intestino e às vias aéreas.

## **USO DE PROBIÓTICOS NO TRATAMENTO DO DIABETES MELLITUS II**

**Autores:** SILVA RTO

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O diabetes mellitus é considerado um grupo de distúrbios que tem como principal característica a hiperglicemia. Sua prevalência vem aumentando mundialmente, observando-se uma incidência maior em mulheres do que em homens, apesar de todas as faixas etárias serem afetadas pela doença. Sabe-se que existe a necessidade de desenvolver estratégias complementares, junto das abordagens já estabelecidas. Estudos realizados demonstraram que a microbiota presente em indivíduos com DM tipo 2 parece ter relação com o desenvolvimento de complicações como a toxicidade renal, a aterosclerose, a hipertensão arterial, dentre outras. Como a função da microbiota é manter a integridade da barreira intestinal, protegendo contra infecções e melhorando o sistema de defesa do hospedeiro, a modificação dessa microbiota pode ser uma nova estratégia de tratamento nas doenças metabólicas, como o DM. Uma das formas de modificação é através do consumo de probióticos, que são microorganismos vivos que podem exercer efeitos positivos em relação ao balanço microbiano do intestino. **OBJETIVOS:** Avaliar o uso de prebióticos como alternativa para o tratamento do diabetes mellitus II. **METODOLOGIA:** O presente trabalho contempla artigos publicados entre os anos de 2010 e 2017. Foram consultadas as bases de dados LILACS, Medline e Scientific Electronic Library Online (Scielo). Para realização da busca, foram utilizados os termos: Probióticos, Diabetes Mellitus, Microbiota, Complicações do Diabetes. **RESULTADO:** Os principais efeitos benéficos da suplementação de probióticos em indivíduos diabéticos tipo 2 foram redução estatisticamente

significativa da glicemia de jejum, da hemoglobina glicada, da frutossamina e da resistência à insulina, dos níveis séricos de colesterol total e de LDL-C, enquanto o de HDL-C aumentou. Além disso, em alguns estudos, o efeito dos probióticos sobre o diabetes tem sido associado a aumentos nos níveis de ácidos graxos de cadeia curta (SCFAs), especialmente o butirato no cólon. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto, fica nítida a viabilidade da utilização de probióticos para complementação do tratamento do Diabetes Mellitus II, levando em consideração as particularidades de cada indivíduo e necessitando que o profissional nutricionista tenha conhecimentos necessários para indicar o consumo adequado de probióticos.

#### **Trab. 769**

### **USO DE SIMBIÓTICOS EM SITUAÇÕES PATOLÓGICAS: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** DANTAS, DLS, MELO, RM, XAVIER, MWR, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A combinação de prebióticos e probióticos pode resultar em efeitos sinérgicos, sendo assim, quando um produto contém prebiótico e probiótico ele é denominado simbiótico e essa interação pode, em alguns casos, resultar em uma vantagem competitiva para o probiótico. Os simbióticos têm sido estudados e parece ser uma forma promissora no uso combinado com antibióticos ou isoladamente. Seu uso tem sido estimulado por meio da dietoterapia com intenção de promover uma melhora no estado de saúde de pacientes com algum tipo de câncer, pois os mesmos são mais vulneráveis a infecções que outros tipos de pacientes, um dos motivos seria a translocação bacteriana que é considerada a maior causa de infecção pós-operatória. Estudos trazem que esse tipo de tratamento pode ser eficaz na prevenção e diminuição dessas infecções. **OBJETIVO:** O objetivo deste trabalho foi averiguar os benefícios do uso de simbióticos no tratamento de situações clínicas e de cirurgias. **METODOLOGIA:** Revisão integrativa da literatura, a partir de artigos dos últimos 5 anos, que discutem sobre este tema. Foram retirados de bases de dados seguras como: SCIELO e PUBMED, com o intuito de investigar critérios e estabelecer uma revisão sobre o assunto. **RESULTADOS:** Observou-se que o tratamento com simbióticos em situações patológicas, entre outros benefícios, pode promover aumento do número de bifidobactérias, controle da glicemia, reduzir a taxa de colesterol sanguíneo, proporcionar um balanceamento da microbiota intestinal saudável, que conseqüentemente ajuda na redução de obstipação e/ou diarreia, melhorar a permeabilidade intestinal e estimular o sistema imunológico. Contudo, os simbióticos permitem a ação conjunta de probióticos e prebióticos, podendo ser considerados como constituintes dietéticos funcionais que podem ampliar a sobrevivência dos probióticos em decorrer de sua passagem pelo trato digestório superior, pelo motivo de seu substrato específico estar disponível para a fermentação. **CONCLUSÃO:** A utilização de simbióticos nos tratamentos patológicos age de forma positiva e diferenciada nas mais diversas situações patológicas.

#### **Trab. 770**

### **USO E ADESÃO DE FÁRMACOS HIPOGLICEMIANTE ORAIS**

**Autores:** PONCIANO CS, SOARES JKB, BERTOZZO CCMS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Hipoglicemiantes orais são fármacos utilizados por meio da via oral que provocam redução da glicemia plasmática, permitem um controle nos casos de diabetes mellitus tipo 2 e, assim, atuam na prevenção de complicações futuras. Apesar dos diversos avanços na intervenção do diabetes mellitus e do aumento de sobrevida dos pacientes, o tratamento dessa patologia atinge um nível complexo e requer mudanças nos hábitos de vida que estão diretamente ligadas ao comportamento do diabético, o qual é dependente de sua aceitação ao tratamento. Na prática clínica, os hipoglicemiantes não têm se mostrado eficaz, esse fato se relaciona à difícil adesão do uso de tal medicamento por parte dos pacientes. **OBJETIVO:** Realizar uma pesquisa bibliográfica dos últimos dez anos que buscam esclarecer o uso e adesão de fármacos hipoglicemiantes por diabéticos. **METODOLOGIA:** Foram realizadas buscas de dados nas bases eletrônicas do ScienceDirect, Scielo



e Google Acadêmico, tendo como descritores adotados: "uso de hipoglicemiantes", "fármacos no Diabetes Mellitus" e "fármacos hipoglicemiantes" usando termos nos idiomas espanhol e português, nos últimos 10 anos. RESULTADOS: Ao questionar os pacientes considerados não aderentes ao uso dos hipoglicemiantes, pode-se observar que os motivos alegados foram a falta de interesse em utilizar o medicamento, o não entendimento das orientações recebidas, a ausência de tal medicamento nos Centros de Saúde e o descuido em relação aos horários de tomar a medicação. Parte desses pacientes relataram não sentir nenhum tipo de incômodo ao deixar de tomar a medicação, porém os outros diabéticos analisados demonstraram aflição ao expor sobre a ausência do consumo da medicação. É notório que ocorre a falta de esclarecimento sobre a importância do uso correto desses fármacos por meio dos profissionais da saúde. CONCLUSÃO: A adesão ao uso dos hipoglicemiantes sofre o impacto da falta de atenção do sistema de saúde em relação à assistência aos seus pacientes, especialmente no que diz respeito à relação médico paciente. Pois um diabético não necessita apenas do uso de fármacos, mas também de direção em relação à forma de administração e efeitos da medicação, assim como uma orientação para alimentação adequada e prática de atividade física, para que em conjunto esses métodos possam proporcionar uma melhor qualidade de vida.

#### **Trab. 771**

### **UTILIDADE DO 1,5-ANIDROGLUCITOL NA AVALIAÇÃO DE CONTROLE GLICÊMICO EM PACIENTES DIABÉTICOS**

**Autores:** CARVALHO NNC, MENESES RB, RIBEIRO FNC

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O diabetes mellitus trata-se de uma doença metabólica, caracterizada por hiperglicemia, com etiologias diversas e que resulta de uma secreção deficiente de insulina pelas células beta e/ou resistência periférica à ação da insulina. Sua prevalência tem crescido com proporções epidêmicas em todo o mundo, mas, com maior intensidade em países em desenvolvimento, em especial no Brasil, segundo inquéritos VIGITEL. Por se tratar de uma patologia de grande impacto na saúde pública, torna-se imprescindível encontrar meios de controle dessa patologia, sejam eles através de mudança de estilo de vida, bem como de exames mais apurados. O 1,5-anidroglucitol (1,5-AG) plasmático, um poliol dietético natural, tem sido proposto como um marcador para hiperglicemia pós-prandial, provendo informações sobre variações glicêmicas ao longo de poucos dias, acerca de 1 a 2 semanas. É largamente estudado no Japão, já sendo utilizado nos Estados Unidos como marcador de controle glicêmico a curto prazo, aprovado pelo FDA (food and drug administration) desde 2003. **METODOLOGIA:** Realizada revisão sistemática da literatura utilizando banco de dados do PUBMED, BIREME e COCHRANE, buscando estudos dos últimos cinco anos, com os descritores: 1,5 anhydroglucitol and Diabetes Mellitus. Foram identificados 48 estudos. **RESULTADOS:** Estudos recentes tem resultados divergentes ao demonstrarem associação de 1,5-AG com hiperglicemia pós-prandial e variabilidade glicêmica. O 1,5-AG tem como principal indicação a avaliação de glicemia pós-prandial em pacientes com diabetes moderadamente controlados (HbA1c entre 6.0 e 8.0%). Tem como limitações a doença renal estágio 4 ou 5, doença hepática avançada e durante gravidez, no qual seus valores podem estar falsamente diminuídos. Poucos estudos avaliaram associação do 1,5-AG com complicações do diabetes, mas houve relatos de aumento do risco cardiovascular e piora da retinopatia diabética. **CONCLUSÃO:** Nos dados relatados, o 1,5-AG mostrou-se eficaz, em alguns estudos, em avaliar a curto prazo glicemia pós-prandial, em pacientes com diabetes moderadamente controlados (HbA1c entre 6.0 e 8.0%) de forma complementar a outros parâmetros de avaliação glicêmica, porém, faltam dados suficientes que sugiram esse marcador de forma consistente na avaliação de variabilidade glicêmica.

#### **Trab. 772**

### **UTILIZAÇÃO DA ANTROPOMETRIA COMO PREDIÇÃO DE RISCO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES: ATÉ ONDE IR?**

**Autores:** CACAU, LT, SOUZA, CS, FRUET, SSSFR, LUZ, YS, RAIOL, SRN, HONORATO, CMA, REIS, GR, SOUZA NETO, JD

**Instituição:** CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A utilização dos indicadores antropométricos tem crescido como forma simples e eficaz para a avaliação precoce do risco cardiovascular. Estudos destacam que a circunferência da cintura elevada, além da inadequação de outros índices como índice de massa corporal (IMC), razão circunferência cintura/quadril (RCQ) e índice de conicidade (IC) pode contribuir para o aumento do risco coronariano. Esses marcadores são utilizados principalmente em estudos epidemiológicos de larga escala, nos quais métodos mais acurados, como exames de imagem, são inviáveis devido ao alto custo e dificuldades metodológicas. É sabido que a sensibilidade dos indicadores antropométricos é alta, restando dúvidas, no entanto, a respeito de sua especificidade. Analisou-se a utilização da antropometria como predicação de risco de doenças cardiovasculares. **METODOLOGIA:** Foi realizada revisão da literatura nos bancos de dados Scielo, Lilacs e Pudmed, com os descritores: "anthropometry", "cardiovascular" e "disease". **RESULTADOS:** As doenças cardiovasculares (DCV) representam a principal causa de morte no Brasil, e há um aumento progressivo no número de casos. A Organização Mundial da Saúde sugere a utilização de medidas antropométricas para a vigilância dos fatores de risco das doenças crônicas, como a DCV. De acordo com as Diretrizes da World Heart Federation, sobrepeso/obesidade, inatividade física, dieta aterogênica, estresse (socioeconômico e psicossocial), história familiar de doença cardiovascular prematura e fatores genéticos e raciais, podem aumentar significativamente os riscos cardiovasculares. O IMC, na maioria dos artigos analisados, é o principal índice utilizado para as avaliações antropométricas. Contudo, há pesquisas que apontam os índices antropométricos RCQ e RCA como melhores indicadores para determinar fatores de risco cardiovasculares. A alta concentração de gordura na região abdominal central (androgênica) vem sendo estudada como o tipo de obesidade que apresenta o maior risco para a saúde dos indivíduos, sendo o principal fator para o desenvolvimento de enfermidades ateroscleróticas. O IC, embora pouco estudado, realiza uma análise interessante entre a obesidade central em relação à obesidade generalizada, sendo, portanto, uma ferramenta alternativa para melhor análise antropométrica. **CONCLUSÃO:** Dessa forma, percebe-se que conferir os diversos índices antropométricos se faz necessário para auxiliar e facilitar o diagnóstico das doenças cardiovasculares.

**Trab. 773****UTILIZAÇÃO DA CAFEÍNA NO TRATAMENTO DO MAL DE PARKINSON**

**Autores:** DOMINGOS, LBS, CAVALCANTI, LF, MEDEIROS, CF, MEDEIROS, FAA, SILVA JYP, OLIVEIRA, MEG, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A cafeína é uma substância amplamente consumida, e apesar de estar mais associada ao seu consumo em bebidas, como o café e outras bebidas estimulantes, a cafeína pode também ser utilizada com finalidades terapêuticas. A cafeína é utilizada como uma estratégia terapêutica em diferentes áreas médicas, e os efeitos biológicos desta substância são consequência da ação em diferentes alvos. Alguns estudos referem a cafeína como alvo terapêutico para o tratamento e prevenção de doenças neurodegenerativas como a doença de Parkinson. **OBJETIVOS:** Levantar informações sobre o potencial funcional da cafeína e de sua utilização como alimento funcional. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão integrativa da literatura nacional e internacional nas bases de dados eletrônicas: SciELO e Google Acadêmico, no período de 2007 a 2016. Os procedimentos para a coleta de dados foram à utilização dos descritores: Cafeína (Caffeine) e Benefícios da Cafeína (Benefits of Caffeine), separadamente ou em conjunto. **RESULTADOS:** A cafeína já demonstrou efeitos neuroprotetores para a doença de Parkinson, justificando a relação inversa entre o consumo de cafeína e o risco para o desenvolvimento da doença. Atribui-se à cafeína um papel de neuroproteção, por evitar a destruição de neurônios dopaminérgicos, que pode ser a base para a relação inversa entre o consumo de cafeína e o risco para a doença de Parkinson. Numa revisão sistemática que incluiu 26 estudos epidemiológicos avaliou a associação inversa entre a ingestão de cafeína e a doença de Parkinson, onde se concluiu que houve uma diminuição do risco para o desenvolvimento da doença em 25% em comparação com os não consumidores de cafeína, e esse risco torna-se mais pequeno com o aumento da dose de cafeína ingerida. **CONCLUSÃO:** Portanto, considerando o que foi exposto é possível observar a grande capacidade funcional da cafeína e o quanto é necessário o seu consumo, a fim de diminuir a incidência e o desenvolvimento do Parkinson.

**UTILIZAÇÃO DA FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ AMARELO (PASSIFLORA EDULIS F. FLAVICARPA DEG.) NO ÍNDICE GLICÊMICO: UMA REVISÃO**

**Autores:** DOMINGOS LBS, OLIVEIRA SD, SILVA JYP, RAMOS JA, MEDEIROS FAA, JERÔNIMO HMA , OLIVEIRA MEG, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A procura na medicina popular de fontes naturais para o tratamento de doenças crônicas não transmissíveis, entre elas o diabetes, vem sendo cada vez mais intensificada. A importância da inclusão de alimentos que promovam uma melhora na tolerância a glicose, em dietas de pacientes diabéticos, tem sido estudada. A farinha da casca de maracujá (*Passiflora edulis f. flavicarpa Deg.*) amarela é rica em pectina, uma fração de fibra solúvel que têm a capacidade de reter água formando géis viscosos que retardam o esvaziamento gástrico e o trânsito intestinal. Estudos epidemiológicos mostram que dietas ricas em fibra dietética estão associadas com um risco reduzido de Diabetes e doenças cardiovasculares. **OBJETIVOS:** Levantar informações sobre a influência da farinha da casca do maracujá amarelo no índice glicêmico, com ênfase nas perspectivas atuais. **METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão integrativa da literatura nacional e internacional nas bases de dados eletrônicas: SciELO e Google Acadêmico, no período de 2007 a 2016. Os procedimentos para a coleta de dados foram à utilização dos descritores: Diabetes (Diabetes) e Farinha de Casca do Maracujá (Passion Fruit Peel Flour), separadamente ou em conjunto. **RESULTADOS:** Estudo utilizando farinha da casca de maracujá na alimentação de ratos normais e diabéticos verificou com eficácia, o controle do diabetes, devido a sua ação hipoglicemiante, por se tratar de um subproduto rico em pectina. Outro estudo demonstrou que a suplementação com 30g/dia de farinha de casca de maracujá durante 60 dias exerceu uma melhora significativa nos índices glicêmicos de indivíduos com diabetes tipo 2 e apresentou redução de glicose de jejum e hemoglobina glicada, além de uma redução no colesterol total e triglicérides. **CONCLUSÃO:** Portanto, apesar do desperdício da casca do maracujá amarelo, é possível observar a sua grande capacidade funcional e o quanto é necessário a introdução desse alimento, para enriquecimento de outros alimentos que já fazem parte do consumo normal da população, a fim de melhorar a qualidade de vida de indivíduos diabéticos.

**UTILIZAÇÃO DA MICROSCOPIA ELETRÔNICA DE VARREDURA PARA VERIFICAÇÃO DA INFLUÊNCIA DA FLUTUAÇÃO DA TEMPERATURA E UMIDADE RELATIVA NA CONSERVAÇÃO DE VEGETAIS FOLHOSOS**

**Autores:** CAROLINA KREBS DE SOUZA, FERNANDA WUST SCHMITZ, LISIANE FERNANDES DE CARVLHO, SÁVIO LEANDRO BERTOLI, MERCEDES GABRIELA RATTO REITER

**Instituição:** UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO.** As hortaliças são muito consumidas pela população brasileira, pois são fonte de vitaminas e minerais e devido ao pouco tempo de preparo, estes alimentos minimamente processados ganham espaço no mercado por sua praticidade e conveniência. O controle da temperatura na conservação dos alimentos é importante, pois as alterações desta durante o armazenamento têm efeito direto nos atributos de qualidade nutricional, textura, aroma e sabor. A umidade relativa também deve ser monitorada, pois valores inadequados podem causar murchamento dos vegetais, perda da qualidade, aumento da transpiração destes e conseqüentemente a perda de qualidade. Embora tenha havido, na área de refrigeração, grande melhorias tecnológicas, pouca ênfase tem sido dada ao entendimento de como estes parâmetros influenciam na conservação de alimentos e conseqüentemente na segurança do alimento. **OBJETIVO.** Este trabalho visou estudar o comportamento das micro e macro estruturas de folhas de alface durante a conservação em refrigerador doméstico. **METODOLOGIA.** As análises foram realizadas com amostras embaladas em bandejas e filme de PVC e em amostras expostas ao meio refrigerado por 14 dias. Utilizou-se Termo Higrômetro Klimalogg Pro para monitorar a temperatura, amplitudes e umidade relativa (UR) no refrigerador e as imagens de microscopia foram obtidas com MEV. **RESULTADOS.** Para o armazenamento refrigerado a 4°C, a redução da massa das amostras acondicionadas em embalagem aberta foi nitidamente superior comparada às amostras em

embalagem fechada. No segundo dia, a amostra em embalagem fechada perdeu aproximadamente 18%, enquanto as folhas de alface em embalagem aberta perderam 40% da sua massa inicial. No último dia as amostras em embalagem fechada haviam reduzido 61,15% da massa, enquanto as amostras em contato direto com o meio refrigerado perderam 94,15%. As imagens com MEV (microscopia eletrônica de varredura) demonstram a degradação da superfície da folha de alface ao longo dos 14 dias de armazenamento refrigerado. No último dia de armazenamento, as folhas de alface apresentaram nervuras bem definidas, em virtude da desidratação. O sistema registrou diferenças nas temperaturas de até  $\pm 3^{\circ}\text{C}$  com o mostrado no display do refrigerador. **CONCLUSÃO.** As imagens macro e micrográficas demonstraram a influência da instabilidade térmica e da UR nas folhas de alface armazenadas em contato direto com o ar refrigerado, demonstrando o impacto destes parâmetros na conservação destes alimentos.

#### **Trab. 776**

### **UTILIZAÇÃO DA PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA COMO COADJUVANTE NO TRATAMENTO DE DISLIPIDEMIA: UMA REVISÃO LITERÁRIA**

**Autores:** SILVA, JYP, PONTES, EDS, PONCIANO, CS, ARAUJO, MGG, ANDRADE JUNIOR, FP, ABRANTES, IFR, SALES, HLD, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O sedentarismo associado a uma dieta hipercalórica/hiperlipídica são alguns dos fatores interligados com o aumento da prevalência do sobrepeso e obesidade na população, que com o passar do tempo trazem consigo uma série de complicações metabólicas, como a dislipidemia. O principal tratamento dessa doença é pela medicamentosa, porém essa prática traz consigo efeitos adversos não desejados pelos seus usuários. Diante disso têm-se buscado formas de tratamento para a dislipidemia que não ofereçam tais alterações, destacando-se assim, a prática regular de atividade física. **OBJETIVO:** Diante do exposto, objetivou-se revisar a literatura científica quanto à prática de atividade física como coadjuvante para o tratamento de dislipidemias. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo descritivo do tipo revisão da literatura científica clássica e atual, com análise qualitativa. Para o levantamento bibliográfico utilizaram-se as bases de dados Web of Science, Science Direct, SciELO e Portal Periódicos CAPES. A busca dos artigos foi realizada utilizando os descritores "atividade física" (physical activity), "dislipidemia" (dyslipidemia) e "tratamento" (treatment), tanto no idioma inglês quanto português, com o auxílio dos operadores booleanos "AND" e "OR" combinados. **RESULTADOS:** A adoção de práticas regulares de exercícios físicos são um dos fatores de grande impacto para a melhoria da dislipidemia. Os efeitos dessa prática sobre o perfil lipídico são bem conhecidos, sendo sua realização com regularidade, capaz de elevar os níveis de HDL-colesterol e reduzir triglicérides e LDL-colesterol; causar redução da massa da gordura corporal que repercute em diminuição do peso, circunferências e dobras cutâneas, além de aumentar a sensibilidade à insulina, captação de glicose e a atividade da lipase, tanto em estudos humanos quanto em animais. A frequência, duração e intensidade dos exercícios para auxiliarem nesses efeitos não precisam ser extenuantes, a realização de caminhadas, corridas leves e o ciclismo, classificados como exercícios aeróbicos, já exercem sua influência. **CONCLUSÃO:** Vale ressaltar que para um efeito potencializado com relação às práticas de atividade física sobre a dislipidemia, a modificação dos hábitos alimentares se torna imprescindível.

#### **Trab. 777**

### **UTILIZAÇÃO DA SEMENTE DE ABÓBORA COMO ALIMENTO FUNCIONAL: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** DOMINGOS LBS, SILVA JYP, RAMOS JA, OLIVEIRA SD, MEDEIROS FAA, JERÔNIMO HMA, OLIVEIRA MEG, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Dentre as diversas fontes alimentares alternativas ricas em fibra, pode-se citar um dos subprodutos da abóbora, a semente. A abóbora (*Cucurbita máxima*) pertence à espécie *Cucurbita*, sendo utilizada, principalmente, em seu estado maduro para compor a dieta. **OBJETIVOS:** Levantar informações sobre a utilização da semente e abóbora como um alimento funcional.

**METODOLOGIA:** Realizou-se uma revisão integrativa da literatura nacional e internacional nas bases de dados eletrônicas: SciELO e Google Acadêmico, no período de 2007 a 2016. Os procedimentos para a coleta de dados foram à utilização dos descritores: Semente de Abóbora (Pumpkin Seed), Alimentos Funcionais (Functional Foods) e Fibras Alimentares (Dietary Fiber), separadamente ou em conjunto. **RESULTADOS:** Alguns autores constataram que algumas variedades de Cucurbita maxima são boas fontes de carotenoides, principalmente de luteína e  $\beta$ -caroteno. Esses elementos são responsáveis pela coloração de frutos e vegetais que vão do amarelo ao vermelho. Os carotenoides, exercem a atividade de pró-vitamina A, essencial para a visão noturna, o crescimento, o desenvolvimento e a manutenção do tecido epitelial, além de possuir função imunológica. Outros autores demonstraram a presença significativa de compostos fenólicos presentes na semente de abóbora, a ingestão diária de compostos fenólicos tem desempenhado um papel importante na redução do risco de desenvolvimento de patologias como aterosclerose, doenças cardiovasculares, cânceres, infecções e mal de Alzheimer. Possuem também ação antimicrobiana e antiviral. **CONCLUSÃO:** Dessa forma, é possível observar a necessidade da introdução da semente e abóbora na alimentação habitual, seja isolada ou para enriquecimento e produtos, considerando seu alto teor funcional.

#### **Trab. 778**

### **UTILIZAÇÃO DA SEMENTE DE CHIA (SALVIA HISPANICA L.) COMO ALIMENTO FUNCIONAL PARA A PREVENÇÃO E CONTROLE DA OBESIDADE: UMA REVISÃO**

**Autores:** ANDRADE JÚNIOR, FP, PONTES, EDS, SILVA, GYP, ABRANTES, IFR, PONCIANO, CS, ARAUJO, MGG, SALES, HLD, MENEZES, MES

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**Introdução:** A obesidade trata-se de uma doença inflamatória crônica que se caracteriza pelo excesso de tecido adiposo nos acometidos. Esta patologia pode surgir devido a alimentação desregrada, ao patrimônio genético do indivíduo, disfunções endócrinas e falta de exercício físico, de modo que não só a obesidade, mas o próprio sobrepeso podem favorecer o surgimento de comorbidades como hipertensão, dislipidemias, diabetes mellitus e uma infinidade de doenças cardiovasculares. Contudo, há estudos que indicam que o consumo de alimentos funcionais, como a semente de Chia (*Salvia hispanica* L.) podem contribuir para a prevenção e controle da obesidade e sobrepeso. **Objetivo:** Deste modo, o presente estudo teve como objetivo fazer um levantamento bibliográfico acerca da utilização da semente de Chia como alimento funcional para a prevenção e controle da obesidade. **Metodologia:** Tratou-se de uma revisão bibliográfica em que houve a utilização de 25 artigos publicados durante os últimos 5 anos, utilizando como delimitadores (palavras-chaves) os seguintes termos isolados e combinados: 1) Semente de Chia; 2) Alimento Funcional; 3) Sobrepeso; 4) Obesidade. **Resultados:** A semente de Chia contém fibras dietéticas que contribuem para a promoção da sensação de saciedade, uma vez que, ao entrar em contato com líquidos, a semente aumenta de tamanho e promove a formação de um gel que diminui a absorção de certas substâncias, como lipídeos e contribui para a saciedade e consequente perda de peso. Acredita-se que a Chia promove também a liberação de certos hormônios intestinais que promovem o retardamento do esvaziamento gástricos, além disso, o consumo diário de Chia permite a diminuição da adiposidade visceral e da circunferência abdominal que são fatores de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Pesquisas indicam que a chia é rica em ácidos graxos monoinsaturados e poliinsaturados (que são cardioprotetores) e em proteínas. Dietas ricas em proteínas e o grau de saturação da gordura contribuem para a perda de peso. **Conclusão:** A implementação da Chia na dieta de pacientes obesos ou com sobrepeso podem contribuir para redução do peso corporal, sendo que esta propriedade pode ser potencializada em conjunto com exercícios físicos diários e a reeducação alimentar.

#### **Trab. 779**

### **UTILIZAÇÃO DA SEMENTE DE CHIA (SALVIA HISPANICA L.) COMO ALIMENTO FUNCIONAL PARA A PREVENÇÃO E CONTROLE DO DIABETES TIPO 2: UMA REVISÃO**

**Autores:** ANDRADE JÚNIOR, FP, PONTES, EDS, SILVA, GYP, ABRANTES, IFR, PONCIANO, CS, ARAUJO, MGG, SALES, HLD, MENEZES, MES

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O Diabetes tipo 2 se caracteriza por ser uma doença crônica, em que o corpo não é capaz de utilizar eficazmente a insulina produzida, fazendo com que haja o aumento da glicemia. Esta enfermidade, pode se dar devido a maus hábitos alimentares atrelado a falta de exercícios físicos. Nos últimos anos, têm-se observado aumento significativo da prevalência do diabetes, sendo necessário buscar meios que contribuam para o controle e prevenção desta patologia. **OBJETIVO:** Deste modo, o presente estudo teve como objetivo fazer um levantamento bibliográfico acerca da utilização da semente de Chia como alimento funcional para a prevenção e controle do Diabetes tipo 2. **METODOLOGIA:** Tratou-se de uma revisão bibliográfica em que houve a utilização de 32 artigos publicados durante os últimos 5 anos, utilizando como delimitadores (palavras-chaves) os seguintes termos isolados e combinados: 1) Semente de Chia; 2) Alimento Funcional; 3) Diabetes Tipo 2; 4) Controle da Glicemia. **RESULTADO:** A semente de Chia é composta por um tipo de mucilagem que se caracteriza por ser constituída de polissacarídeos, sendo estes amplamente empregados como fibras solúveis e dietéticas. Devido esta mucilagem, a Chia possui a capacidade de absorver água e permitir a formação de um gel. Estudos indicam que este gel, é capaz de formar uma barreira física, que impede fisicamente que os alimentos ricos em carboidrato entrem em contato com enzimas digestivas específicas capazes de hidrolizar estes carboidratos, permitindo, portanto sua fácil absorção, desta forma o consumo da semente de Chia faz com que ocorra a lentificação do processo digestivo com consequente manutenção dos níveis glicêmicos e maior permanência da sensação de saciedade. Ademais, estudos realizados em indivíduos que consomem fibras solúveis, têm demonstrado que diabéticos tipo 2 e não diabético observam contribuições significativas no seu controle glicêmico principalmente a longo prazo. **CONCLUSÃO:** A semente de Chia devido a mucilagem, permite que os indivíduos que a consomem possam ter maior controle da glicemia e maior sensação de saciedade, contribuindo para a prevenção do diabetes e maior controle glicêmico para os indivíduos diabéticos.

**Trab. 780****UTILIZAÇÃO DE CAFÉINA COMO AGENTE ERGOGÊNICO EM DIFERENTES MODALIDADES ESPORTIVAS**

**Autores:** DANTAS AB, RAMOS JA, SILVA RS, PEREIRA DE, SOARES JKB, JERÔNIMO HMA, OLIVEIRA MEG, MARTINS ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Os atletas sempre estiveram à procura de novos métodos para aumento de performance, dentre eles, a cafeína que é uma substância lipossolúvel proveniente das metilxantinas (1,3,7 trimetilxantina) encontrado em diversas plantas, chás, café e outros produtos. É bastante utilizado por este público específico, com o objetivo de maior desempenho em suas atividades, porém sua utilização pode não ser a correta para o tipo de modalidade esportiva que o paciente utiliza. **OBJETIVO:** O trabalho tem por objetivo verificar se a cafeína desempenha efeito ergogênico em diversas modalidades esportivas. **METODOLOGIA:** A metodologia utilizada tem caráter descritivo e informativo sobre os efeitos da cafeína em modalidades esportivas por meio de uma revisão da bibliografia vigente dos últimos dez (10) anos, entre 2007 e 2016, o levantamento bibliográfico foi feito nas bases de dados Google Acadêmico e na Biblioteca virtual em saúde, os artigos são nacionais e escritos na língua portuguesa, os mesmos foram pesquisados com o eixo temático "Cafeína em atletas" e "Cafeína e desempenho". **RESULTADOS:** Dentre os resultados obtidos, nos exercícios de endurance foi observado que a cafeína teve desempenho positivo, por meio de diversos mecanismos, porém há um que merece destaque, a nível celular a cafeína exerce um mecanismo de antagonismo de receptores de adenosina, este mecanismo vai proporcionar o aumento do AMPc provocando respostas como aumento da pressão sanguínea, lipólise, ativação do sistema nervoso central e etc. Estudos que utilizaram 330mg, 250mg, 5mg/kg, em exercícios de endurance tiveram respostas positivas, entretanto também tiveram trabalhos que mostraram ineficiência da cafeína, como foi visto em estudo feito com judocas que fizeram uso de 6mg/kg e não obtiveram efeito ergogênico, outro pesquisador mostrou que a utilização de 200mg por um período prolongado, a cafeína anulou as respostas metabólicas fazendo com que resultado fosse negativo. **CONCLUSÃO:** Os resultados mostraram divergência de opiniões, já que alguns estudos tiveram efeito esperado e outros não, mas autores afirmam que a falta de padronização de metodologia na hora de realizar as comparações é o principal agente dos resultados negativos. Vale salientar que utilização deste produto deve ser prescrito por um nutricionista, para evitar as complicações de doses elevadas, e também para aumento na performance do paciente.

## **UTILIZAÇÃO DE CLORIDRATO DE SIBUTRAMINA EM PACIENTES OBESOS: RISCOS E BENEFÍCIOS**

**Autores:** ANDRADE JÚNIOR, FP, PONTES, EDS, FARIAS, AD

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O cloridrato de sibutramina é um fármaco pertencente à classe dos anorexígenos, caracterizando-se por possuir ação central e inibir a recaptção da noradrenalina, dopamina e serotonina, atuando principalmente na redução do apetite. Atualmente, o Brasil é um dos países que permite a dispensação deste medicamento, contudo devido aos riscos, os pacientes que se submetem a tratar a obesidade com este fármaco, necessitam assinar um termo de consentimento atestando ciência acerca dos riscos provenientes de sua utilização. **OBJETIVO:** Deste modo, o presente estudo teve como objetivo fazer uma revisão bibliográfica acerca dos riscos e benefícios da utilização do cloridrato de sibutramina em pacientes obesos. **METODOLOGIA:** Tratou-se de uma revisão bibliográfica nas bases de dados Pubmed, Lilacs, e Scielo de artigos publicados durante os anos de 2013 à 2017, utilizando como delimitadores (palavras-chaves) os seguintes termos isolados e combinados: 1) Anorexígenos; 2) Cloridrato de Sibutramina; 3) Obesidade. **RESULTADOS:** Dos 30 artigos encontrados, 20 abordaram a temática da pesquisa. Os estudos têm demonstrado que a utilização do cloridrato de sibutramina, associada ao exercício físico e reeducação alimentar, tem contribuído para a perda de peso, diminuição da insulina de jejum e aumento do colesterol HDL, dificultando portanto o desenvolvimento de co-morbidades advindas da obesidade. Contudo, observa-se que em pacientes pediátricos e adultos há o aumento da pressão arterial sistólica e/ou diastólica no início do tratamento. Entretanto, é sabido que com a perda de peso proveniente da utilização do fármaco observa-se após meses, a reversão deste quadro e consequente diminuição da pressão arterial. Mesmo demonstrando efetividade, o cloridrato de sibutramina nem sempre é seguro, sendo relatado que em pacientes com problemas cardiovasculares e cerebrovasculares há o aumento da probabilidade de complicações. Por ser um tratamento de longo prazo, os efeitos adversos podem ser potencializados, de forma que caso a farmacoterapia seja interrompida, o paciente pode sofrer efeitos rebotes chegando a ganhar peso rapidamente igual ou superior ao que tinha antes da utilização do medicamento. **CONCLUSÃO:** Como todo fármaco, o cloridrato de sibutramina possui riscos e benefícios, sendo função do profissional prescritor analisar a situação clínica e desta maneira concluir se o uso do medicamento de fato é condizente com as necessidades do paciente.

## **UTILIZAÇÃO DE PREBIÓTICOS E PROBIÓTICOS NA PREVENÇÃO DE ALERGIAS ALIMENTARES: UMA REVISÃO NA LITERATURA**

**Autores:** GOMES, M.L.J , MACIEL, RT, MORAIS, JL, JERÔNIMO, P. S. , OLIVEIRA, S. D. , DOMINGOS, L. B. S., BEZERRA, M. R. O, MIRANDA, A. V. S.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Para a saúde coletiva o número de casos de alergia alimentar tem sido um problema em ascensão, este tipo de hipersensibilidade é caracterizado por uma reação adversa do sistema imunológico, logo após a ingestão de certos tipos de alimentos considerados alergênicos, que mesmo em quantidades reduzidas podem causar sintomas de intensidade variada. A maior exposição da população a estes alimentos é tida como uma justificativa para o aumento da ocorrência de alergias. Neste contexto, muitos estudos têm apontado à influência de prebióticos e probióticos no sistema imune e na defesa natural do organismo, incluindo a prevenção de alergias. **OBJETIVO:** Revisar a literatura sobre a eficácia da utilização de prebióticos e probióticos na prevenção de alergias alimentares. **METODOLOGIA:** O levantamento bibliográfico foi nas bases de dados: SciELO, Google Acadêmico e PubMed. Para a busca foram adotados os descritores: "alérgenos", "hipersensibilidade alimentar", combinado com "prebióticos" e "probióticos". Foram selecionados os artigos publicados nos últimos dez anos e na língua portuguesa e inglesa. **RESULTADOS:** Após a pesquisa e a adoção dos critérios de inclusão e exclusão, restaram 10 artigos que foram utilizados para a revisão. Alguns estudos indicaram que a ação mostrada pelos probióticos é a sua eficácia em induzir a quebra de proteínas com potencial alergênico no trato gastrointestinal, contribuindo para reduzir o risco

de alergia alimentar, porém, outros estudos mostraram que a utilização do mesmo não conseguiu influenciar a sensibilização da resposta imune. Quanto aos prebióticos, as pesquisas apontaram que eles também agem modulando a resposta imunológica, mas as evidências a respeito são bem mais modestas. **CONCLUSÃO:** Poucos estudos exploraram probióticos e prebióticos para a alergia alimentar e muitos deles são bastante controversos, sendo necessários mais estudos nesta área. Ainda assim, o uso correto de prebióticos e probióticos, exerce influência positiva na promoção da saúde e do estado nutricional, atuando como uma ferramenta terapêutica muito importante para a prevenção de diversas patologias.

#### **Trab. 783**

### **UTILIZAÇÃO DE PRÉ-BIÓTICOS E PRÓ-BIÓTICOS NA SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR: UMA REVISÃO**

**Autores:** SANTOS, BLC, ANDRADE JÚNIOR, FP, PONTES, EDS, LIMA, BTM, MENEZES, JSJ, ALVES, TWB, MENEZES, MES

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O crescente interesse em desenvolver novas substâncias, possibilitando a inovação em produtos alimentícios e a criação de novos nichos de mercado vem incentivando pesquisas no campo da nutrição, além disso, a alimentação mostra-se como importante fator de prevenção e tratamento de doenças, diante dessas circunstâncias surgiram os alimentos funcionais, onde os pré-bióticos e pró-bióticos destacam-se devido sua aplicação como estabilizantes da flora intestinal e aumentando o aproveitamento das proteínas, aminoácidos e energia da dieta. Deste modo, o presente estudo teve como objetivo realizar um levantamento bibliográfico sobre a utilização de pré-bióticos e pró-bióticos na suplementação alimentar. **METODOLOGIA:** Tratou-se de uma revisão bibliográfica em que foram utilizadas como delimitadores (palavras-chaves) os seguintes termos isolados e combinados: 1) pró-bióticos; 2) pré-bióticos; 3) suplementação alimentar, na base de dados Web of Science, ao fim da busca foram encontrados 2.093 estudos, após a limitação aos últimos cinco anos restaram 1.955, com isso foram combinadas as palavras-chaves totalizando 179 trabalhos, dos quais 141 foram eliminados por não tratarem do tema. Dessa forma foram utilizados 38 trabalhos. **RESULTADOS:** Os pró-bióticos são suplementos alimentares baseados em microorganismos vivos, que promovem o equilíbrio da flora intestinal, enquanto os pré-bióticos são fibras não-digeríveis que auxiliam a alimentação de bactérias benéficas ao organismo, como os pró-bióticos. Estudos relatam que esses alimentos funcionais regulam a função intestinal, melhoram a absorção de nutrientes como exemplo o cálcio prevenindo a osteoporose e o magnésio que é importante para a contração muscular. Além disso, relatos na literatura afirmam que eles fortalecem o sistema imune e previnem a formação de células que desenvolvem o câncer de cólon. No entanto, a utilização dos mesmos como suplementos alimentares, deve ser acompanhada da ingestão de muito líquido, para auxiliar na formação e eliminação do bolo fecal. **CONCLUSÃO:** A implementação dos pré-bióticos e pró-bióticos como suplementos alimentares auxilia na regulação intestinal, absorção de nutrientes e prevenção de doenças, dessa maneira, a interação entre eles mostra-se como benéfica para o organismo humano. Além disso, essas propriedades podem ser potencializadas com a prática de exercícios físicos diários e a reeducação alimentar.

#### **Trab. 784**

### **UTILIZAÇÃO DE SUPLEMENTOS DIETÉTICOS**

**Autores:** SALES, HLD, ARAUJO, MGG, BARBOSA, MQ, PONTES, EDS, SILVA, JYP, PONCIANO, CS, ABRANTES, IFR, ANDRADE JUNIOR, FP

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Em um mundo multinacionalizado e fixado pela ação da mídia, vêm aumentando o número de pessoas que se preocupam com a estética corporal, de modo consequente buscam resultados em academias. Com o crescimento dessa preocupação, querem objetivos cada vez mais característicos, assim recorrendo ao uso dos suplementos alimentares. O uso dos mesmos por praticantes de atividade físicas tem se tornado cada vez mais constante, grande maioria utiliza



destes sem orientação e controle de um profissional especializado. Onde os rótulos dos suplementos nem sempre apresentam informações óbvias sobre a descrição e a forma de utilização, acabando por dificultar ainda mais seu entendimento pelos consumidores. OBJETIVO: O presente estudo tem como objetivo rever a literatura moderna sobre a nutrição esportiva e o uso de suplementos alimentares sem a indicação de profissionais qualificados. MATERIAL E MÉTODO: Caracteriza-se por uma revisão da literatura científica. A pesquisa bibliográfica foi realizada na base de dados: Scielo, PubMed, ScienceDirect. Para fazer a listagem de artigos foi adotado o descritor: "suplementos alimentares" em combinação com "atividade física". Foram escolhidos 5 artigos apresentados nos últimos 5 anos, tanto na língua portuguesa, como na inglesa. RESULTADOS: Os estudos mostram que é um fato o não interesse pela procura de um profissional especializado para conduzir o indivíduo a uma alimentação e suplementação voltada para sua prática esportiva. Para utilização de suplementos dietéticos e uma dieta específica é importante observar alguns fatores, como: individualidade biológica, sexo, idade, metabolismo, genética, além de novas demandas impostas pela atividade física e objetivo da prática da atividade física. CONCLUSÃO: Como se pode observar, a utilização de suplementos dietéticos não se encontra ligada apenas às necessidades, mas sim a grande influência da mídia para/com a população. Podemos notar que a necessidade de um profissional qualificado só entra como um fator secundário. A grande maioria do público que utiliza esses suplementos apresenta um conhecimento razoável sobre utilização de suplementos e reconhecem que esses suplementos alimentícios devem ser prescrito por um profissional da área, pois necessita de uma avaliação detalhada das necessidades de cada indivíduo, procurando levar em conta sempre os seus hábitos alimentares.

### Trab. 785

#### **UTILIZAÇÃO DE SUPLEMENTOS VITAMÍNICOS E MINERAIS POR CRIANÇAS E ADOLESCENTES: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

**Autores:** JERÔNIMO, PS, MACIEL, RT, MORAIS, JL, GOMES, MLJ, MIRANDA, AVS, OLIVEIRA, SD, ALVES, APV, DOMINGOS, LBS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As vitaminas e minerais são extremamente importantes para o nosso organismo, atuando no funcionamento, crescimento, desenvolvimento e funções metabólicas, porém as recomendações para estes micronutrientes são reduzidas. No entanto, apesar de ser preciso poucas quantidades desses nutrientes é comum a deficiências nutricionais desses principalmente em crianças e adolescentes no qual essa carência decorre de uma dieta inadequada e pouco diversificada, ou mesmo de uma alimentação adequada na oferta de energia e densidade proteica, mas com alimentos que possui baixas quantidades de micronutrientes. Diante disso, a suplementação desses torna-se opção favorável para suprir às carências nutricionais. Contudo, quando não há deficiências a suplementação em excesso pode trazer danos à saúde. OBJETIVO: O presente estudo tem por finalidade averiguar o consumo de suplementos vitamínicos e minerais de crianças e adolescentes. METODOLOGIA: Foi realizada uma revisão da literatura, nas seguintes bases de dados: LILACS, Pubmed e Google Acadêmico. Os artigos foram selecionados na língua portuguesa e inglesa, utilizando-se os descritores: "infância", "adolescência", "micronutriente" e "suplementação", referentes aos últimos dez anos. RESULTADOS: Verificou-se que a suplementação de vitaminas e minerais é realizada na maioria das crianças principalmente daqueles micronutrientes que são preconizados pela Sociedade Brasileira de Pediatria (vitaminas A, D e K, ferro e zinco). Porém, ainda foi possível constatar que a deficiência dos mesmos vem crescendo a cada ano, sendo responsáveis por cerca de 7,3% das doenças globais decorrentes na maioria das vezes da deficiência de ferro e vitamina A, chegando a causar cerca de 1,5% das mortes no mundo. Observou-se ainda que a hipervitaminose seja mais comum em adolescentes que consomem suplementos vitamínicos principalmente por indicações de amigos sendo os que mais consomem esses suplementos são aqueles que praticam atividade física ou que desejam ter uma boa saúde. CONCLUSÃO: Diante do exposto, torna-se evidente que a suplementação de micronutrientes na infância é essencial para garantir o crescimento e o desenvolvimento adequado como também na prevenção de doenças. Já para os adolescentes se faz necessário que os mesmos conheçam esses suplementos e os malefícios de um consumo exagerado. Para tanto é indispensável à orientação dos profissionais da saúde em especial o nutricionista a fim de efetivar a promoção da saúde.

## **UTILIZAÇÃO DE TRÊS ESPÉCIES DE ORA-PRO-NÓBIS (PERESKIA GRANDIFOLIA, BLEO E ACULEATA, PANCS) COMO ALIMENTO FUNCIONAL**

**Autores:** DANTAS, DLS, ARAUJO, YS, SILVA, ML, ALBUQUERQUE, GA, OLIVEIRA, PDF, BIDÔ, RCA

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Ora-pro-nóbis (*Pereskia grandifolia*, bleo e aculeata, PANCS) são plantas ou partes alimentícias não convencionais, fazem parte das PANCs plantas que não são de costume serem consumidas, pois são caracterizadas a grosso modo como "mato", "ervas daninhas" ou "invasoras" pois crescem de forma espontânea junto a outras plantas cultivadas, são também difíceis de serem encontradas no mercado. Essas plantas são ignoradas e lançadas fora abstendo-se de suas altas propriedades nutricionais, como é o caso da ora-pro-nóbis (cactácea da espécie *Pereskia*), com alto teor proteico, vitamínico e com fatores antioxidantes. Diante de suas características, essa cactácea pode ser considerada como alimento funcional pois pode auxiliar na prevenção ou tratamento de doenças crônicas não transmissíveis. **OBJETIVOS:** Avaliar a composição físico-química de três espécies de ora-pro-nóbis e seus possíveis benefícios à saúde. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura, através de buscas nas bases de dados, Scielo, Pubmed e Google Acadêmico dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** Encontram-se nas folhas da *Pereskia aculeata* alto teor de ferro 14,18 e 28,12mg para 100g de matéria seca, o alto teor de ferro encontrado na ora-pro-nóbis foi superior a outros alimentos fontes de ferro, como o fígado bovino grelhado (12,89mg) por exemplo. Na Malásia, as folhas de *Pereskia grandifolia* são utilizadas no tratamento de Câncer, hipertensão arterial, diabetes mellitus e doenças associadas ao reumatismo e inflamação. Na *Pereskia grandifolia*, a vitamina E fitona e o 2,4-ditert-butilfenol e na *Pereskia bleo* os compostos 2,4-ditert-butilfenol, &#945; - tocoferol e fitol, apresentaram efeito citotóxico sobre as células carcinoma epidermóides nasofaríngea humana, carcinoma cervical, carcinoma do cólon, carcinoma mamário e carcinoma de pulmão. A ora-pro-nóbis possui também cerca de 25% de proteína na sua composição, bem como vitaminas do complexo A e C, que desempenham funções antioxidantes e imunomoduladoras. **CONCLUSÃO:** Diante de suas funções, o consumo de ora-pro-nóbis como alimento funcional é uma alternativa eficaz na prevenção e tratamento de doenças crônicas não transmissíveis, graças a sua funcionalidade, além de ser um gênero alimentício de baixo custo e com alta adaptação para cultivo, o que a torna favorável para famílias de baixa renda. Além de ser usada para fins medicinais, ela também é uma ótima escolha para compor a alimentação de veganos, visto que possui alto teor proteico.

## **UTILIZAÇÃO DE VITAMINAS E SUAS AÇÕES**

**Autores:** SALES, HLD, ARAUJO, MGG, PONTES, EDS, SILVA, JYP, PONCIANO, CS, ABRANTES, IFR, ANDRADE JÚNIOR, FP, BERTOZZO, CCMS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** As pessoas que englobam a sociedade atual, vem se mostrando cada vez mais heterogêneas, em relação aos seus padrões alimentares. Inúmeros fatores afetam a saúde humana na atualidade, de forma que as pessoas têm dado a devida importância a alimentos ricos em vitaminas que podem moldar a saúde de forma positiva, resultando em um melhor estado nutricional. A sociedade tem se tornado cada vez mais susceptível a doenças cardiovasculares, câncer, acidente vascular cerebral, entre outras, e essas doenças podem ser minimizadas com a ingestão de alimentos funcionais e alterações em alguns hábitos alimentares. **OBJETIVO:** O presente estudo tem como objetivo rever a literatura hodierna sobre os efeitos das vitaminas em relação às doenças crônicas não transmissíveis. **METODOLOGIA:** Caracteriza-se por uma revisão da literatura científica. A pesquisa bibliográfica foi realizada na base de dados: Scielo, Google Acadêmico, ScienceDirect. Para fazer a listagem de artigos foram adotados os descritores: "Vitaminas" e "Antioxidantes". Foram escolhidos 5 artigos apresentados nos últimos 5 anos, tanto na língua portuguesa, como na inglesa. **RESULTADOS:** Os estudos mostram que as vitaminas têm sido consideradas como sinônimos para

uma boa saúde, no entanto, esses alimentos devem ser consumidos como parte da dieta e assim produzir efeitos benéficos a nossa saúde, como: redução de diversas doenças que tendem afetar nosso bem-estar físico e mental. **CONCLUSÃO:** Como se pode observar, a utilização de alimentos ricos em vitaminas se encontra totalmente atrelado a efeitos benéficos a saúde. Os mesmos vão agir minimizando aparecimento de Doenças crônicas não transmissíveis e assim proporcionando um melhor bem-estar da população.

#### **Trab. 788**

### **UTILIZAÇÃO DO ALHO (*ALLIUM SATIVUM*) E DA CEBOLA (*ALLIUM CEPA*) NA PREVENÇÃO DO CÂNCER: UMA REVISÃO**

**Autores:** SANTOS, BLC, ANDRADE JÚNIOR, FP, PONTES, EDS, LIMA, BTM, SOUZA, EKM, MENEZES, JS, ALVES, TWB, MENEZES, MES

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O câncer é uma patologia caracterizada pelo crescimento desordenado de células anormais no organismo, a causa da mesma é variável, podendo está relacionada a fatores internos ou externos, ou inter-relacionados. Dessa maneira, alguns nutrientes surgem como alternativa para prevenção desta, sendo eles o alho (*Allium sativum*) e a cebola (*Allium cepa*), os quais apresentam em sua composição compostos fitoquímicos responsáveis pelas suas características organolépticas e de proteção contra organismos nocivos. Deste modo, o presente estudo teve como objetivo realizar um levantamento bibliográfico sobre a utilização do alho (*Allium sativum*) e da cebola (*Allium cepa*) na prevenção do câncer. **METODOLOGIA:** Tratou-se de uma revisão bibliográfica em que foram utilizadas como delimitadores (palavras-chaves) os seguintes termos isolados e combinados: 1) Alho; 2) Cebola; 3) Câncer, em bases de dados on-line, foram eliminados os artigos publicados à mais de cinco anos e que não tratavam do tema. Ao fim da busca totalizaram 34 artigos. **RESULTADOS:** O alho e a cebola são alimentos ricos em vitaminas como a B1, B6 e C, além de fósforo, ferro, potássio e zinco. A composição desses alimentos contribui para seus inúmeros benefícios ao organismo humano, como reduzir o risco de infarto, melhorar o funcionamento do sistema imunológico, melhorar os níveis de colesterol, prevenir aterosclerose, entre outros. No entanto, dentre seus benefícios, a prevenção contra o câncer vem ganhando destaque, onde essa atividade é atribuída a capacidade de compostos fitoquímicos desses alimentos combaterem a formação de nitrosaminas, que são compostos cancerígenos e atuam ligando-se ao DNA. Dessa forma, estudos afirmam que essas substâncias atuam na prevenção de alguns tipos de cânceres como de esôfago, estômago, pulmão, mama e cólon. **CONCLUSÃO:** A implementação do alho (*Allium sativum*) e da cebola (*Allium cepa*) na alimentação, auxilia na prevenção do câncer, devido a presença de compostos fitoquímicos que combatem a produção de nitrosaminas. Além disso, essas propriedades podem ser potencializadas com a prática de exercícios físicos diários e a reeducação alimentar.

#### **Trab. 789**

### **UTILIZAÇÃO DO ORLISTAT® EM PACIENTES OBESOS: UMA REVISÃO**

**Autores:** ANDRADE JÚNIOR, FP, PONTES, EDS, SILVA, JYP, ABRANTES, IFR, PONCIANO, CS, ARAUJO, MGG, SALES, HLD, AZEVEDO, MGB

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - UFCG

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A obesidade é uma doença crônica, de etiologia multifatorial, que acomete uma grande quantidade de pessoas de todas as faixas etárias e ambos os sexos e vem aumentando nos últimos anos em todos os países do mundo. Esta patologia contribui para o desenvolvimento de outras co-morbidades, sendo importante a imposição de tratamento que inclua mudanças de estilo de vida como: dieta e exercícios físicos e o uso adequado de agentes farmacológicos. Dentre estes agentes, destaca-se o orlistat que age inibindo lipases gastrointestinais, contribuindo para a diminuição da absorção de lipídeos e consequente perda de peso. **OBJETIVO:** Deste modo, o presente estudo teve como objetivo fazer uma revisão bibliográfica da utilização do orlistat em pacientes obesos. **METODOLOGIA:** Tratou-se de uma revisão bibliográfica utilizando artigos publicados durante os últimos 5 anos, cujos delimitadores foram os seguintes termos isolados e combinados: 1) Orlistat;

2) Anorexígeno; 3) Obesidade. RESULTADOS: Tais estudos demonstraram que a utilização de orlistat tem contribuído para a perda de peso em obesos sem diabetes, assim como para a redução da insulinemia e glicemia. A perda de peso a partir da utilização deste fármaco, contribui com a redução da pressão arterial sistólica e diastólica e correção de distúrbios relacionados a obesidade como as dislipidemias. Contudo, dentre os efeitos adversos pode-se observar manifestações gastrointestinais como esteatorreia, má absorção de vitaminas lipossolúveis, flatulência excessiva com ou sem gordura, urgência fecal e dor abdominal; outros sintomas recorrentes também são relatados como cefaleia e infecção do trato respiratório superior. A diminuição da absorção de vitaminas pode contribuir para o desenvolvimento de várias patologias; entretanto, pesquisas indicam que poucos indivíduos chegam a apresentar má absorção relevante desses micronutrientes, o que pode ser corrigido com a suplementação de vitaminas. Além disso, devido aos efeitos gastrointestinais, observa-se maior dificuldade de adesão ao tratamento farmacológico por parte de alguns pacientes, sendo necessário, o acompanhamento e conscientização dos mesmos. CONCLUSÃO: O orlistat é um fármaco seguro e eficiente; porém, seus efeitos adversos podem influenciar negativamente na adesão à farmacoterapia, sendo necessário a conscientização dos pacientes sobre os potenciais benefícios que suplantam os efeitos adversos, buscando garantir maior adesão e sucesso no tratamento.

#### **Trab. 790**

### **UTILIZAÇÃO DOS RECURSOS ERGOGÊNICOS FARMACOLÓGICOS NO DESEMPENHO FÍSICO**

**Autores:** SANTOS, LD., BIDÔ, RCA., MEDEIROS, MLC., OLIVEIRA, MJS., SOARES, JKB.

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - CAMPUS CUITÉ/PB

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Recursos ergogênicos são aquelas capazes de produzir ou aumentar a disposição durante a atividade física, tendo como finalidade elevar o desempenho do indivíduo mediante o aumento da força física, mental e do limite mecânico do corpo. Eles podem ser organizados em cinco categorias: nutricional, farmacológica, fisiológica, psicológica e a biomecânica interligada com a mecânica. No entanto, os fármacos inseridos na categoria de recursos ergogênicos farmacológicos são descritos como substâncias químicas que quando são ingeridas ou injetadas modificam algumas funções do sistema biológico. **OBJETIVO:** Demonstrar por meio da literatura, informações a respeito da utilização dos recursos ergogênicos farmacológicos no desempenho físico. **METODOLOGIA:** Para tanto, foram feitas buscas nas bases de dados eletrônicas Scielo, Lilacs e Medline nos idiomas inglês e português, em artigos dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** Estudos demonstraram que os recursos ergogênicos farmacológicos mais utilizados entre os praticantes de atividades físicas foram Hemogenim, Deca-Durabolin, Durateston, Winstrol e Testosterona. Tais recursos são mais utilizados por pessoas do sexo masculino, e o seu uso se justifica principalmente pelo aumento da massa muscular, um dos principais objetivos de frequentadores de academias. Porém, ainda há uma elevada utilização desses fármacos sem indicação de profissional habilitado, ficando a indicação restrita a amigos, professores e instrutores de academias e espaços similares. **RESULTADOS:** Observou-se por meio desses estudos que diante da diversidade e do consumo desses recursos ofertados e utilizados nos dias atuais, faz-se necessário à realização de estudos mais precisos a fim de identificar o uso destas substâncias entre os praticantes atividades físicas, e com isso promover esclarecimentos futuros quanto aos seus benefícios e riscos e a importância da indicação por médico especializado, pois, quando utilizadas de forma indevida, podem trazer prejuízos a saúde, por vezes irreparáveis.

#### **Trab. 791**

### **VEGETARIANISMO EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES**

**Autores:** BUENO AB, SOUSA BM, SPAZIANI AO, GOLÇALVES KC, CARDOSO GP, CAETANO NM, ZANON FP, BORGES PR

**Instituição:** UNIVERSIDADE BRASIL

#### **Resumo:**

**Introdução:** Dietas vegetarianas constituem uma opção entre as práticas alimentares que pode ser adotada em todas as faixas etárias, incluindo crianças e adolescentes. No entanto, o planejamento adequado é fundamental para fornecer as necessidades de nutrientes específicos, com intuito de não

haver prejuízos no desenvolvimento e crescimento normal. Atualmente, muitos pais adeptos a essa prática acabam instituindo dietas muito restritivas de micronutrientes e macronutrientes levando a consequências drásticas no desenvolvimento neuropsicomotor de seus filhos. Considerando isso, esse trabalho visa encontrar o presente na literatura recente acerca do vegetarianismo em crianças e adolescentes. Metodologia: Trata-se de uma revisão literária realizada a partir de pesquisas nas bases de dados Scielo e PUBMED, nas quais foram selecionados 18 artigos por meio dos descritores: vegetarianismo em crianças e adolescentes e dieta vegetariana. Resultados: Segundo a American Dietetic Association, as dietas vegetarianas devem ser planejadas nutricionalmente para crianças e adolescentes. O encontrado sobre a dieta vegetariana em crianças e adolescentes é bastante discutido, pois há preocupações quanto a oferta de nutrientes necessários e se é relevante realizar suplementação para algum déficit apresentado, e ainda se é preciso realizar monitoramento de forma mais frequente nesse grupo etário. No entanto, estudos recentes evidenciam efeitos benéficos da dieta vegetariana nessa faixa etária como alto consumo de fibras e baixa ingestão de ácidos graxos saturados e colesterol. Porém, também são evidenciadas algumas deficiências, tais como diminuição das vitaminas B12 e D, do cálcio, ferro, zinco e ácidos graxos e ômega 3 inadequado, especialmente em condutas mais extremas e restritivas. Sendo assim, o grande problema discutido está no déficit desses nutrientes, os quais fisiologicamente fazem parte dos processos metabólicos do organismo, assim como o ômega 3, o qual é de extrema importância para a saúde cardiovascular, função visual e neurodesenvolvimento dessas crianças e adolescentes. Conclusões: Conclui-se que de acordo com as publicações científicas atuais, a prática vegetariana pode proporcionar diversos benefícios à saúde desses indivíduos, desde que bem planejada para atender às necessidades nutricionais. É importante avaliar periodicamente parâmetros antropométricos e bioquímicos de crianças e adolescentes vegetarianos e acompanhar o crescimento físico e a maturação.

#### **Trab. 792**

### **VERIFICAÇÃO DO TEOR DE VITAMINA C EM CHÁS**

**Autores:** ARAÚJO YA, MEDEIROS ML, ABE-MATSUMOTO LT

**Instituição:** INSTITUTO ADOLFO LUTZ - CENTRO DE ALIMENTOS - NÚCLEO DE QUÍMICA FÍSICA E SENSORIAL

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** O chá é uma bebida com diversos benefícios à saúde e pode ser preparado a partir de uma variedade de ervas com propriedades terapêuticas. Seu preparo tradicional é realizado por infusão das ervas, porém, existem outras formas de apresentação no mercado tais como os chás solúveis de preparo instantâneo e os chás líquidos prontos para o consumo. Além da praticidade no consumo desses chás, muitos deles são ainda adicionados de vitamina C, conhecido pela sua propriedade antioxidante. Levando-se em consideração a instabilidade desta vitamina, o objetivo deste trabalho foi determinar o teor de vitamina C em chás enriquecidos e comparar os valores analisados com os declarados na informação nutricional da rotulagem. **METODOLOGIA:** Foram analisadas nove amostras de chás, sendo sete amostras em pó para preparo instantâneo e duas líquidas prontas para o consumo, adquiridas no comércio da cidade de São Paulo. Todas as amostras apresentavam em seu rótulo, a informação "fonte de/rico em vitamina C". As amostras em pó foram dissolvidas e preparadas conforme instrução constante no rótulo, e as líquidas foram homogeneizadas antes da abertura da embalagem. Uma alíquota de cada uma das amostras foi utilizada para a determinação de vitamina C por titulação iodométrica em titulador potenciométrico automático com eletrodo de anel de platina. As análises foram realizadas em triplicata. **RESULTADOS:** As amostras analisadas declaravam na informação nutricional, valores de vitamina C entre 12 e 27 mg por porção de 200 mL de chá pronto para o consumo. Segundo a Resolução RDC nº 360 da ANVISA/MS é permitida uma tolerância de até 20 % dos valores de nutrientes declarados nos rótulos. Considerando essa tolerância, cinco amostras apresentaram conteúdo de vitamina C de acordo com o declarado no rótulo, enquanto quatro delas apresentaram teor de vitamina C analisado acima do valor declarado (32 a 62 %). A sobredosagem de vitaminas é permitida pela legislação com a finalidade de garantir as concentrações declaradas até o prazo final da validade. **CONCLUSÃO:** Os chás avaliados neste estudo apresentaram teores de vitamina C compatíveis ou superiores aos valores declarados, indicando que as empresas estão adicionando o micronutriente conforme declarado na informação nutricional da rotulagem.

## **VERIFICAÇÃO DO TEOR DE VITAMINA C EM GELATINAS**

**Autores:** MEDEIROS ML, ARAÚJO YA, ABE-MATSUMOTO LT

**Instituição:** INSTITUTO ADOLFO LUTZ - CENTRO DE ALIMENTOS - NÚCLEO DE QUÍMICA FÍSICA E SENSORIAL

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A gelatina é um produto alimentício de fácil preparo, baixo custo e geralmente apresenta sabor de fácil aceitabilidade, tendo como público alvo, consumidores de diversas faixas etárias, o que a torna um produto adequado para adição de micronutrientes com a finalidade de oferecer um alimento mais nutritivo à população. A fortificação de alimentos com vitamina C os torna mais atrativos ao consumidor, já que diversos benefícios desta vitamina são conhecidos, porém, por ser um composto muito instável, é importante a verificação do seu teor, em especial nas gelatinas, levando-se em consideração a sua técnica de preparo. Assim, o objetivo deste trabalho foi determinar o teor de vitamina C em gelatinas enriquecidas e comparar os valores analisados com os declarados na informação nutricional da rotulagem. **METODOLOGIA:** Foram adquiridas no comércio da cidade de São Paulo, nove amostras de pós para o preparo de gelatina contendo em seu rótulo, a informação nutricional complementar referente ao enriquecimento do produto com vitamina C. As amostras foram preparadas de acordo com a instrução do fabricante e armazenadas sob refrigeração a 4 °C durante três dias, simulando o consumo doméstico. O teor de vitamina C foi determinado por titulação iodométrica em titulador potenciométrico automático com eletrodo de anel de platina. **RESULTADOS:** As amostras analisadas declaravam na informação nutricional, valores de vitamina C entre 8,1 e 16 mg por porção de 120 g do produto pronto para consumo. Segundo a Resolução RDC nº 360 da ANVISA/MS é permitida uma tolerância de até 20 % dos valores de nutrientes declarados nos rótulos. Considerando essa tolerância, duas amostras apresentaram valores analisados abaixo dos declarados (33 e 40 %) e não poderiam ser considerados como fontes de vitamina C, pois não apresentaram o mínimo de 15 % da IDR desta vitamina por porção. Quatro amostras apresentaram teores analisados acima dos valores declarados (23 a 94 %), porém, a sobredosagem de micronutrientes é permitida pela legislação. **CONCLUSÃO:** As gelatinas analisadas apresentaram concentrações de vitamina C variando entre -40 e 94 % do valor declarado no rótulo. Valores acima do declarado indicam que a empresa provavelmente praticou a sobredosagem com o intuito de garantir as concentrações de vitamina C declaradas até o prazo final da validade. Já os baixos valores de vitamina C observados alertam para a importância da fiscalização constante destes produtos.

## **VIGILÂNCIA NUTROLÓGICA E SEGURANÇA DO PACIENTE: NOVOS CONCEITOS E PRÁTICAS PARA A CLÍNICA**

**Autores:** WASHINGTON LUIZ ABREU DE JESUS, WILLIAN JACKSON ABREU DE JESUS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Com o avanço das Ciências Nutricionais nas últimas décadas, vem se ampliando o escopo do trabalho nesta área e permitindo a atuação conjunta de equipes multiprofissionais na assistência nutrológica e vigilância em saúde, com contribuições significativas ao debate acerca da importância da nutrição no processo saúde-doença-cuidado. Buscou-se, neste trabalho, analisar os elementos essenciais da ação nutrológica, explicitando-se os aspectos determinantes e condicionantes da mesma sobre o processo de promoção, proteção e prevenção à saúde individual e coletiva. **METODOLOGIA:** Realizou-se um breve ensaio, construído numa perspectiva integrativa, acerca do conceito da Vigilância da Saúde, Ciências Nutricionais, Nutrologia e Segurança do Paciente, visitando estudos dos últimos dez anos, com os resultados sistematizados em matriz qualitativa de análise temática. **RESULTADOS:** A Vigilância da Saúde como modelo de atenção alicerça-se no tripé da promoção-proteção-prevenção à saúde, sendo importante elemento à qualificação do processo de cuidado às pessoas e coletividades. Se compreendida dessa forma ampliada, as ações de vigilância da saúde em relação às condições nutrológicas e de segurança do paciente, suas causas e consequências, podem se configurar como um novo campo de atuação interdisciplinar, principalmente

no que se refere ao manejo clínico das condições nutroneurometabólicas, com a potencialidade de congregar ações assistenciais e de controle sanitário e epidemiológico, redefinindo fazeres e práticas nos diferentes níveis de complexidade do sistema de saúde. A clínica se configura, neste sentido, como espaço privilegiado de identificação, definição de rumos e acompanhamento dos distintos acontecimentos relacionados à questão nutrológica, strictu sensu, uma vez que dispõe de ferramentas para apoiar o diagnóstico e terapêutica das condições de adoecimento, bem como subsidiar as ações de vigilância em saúde na definição de indicadores para monitoramento das condições de saúde e segurança individual e coletiva. **CONCLUSÃO:** Vigilância Nutrológica é, portanto, uma estrutura semântica que pode ser compreendida como um processo híbrido de cuidado ampliado e vigilância à saúde alicerçada numa abordagem nutrológica multiprofissional e interdisciplinar. Tem como seu braço executor a equipe multidisciplinar de terapia nutricional no âmbito hospitalar, as equipes de atenção básica no âmbito dos territórios e as equipes de vigilância em saúde no âmbito do Sistema.

#### **Trab. 795**

### **VIGOREXIA, A BUSCA POR UM CORPO HIPERMUSCULOSO: UMA BREVE REVISÃO**

**Autores:** DANTAS, DLS, CUNHA, JRM, BIDÔ, RCA, PEREIRA, DE, MARTINS, EG, PAULINO, BB, OLIVEIRA, MJS, DANTAS, TKS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A vigorexia é um tipo de transtorno dismórfico corporal, em que o indivíduo potencializa defeitos estéticos que possui, ou ainda imagine que possui. **OBJETIVOS:** Realizar uma revisão da literatura sobre a importância da vigorexia, um transtorno dismórfico muscular. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 15 artigos publicados nas línguas inglesa, portuguesa e espanhola, de 2011 a 2017, utilizando as bases de dados SCIELO, LILACS, PUBMED. **RESULTADOS:** A vigorexia é um transtorno caracterizado por uma preocupação excessiva com a ideia de não ter um corpo suficientemente hipertrofiado, o que significa desistir de atividades sociais e de trabalho devido à necessidade de exercício, neste contexto, fica clara a íntima relação entre a busca pelo corpo musculoso e a ausência de limites para atingir tal objetivo, conduzindo pessoas à procura de um corpo exageradamente hipertrofiado. Estes indivíduos estão dispostos a manter uma dieta principalmente hiperproteica e hipolipídica, a usar fármacos e praticar o treinamento de força de maneira demasiadamente intensa para conseguir o objetivo de um corpo perfeito, que jamais é alcançado. O transtorno pode ter sua origem parcialmente explicada por fatores psicossociais, relacionados a uma crescente pressão exercida principalmente pela mídia para que os indivíduos tenham corpos fortes e musculosos. **CONCLUSÃO:** Indivíduos vigorexicos percebem o estado de insatisfação corporal, anseiam pelo corpo ideal e dificilmente reconhecem limites físicos e psicológicos para a aquisição de um corpo hipermusculoso, necessitando de acompanhamento médico, psicológico e nutricional para adequação da dieta de acordo com as suas necessidades reais.

#### **Trab. 796**

### **VITAMINA D EM LACTENTES E PRÉ-ESCOLARES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL**

**Autores:** UED, FV, WEFFORT,VRS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIANGULO MINEIRO

#### **Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** Várias pesquisas têm encontrado deficiência da vitamina D em crianças e adolescentes independente do nível sócio-econômico. **OBJETIVO:** Avaliar os níveis séricos e o consumo alimentar de vitamina D em crianças pré-escolares. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo transversal, descritivo, exploratório, realizado com crianças com idade entre 1 e 3 anos, devidamente matriculadas no período integral em uma Escola Pública de Educação Infantil. A 25-hidroxitamina D (25-OH-D) sérica foi dosada para detecção da deficiência. **RESULTADOS:** Participaram do estudo 47 crianças, sendo 21 do gênero feminino e 26 do gênero masculino. No grupo estudado não se constatou deficiência de vitamina D, sendo 72,3% das crianças com 25-OH-D acima de 30 ng/ml e 27,6% com dosagem do hormônio entre 20 a 30 ng/ml. Além disso, o gênero masculino apresentou melhores resultados com 73,0% das crianças acima de 30ng/ml. Quanto ao consumo alimentar, o leite de

vaca integral foi o alimento fonte mais encontrado nas dietas, porém em quantidades inferiores às recomendadas pela pirâmide alimentar brasileira. A média do consumo de leite e derivados foi de aproximadamente 2 porções por dia. Os ovos, por sua vez, foram consumidos por apenas 38,3% das crianças. Demais alimentos fontes de vitamina D como peixes marinhos, fígado e outras vísceras, não foram consumidos por nenhuma criança. **CONCLUSÃO:** Apesar dos vários erros alimentares na população estudada, não se constatou alteração nos níveis de 25-OH-D, supondo que o tempo de permanência em exposição solar foi suficiente para manter níveis séricos adequados. Todavia, se faz necessário acompanhamento médico e nutricional periódico, para prevenir futuras deficiências.

#### **Trab. 797**

### **VITAMINA D ORAL NO TRATAMENTO DA PSORÍASE: REVISÃO DA LITERATURA**

**Autores:** LISIER SCAPINI, SCAPINI L., VARGAS T.

**Instituição:** CONSULTÓRIO

**Resumo:**

**INTRODUÇÃO:** A psoríase é uma doença inflamatória crônica da pele, mediada por células T, caracterizada pela hiper-proliferação de queratinócitos epidérmicos associados ao infiltrado celular inflamatório tanto na derme como na epiderme. A epiderme é a fonte natural de síntese de vitamina D pela ação da luz solar. A psoríase acomete cerca de 3 a 4 % da população mundial. Pesquisas recentes demonstram efeitos benéficos da vitamina D na redução do risco de doenças auto-imunes, doenças inflamatórias, doenças cardiovasculares, cânceres e na síndrome metabólica. Além da Vitamina D atuar na regulação da homeostase do cálcio, na formação e reabsorção óssea. **OBJETIVOS:** Analisar os efeitos do uso de Vitamina D oral em pacientes com psoríase. **METODOLOGIA:** Foi realizada revisão bibliográfica com pesquisas em banco de dados, como Pubmed, Science Direct, Lilacs, Scielo, Google Acadêmico. **RESULTADOS:** A vitamina D na forma tópica (Calcitriol) já vem sendo utilizada para tratar a psoríase, portanto, estudos vêm sendo feitos para avaliar o uso da vitamina D oral para analisar seu efeito antiinflamatório sistêmico. Estudos demonstram que a vitamina D oral melhora a artropatia psoriática. Porém, o principal efeito colateral desta terapia é a hipercalcemia. A dose ótima de suplementação é desconhecida e a dosagem não é padronizada em diferentes estudos. A suplementação em pacientes com baixa 25 [OH] D é benéfica para aqueles com risco de alteração da saúde óssea. **CONCLUSÃO:** Há evidências crescentes de que a vitamina D modula as respostas do sistema imune inato e adaptativo, resultando em inibição da inflamação e aprimoramento dos mecanismos de defesa. Seu papel patogênico, bem como sua correlação clínica na psoríase ainda é incerto. Alguns dos estudos analisados mostraram eficácia do uso da vitamina D oral em pacientes com psoríase, porém ainda se fazem necessários mais estudos na área para comprovar sua eficácia.

#### **Trab. 798**

### **VITAMINA D, ADIPONECTINA E ALTERAÇÕES DO SONO EM DIABETES, HIPERTENSÃO, SOBREPESO, OBESIDADE**

**Autores:** ROSEANE FEITOSA DE OLIVEIRA, VERALICE MEIRELES SALES DE BRUIN, MUNIQUE MENDES

**Instituição:** CENTRO INTEGRADO DE DIABETES E HIPERTENSÃO

**Resumo:**

Os distúrbios endócrino-metabólicos (DEM) são freqüentes e associam-se a comorbidades graves e aumento da mortalidade. O sono insuficiente, potencialmente, tem efeito negativo sobre a saúde incluindo os transtornos endócrino-metabólicos. A vitamina D é importante para o funcionamento geral do organismo e a adiponectina é um hormônio essencial para a regulação do metabolismo lipídico. Este é um estudo transversal que tem por objetivo investigar o perfil dos pacientes com DEM, o status da vitamina D e da adiponectina, a presença da restrição crônica do sono e os fatores de riscos associados. Foram estudados pacientes do Centro Integrado de Diabetes e Hipertensão, recrutados consecutivamente no período de 2010-2011. Os níveis de vitamina D e de adiponectina foram determinados. A restrição crônica do sono ou sono insuficiente foi caracterizada como sono habitual <6h de sono >4 vezes/semana. A presença de exercício físico regular ou vida sedentária foi investigada. Foram estudados duzentos e cinquenta e pacientes com idade entre 29-82 anos



(58,2 ± 11,3) sendo 58,4% do sexo feminino. Hipertensão arterial (HA, 76,4%), diabetes 2 (DM2, 79,2%) e intolerância à glicose (13,2%) estavam presentes. Excesso de peso (42,8%) e obesidade (43,6%) eram frequentes. Entre os pacientes com HA, 59,7% eram mulheres e com comumente na menopausa (87,7%). A maioria dos pacientes com HA também tinha diabetes tipo 2 (79,6). Os indivíduos com insuficiência/deficiência de vitamina D apresentavam níveis mais elevados de pressão diastólica. Aqueles com insuficiência/deficiência de vitamina D apresentavam um aumento da gama-glutamil-transferase (GGT, p 0,005). A análise de regressão múltipla mostrou que a menopausa, diabetes tipo 2, HA e exercício físico associaram-se de forma independente com níveis mais baixos de vitamina D. Em uma segunda fase, restrição crônica do sono e os níveis de adiponectina foram avaliados em 332 pacientes (18 a 80 anos). Níveis mais elevados de adiponectina associaram-se com a idade mais avançada (p=0,02) e com a restrição crônica do sono (0,005). A associação entre os níveis de adiponectina e sono insuficiente foi mantida após o ajuste para sexo, idade, menopausa, IMC, hipertensão arterial, classificação ADA e nível de exercício físico (p = 0,001). Em conclusão, os pacientes com hipertensão arterial, diabetes tipo 2, menopausa e estilo de vida sedentário estão em alto risco insuficiência/deficiência de vitamina D.

#### Trab. 799

### VITAMINAS ANTIOXIDANTES NA PREVENÇÃO DE PROBLEMAS CARDIOVASCULARES NA INFÂNCIA: UMA REVISÃO

**Autores:** JERONIMO, PS, DOMINGOS, LBS, GOMES, MLJ, NERIS, AR, MONTEIRO, FB, SANTOS DNM, GAMA, JSL, MARTINS, ACS

**Instituição:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

#### Resumo:

**INTRODUÇÃO:** Ao longo dos anos vem aumentando progressivamente a presença de dislipidemias em crianças e adolescentes, principalmente nos países que sofreram influência no estilo de vida, tornando-se mais frequente quando as mudanças nos hábitos alimentares associam-se à redução na prática de atividades físicas. A dislipidemia está relacionada a fatores genéticos e ambientais. No entanto, a presença de dislipidemia em crianças acaba contribuindo para surgimento de Doenças Cardiovasculares (DCV). Portanto, um dos fatores de maior importância para prevenir esse surgimento é a ingestão de antioxidantes como a vitaminas, uma vez, que esses nutrientes determinam a composição do LDL e, conseqüentemente, sua suscetibilidade à oxidação. **OBJETIVO:** Avaliar o uso das vitaminas A, C e E na prevenção de problemas cardiovasculares em crianças. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão da literatura, para tanto, os artigos científicos foram pesquisados nas bases de dados, Pubmed, Scielo e Google Acadêmico, foram selecionados trabalhos na língua portuguesa e inglesa, referente os anos 2007 a 2016. Para a busca, utilizaram-se as seguintes palavras chaves: "antioxidantes", "dislipidemia", "doença cardiovasculares" e "criança". **RESULTADOS:** Observou-se que na maioria dos estudos o consumo de frutas e vegetais, ricos em substâncias antioxidantes, está associado à redução de 2,6 vezes no risco de doenças cardiovasculares (DCV) em crianças. Porém, quando estudado o uso da vitamina A na prevenção de doenças cardiovasculares em crianças as pesquisas mostraram-se controversas, onde alguns autores afirmam que o efeito dessa vitamina é diferente em crianças com e sem histórico familiar positivo de DCV, já outros, demonstram efeito positivo entre o consumo β-caroteno e a inibição da oxidação lipídica. No entanto, uma grande parte das pesquisas apontou que ao consumo da vitamina C por crianças lesam os fatores relacionados ao risco cardiovascular. Em relação à vitamina E, os estudos demonstram que os níveis plasmáticos dessa em crianças com histórico familiar de DCV precoce foi menor do que naquelas sem esse antecedente familiar. **CONCLUSÃO:** Pode-se concluir que apesar de alguns autores terem demonstrado efeito positivo das vitaminas antioxidante sob as DCV, ainda não há consenso entre a suplementação medicamentosa dessas vitaminas por escassez de evidências clínicas na literatura, sendo assim indicado um hábito saudável rico em frutas e vegetais que possuem esse potencial antioxidante.







**ABRAN**