

PUBLICAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Anais **XXVII** Congresso Brasileiro de Nutrologia

NÚMERO 27 • VOLUME 1 • ANO 2023



EDITOR
DR. CARLOS ALBERTO
NOGUEIRA-DE-ALMEIDA

COEDITOR
PROF. DR. DURVAL
RIBAS-FILHO

DOI: 10.54448/ABRAN2023

PUBLICAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA



Anais XXVII

Congresso Brasileiro de Nutrologia



Editor

Prof. Dr. Carlos Alberto Nogueira-de-Almeida

Coeditor

Prof. Dr. Durval Ribas-Filho

Comitê de Trabalhos Científicos

Dra. Aline Rodrigues Zanetta
Dra. Elaine Cristina dos Santos Queroz
Dra. Ligie Helena Moreira Brito
Dra. Nathália Felix Araujo Salvino

Editorial

O Congresso Nacional de Nutrologia, maior evento da área na América Latina, está na sua 27ª edição.

O CBN 2023 tem como missão prover articulação entre os mais renomados palestrantes nacionais e internacionais, juntamente com os profissionais da saúde - acadêmicos, médicos, nutricionistas, psicólogos - com o objetivo de transmitir conhecimento e atualização sobre os mais variados temas que envolvem nossa especialidade.

Nesse contexto, é de grande valia que os novos conhecimentos científicos que estão sendo gerados pela comunidade acadêmica, envolvidos pela Nutrologia em todo o país, sejam compartilhados.

Dessa forma, além das conferências e palestras, foram selecionados 381 trabalhos, que estão publicados nesses Anais, e 13 foram escolhidos para serem apresentados oralmente durante o evento. Toda esta difusão de conhecimento enriquecerá ainda mais o CBN 2023.

Comitê de Trabalhos Científicos

Trabalhos Científicos

Trabalhos apresentados e aprovados pelo Comitê de Trabalhos Científicos no XXVII Congresso Brasileiro de Nutrologia da Associação Brasileira de Nutrologia.

Apresentação Oral

Os trabalhos abaixo relacionados foram selecionados para apresentação oral no XXVII Congresso Nacional de Nutrologia:

1. FATORES ASSOCIADOS À REAQUISIÇÃO DE PESO EM PACIENTES SUBMETIDOS A CIRURGIA BARIÁTRICA ACOMPANHADOS NO AMBULATÓRIO DE NUTROLOGIA E NUTRIÇÃO DO HC/UFMG
2. PRESENÇA DE PROTOZOÁRIOS INTESTINAIS EM HORTALIÇAS COMERCIALIZADAS EM CATANDUVA-SP
3. DETERMINAÇÃO DO PERFIL DE PACIENTES EM USO DE NUTRIÇÃO PARENTERAL NO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PROFESSOR EDGAR SANTOS (HUPES) EM SALVADOR- BAHIA
4. ATIVIDADE MODULADORA PELA DIETA SUPLEMENTADA COM O CAROÇO DE EUTERPE OLERACEAE MART. E SEUS EFEITOS EM MARCADORES DE DESORDENS CUTÂNEAS
5. ESCLEROSE SISTÊMICA E DESNUTRIÇÃO
6. ELABORAÇÃO, AVALIAÇÃO BROMATOLÓGICA E SENSORIAL DE SUPLEMENTO NUTRICIONAL CASEIRO PARA PACIENTES QUE NECESSITAM DE RESTRIÇÃO DE TRIGLICÉRIDES DE CADEIA LONGA
7. A INADEQUAÇÃO DA VITAMINA D É FATOR DE RISCO PARA INFECÇÃO DE COVID-19 EM PACIENTES OBESOS EXTREMOS SUBMETIDOS OU NÃO À CIRURGIA BARIÁTRICA?
8. AVALIAÇÃO DAS ALTERAÇÕES DO SONO, PARÂMETROS CLÍNICOS E NUTRICIONAIS EM PACIENTES COM DOENÇA INFLAMATÓRIA INTESTINAL
9. ALTERAÇÃO DO METABOLISMO ENERGÉTICO NAS FASES DO CICLO MENSTRUAL
10. AVALIAÇÃO DO RISCO DE DESENVOLVIMENTO DE ORTOREXIA NERVOSA, POR MEIO DO QUESTIONÁRIO ORTO-15, ENTRE ESTUDANTES DA ÁREA DA SAÚDE DE UMA CIDADE DO NOROESTE PAULISTA
11. IMPACTO DO ÓLEO DE MILHO SOBRE A MEMÓRIA DE LONGO PRAZO DA PROLE DE RATAS SUPLEMENTADAS DURANTE A GESTAÇÃO E LACTAÇÃO
12. ANÁLISE DO ESTADO NUTRICIONAL DE MULHERES GESTANTES NO PERÍODO PRÉ-PANDEMIA DE COVID-2019 E SEUS 2 ANOS SUBSEQUENTES (2018-2021) NO BRASIL

Trab. 1**ALÉM DA CURA: COMPREENDENDO E GERENCIANDO A SÍNDROME METABÓLICA EM SOBREVIVENTES DE LEUCEMIA LINFOBLÁSTICA AGUDA**

Autores: ALINE KARIN PEZZINI, LETICIA RODRIGUES SIMON, AMARÍLIS DE OLIVEIRA ALMEIDA, JESSÉ RODRIGUES GALVÃO

Instituição: UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: A leucemia linfoblástica aguda (LLA) é o tipo mais prevalente de neoplasia maligna em pacientes pediátricos, sua taxa de sobrevivência é mais de 85% devido às novas terapias, que são bastante tóxicas, e sendo administradas em uma fase crucial de desenvolvimento causam sequelas importantes. Dentre os curados, mais de 65% têm complicações de longo prazo e a síndrome metabólica é a mais comum, estando altamente relacionada a doenças cardiovasculares, sendo a principal causa de óbito não relacionada ao câncer em adultos recuperados da LLA. Portanto, a vigilância constante e uma abordagem integrada são indispensáveis para evitar e controlar esses desfechos.

Objetivo: Investigar a relação entre síndrome metabólica e obesidade em pacientes com histórico de LLA infantil, buscando compreender o desenvolvimento da obesidade nesse contexto.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura de artigos livremente e integralmente disponíveis nas bases de dados MEDLINE, LILACS, EMBASE, publicados entre 2013 e 2023, incluindo ensaios clínicos, revisões sistemáticas, meta-análises, estudos multicêntricos e guidelines, que relacionaram síndromes metabólicas, especialmente obesidade, na abordagem terapêutica da LLA.

Resultados: Um estudo com sobreviventes de LLA do Departamento de Oncologia Pediátrica e Hematologia da Universidade Médica de Bialystok, revelou a radioterapia craniana como fator de risco para obesidade. Houve aumento de peso significativo no primeiro mês do tratamento, atribuído à dosagem crescente de corticoides. Además um estudo promovido no Centro Hospitalar Universitário Sainte-Justine (UHC) em Montreal, observou a redução do colesterol e das HDLs, acentuando desequilíbrios anti/pró-inflamatórios e anti/pró-trombóticos no

HDL em sobreviventes de LLA pediátrica. Isso amplifica os distúrbios da síndrome metabólica, elevando risco de doenças cardiovasculares. A patogênese da síndrome metabólica leva ao entendimento de que os pacientes com leucemia podem ser grupo de risco para obesidade.

Conclusão: Observa-se um alto risco de desenvolvimento da síndrome metabólica em pacientes pediátricos sobreviventes de LLA. Sua manifestação se dá já no estágio inicial do tratamento, agravando-se à medida que o mesmo progride, independentemente do tipo de terapia adotada. Assim, a identificação precoce, juntamente com a adoção de medidas preventivas que englobam um estilo de vida saudável, a prática regular de exercícios físicos e as orientações dietéticas personalizadas, emergem como estratégias de prevenção.

Trab. 2**A ATUAÇÃO DAS CÉLULAS MASTÓCITOS EM DOENÇAS AUTOIMUNES**

Autores: ANA LETÍCIA KRUG, THAÍS COSTA NIHUES, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: As células mastócitos, componentes do sistema imunológico, têm um papel fundamental na resposta inflamatória e alérgica do corpo. Apesar de não serem células autoimunes em si, há indícios de que possam influenciar o desenvolvimento e a progressão de doenças autoimunes.

Objetivo: Esta revisão tem como objetivo analisar o papel das células mastócitos em doenças autoimunes, explorando sua capacidade de liberar substâncias inflamatórias e interagir com outros componentes do sistema imunológico.

Metodologia: A revisão foi conduzida por meio da busca em bases de dados científicas, selecionando estudos relevantes sobre células mastócitos e doenças autoimunes. Foram consideradas pesquisas que abordassem a liberação de mediadores inflamatórios pelas células mastócitos e suas interações com outras células imunológicas.

Resultados: As células mastócitos liberam substâncias como histamina, citocinas e fatores de crescimento em resposta a diferentes

estímulos. Essa liberação pode causar inflamação e danos aos tecidos. Em doenças autoimunes como artrite reumatoide, lúpus eritematoso sistêmico e doença inflamatória intestinal, foram observados níveis elevados de células mastócitos nas áreas afetadas. Acredita-se que a liberação excessiva de mediadores inflamatórios pelas células mastócitos contribua para a inflamação crônica característica dessas doenças. Estudos também sugerem que as células mastócitos podem interagir com células T e células B, intensificando respostas imunológicas desreguladas presentes nas doenças autoimunes. Essas interações podem influenciar a produção de autoanticorpos e agravar a inflamação nos tecidos afetados.

Conclusão: Apesar de não serem células autoimunes, as células mastócitos têm um papel relevante na resposta inflamatória e podem estar envolvidas no desenvolvimento e progressão de algumas doenças autoimunes. Sua liberação de mediadores inflamatórios e interações com outras células imunológicas podem contribuir para o processo inflamatório crônico característico dessas doenças. No entanto, a compreensão completa da relação entre células mastócitos e doenças autoimunes ainda requer mais pesquisas. A investigação contínua nessa área é essencial para elucidar os mecanismos subjacentes e determinar o papel exato das células mastócitos no contexto das doenças autoimunes.

Trab. 3

A CIRURGIA BARIÁTRICA PODE PREVENIR CONTRA COVID?

Autores: MARINA CARVALHO RASSBACH, SABRINA PINHEIRO FABRINI, GUILHERME OTÁVIO MARTINS BRUNO, RODRIGO HUMBERTO VILAR PONTES FILHO, LUAM ANACLETO, JACQUELINE ISAURA ALVAREZ-LEITE

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

Introdução: A COVID-19 é uma doença nova e com consequências devastadoras. Embora muito esteja sendo estudado sobre ela, muito ainda tem a se estudar em especial em populações brasileiras e com pacientes de pós-operatório de cirurgia bariátrica onde os estudos ainda são escassos.

Objetivo: Avaliar se pacientes pós cirurgia bariátrica tem menos risco de contrair COVID.

Metodologia: Nesse estudo foram coletados dados de 63 pacientes dos ambulatórios de cirurgia bariátrica dos Hospitais Santa Casa de Belo Horizonte e Hospital das Clínicas da UFMG. Foi aplicado um questionário contendo a história prévia de COVID, confirmação (autorrelatada) com testes laboratoriais e os sintomas e a classificada a gravidade da doença de acordo com a escala de gravidade da organização mundial de saúde, a presença de co-morbidades e dados antropométricos (peso, altura , IMC, bioimpedância). Foi feita a análise estatística dos dados por regressão logística binomial.

Resultados: Foram encontrados os seguintes resultados: Em média, a cada aumento de uma unidade no IMC, as chances de pertencer ao grupo COVID aumentam em 9,1%. Para esse modelo, obtivemos uma acurácia de 62%. As demais variáveis não se mostraram significativas.

Conclusão: Considerando que a literatura mostra que os pacientes obesos têm maior risco de contrair a doença, os nossos resultados confirmam os dados da literatura mundial. No modelo, foi significativo somente o IMC. Isso sugere que, nessa população de pacientes, o fato de ter feito a cirurgia bariátrica não serviu de fator de proteção contra o COVID, apenas a perda de peso e o IMC. Isso mostra que a manutenção do peso alto (na faixa de IMC de obesidade), mesmo após a cirurgia, pode representar risco para a COVID.

Trab. 4

A CORRELAÇÃO DA OBESIDADE COM OS GENES OPRM1, PENK E DAT

Autores: WAGNA ALVES OLIVEIRA,, IGOR LUIZ VIEIRA DE LIMA SANTOS, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A obesidade atualmente é considerada como um importante problema de saúde na maioria dos países industrializados, em consequência disso mais de 20% da população adulta classificada como clinicamente obesa e cerca de metade da população com sobrepeso nos EUA. Um dos fatores identificados como um potencial contribuinte para o desenvolvimento

da obesidade é o aumento da disponibilidade de alimentos palatáveis (alto teor de gordura, alto teor de açúcar).

Objetivo: Esta pesquisa teve com o objetivo buscar compreender a correlação da obesidade com os genes OPRM1, PENK e DAT. Tentar esclarecer se o consumo de alimentos gordurosos propicia o aparecimento da obesidade.

Metodologia: O presente estudo analisou publicações científicas acerca da associação dos genes acima citados, relacionando a obesidade, com a ingestão de alimentos gordurosos, por intermédio de pesquisa bibliográfica, utilizando como base de dados PubMed, onde foram selecionados artigos para construir o trabalho.

Resultados: Em seguida à análise desses artigos, constatou-se que o sistema opióide vem tornando-se conhecido por desempenhar um papel considerável nos processos de recompensa neural que levam ao comportamento viciante, como drogas, entretanto, muitas dessas estruturas envolvidas no comportamento viciante, também estão envolvidas na recompensa alimentar. Observou-se ainda que uma dieta rica em gordura prejudica a recaptação de dopamina, atenuando a sinalização de insulina nos terminais de dopamina. A insulina auxilia na saciedade, contudo, também aumenta a saliência da recompensa, provavelmente favorecendo a busca futura de alimentos palatáveis. Um estudo efetuado com participantes de 20 a 40 anos, da Polônia. Para determinar se a ingestão de alimentos gordurosos está relacionada com a fome hedônica (tipo de fome que não acontece em resposta a privação prolongada de alimentos. Porém, ocorre devido ao desejo alimentar.) e ao polimorfismo OPRM1. Neste estudo, não foi encontrado relação entre o polimorfismo OPRM1 (rs1799971) sozinho e a ingestão de alimentos gordurosos, mas foi descrita uma interação entre variantes de OPRM1 e a fome hedônica. Constatou-se que a direção da associação entre polimorfismo OPRM1 e a ingestão de alimentos gordurosos foram os esperados com base em estudos anteriores.

Conclusão: Diante do exposto, fica evidente que o desejo por comida palatável pode ser considerado uma forma de dependência e o sistema opióide aparenta desempenhar um papel primordial.

Trab. 5

A DEFICIÊNCIA DOS MICRONUTRIENTES NOS PACIENTES SUBMETIDOS A CIRURGIA BARIÁTRICA

Autores: LEONARDO PIÑÓN DA MOTTA LEAL, MATHEUS MARQUES PEREIRA DE ALENCAR, LUÍSA CASTRO SOUZA, DIONISIO AMÉRICO MARTINS NUNES, SILVIA VALDEMARIN ALVES, LETICIA GODOY DÍAS SANDERSON, RENATA FERREIRA TELLES PONTE, CESAR AUGUSTO DE FREITAS E RATHKE, RENATO RIBEIRO SUSIN, MARLON AUGUSTO SAMPAIO GASPAR

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: Os pacientes submetidos aos procedimentos de cirurgia bariátrica podem cursar com deficiência de micronutrientes, impactando diretamente no seu estado nutricional pós-operatório, precoce ou tardio, com potencial para desenvolver doenças caso não sejam identificadas, e tratadas com medidas dietéticas ou por suplementação dos nutrientes necessários. Essas deficiências ocorrem em função das alterações fisiológicas e anatômicas, levando a um prejuízo principalmente na ingestão e nas vias de absorção dos alimentos.

Objetivo: Evidenciar a deficiência dos micronutrientes no período pós-operatório dos pacientes submetidos a cirurgia bariátrica, na sua fase precoce e tardia, relacionando a alguns fatores associados.

Metodologia: Trata-se de uma revisão da literatura nas bases de dados PubMed, SCIELO e Google Acadêmico. Durante as pesquisas utilizou-se os seguintes descritores: "cirurgia bariátrica"; "pós-operatório"; "deficiência"; "micronutrientes". Os critérios de inclusão foram: artigos completos; meta-análises; revisões de literatura; sendo publicados no período de 2006 a 2023.

Resultados: A deficiência dos micronutrientes, acomete uma grande parcela dos pacientes submetidos a cirurgia bariátrica, mesmo para os que realizam suplementação nutricional. Essas deficiências podem variar qualitativamente, se considerarmos o tipo de micronutrientes analisados, como quantitativamente, se considerarmos o nível de depleção de cada substância. Os estudos também demonstram uma variação dessas deficiências nos diversos tipos de procedimentos, ou técnicas cirúrgicas utilizadas, em função da mudança na anatomia

do trato gastrointestinal, consequentemente limitando a ingestão e a absorção dos nutrientes. Outro fator analisado nos estudos foi o tempo de pós-operatório, onde foram relacionadas algumas deficiências dos micronutrientes na fase precoce, sendo outras relacionadas a fases tardias. A condição clínica do paciente também demonstra associação com a deficiência desses micronutrientes, principalmente quando analisado seu estado nutricional nos exames pré-operatórios, assim como a presença de doenças crônicas associadas, ou uso de medicações.

Conclusão: Os estudos demonstraram uma deficiência de micronutrientes em grande parcela dos pacientes submetidos a cirurgias bariátricas, intimamente relacionadas com a escolha do tipo de procedimento, tempo de pós-operatório e condições clínicas prévias.

Trab. 6

A DEFICIÊNCIA DOS MICRONUTRIENTES NOS PACIENTES SUBMETIDOS A CIRURGIA BARIÁTRICA

Autores: LEONARDO PIÑÓN DA MOTTA LEAL, MATHEUS MARQUES PEREIRA DE ALENCAR, LUÍSA CASTRO SOUZA, DIONISIO AMÉRICO MARTINS NUNES, SILVIA VALDEMARIN ALVES, LETICIA GODOY DÍAS SANDERSON, RENATA FERREIRA TELLES PONTE, CESAR AUGUSTO DE FREITAS E RATHKE, RENATO RIBEIRO SUSIN, MARLON AUGUSTO SAMPAIO GASPARG

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: Os pacientes submetidos aos procedimentos de cirurgia bariátrica podem cursar com deficiência de micronutrientes, impactando diretamente no seu estado nutricional pós-operatório, precoce ou tardio, com potencial para desenvolver doenças caso não sejam identificadas, e tratadas com medidas dietéticas ou por suplementação dos nutrientes necessários. Essas deficiências ocorrem em função das alterações fisiológicas e anatômicas, levando a um prejuízo principalmente na ingestão e nas vias de absorção dos alimentos.

Objetivo: Evidenciar a deficiência dos micronutrientes no período pós-operatório dos pacientes submetidos a cirurgia bariátrica, na sua fase precoce e tardia, relacionando a alguns fatores associados.

Metodologia: Trata-se de uma revisão da literatura nas bases de dados PubMed, SCIELO e

Google Acadêmico. Durante as pesquisas utilizou-se os seguintes descritores: “cirurgia bariátrica”; “pós-operatório”; “deficiência”; “micronutrientes”. Os critérios de inclusão foram: artigos completos; meta-análises; revisões de literatura; sendo publicados no período de 2006 a 2023.

Resultados: A deficiência dos micronutrientes, acomete uma grande parcela dos pacientes submetidos a cirurgia bariátrica, mesmo para os que realizam suplementação nutricional. Essa deficiênciaS podem variar qualitativamente, se considerarmos o tipo de micronutrientes analisados, como quantitativamente, se considerarmos o nível de depleção de cada substância. Os estudos também demonstram uma variação dessas deficiências nos diversos tipos de procedimentos, ou técnicas cirúrgicas utilizadas, em função da mudança na anatomia do trato gastrointestinal, consequentemente limitando a ingestão e a absorção dos nutrientes. Outro fator analisado nos estudos foi o tempo de pós-operatório, onde foram relacionadas algumas deficiências dos micronutrientes na fase precoce, sendo outras relacionadas a fases tardias. A condição clínica do paciente também demonstra associação com a deficiência desses micronutrientes, principalmente quando analisado seu estado nutricional nos exames pré-operatórios, assim como a presença de doenças crônicas associadas, ou uso de medicações.

Conclusão: Os estudos demonstraram uma deficiência de micronutrientes em grande parcela dos pacientes submetidos a cirurgias bariátricas, intimamente relacionadas com a escolha do tipo de procedimento, tempo de pós-operatório e condições clínicas prévias.

Trab. 7

A DIETA SEM GLÚTEN E CASEÍNA NA TERAPIA NUTRICIONAL DE PESSOAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, SARAH GOMES COELHO COSTA, SABRINA GOMES COELHO COSTA, LEANDRO ARAÚJO BEZERRA JÚNIOR, MAYARA QUEIROGA ESTRELA ABRANTES BARBOSA, CAMILA CAROLINA DE MENEZES SANTOS BERTOZZO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O Transtorno do Espectro Autista (TEA) é um distúrbio que compromete

a comunicação e a interação interpessoal e, em alguns casos, há a ocorrência de distúrbios gastrointestinais. Têm surgido diversas tentativas para amenizar os impactos dessa condição, incluindo a exploração de dietas isentas de glúten e caseína (gluten free – casein free: GFCF). Estas dietas consistem na exclusão da caseína e do glúten, embora não haja evidências definitivas sobre sua eficácia no tratamento do TEA.

Objetivo: Fazer uma revisão da literatura sobre a eficácia do consumo de dieta GFCF em crianças com diagnóstico de TEA.

Metodologia: Foi realizada uma revisão da literatura com artigos científicos obtidos nas bases eletrônicas de dados SciELO, Google Acadêmico e PubMed, no idioma inglês, no intervalo de tempo de 5 anos.

Resultados: Vários aspectos foram considerados, incluindo a faixa etária intermediária (7 a 9 anos), a presença recorrente de manifestações neurológicas, e alguns estudos usaram testes laboratoriais e escalas padronizadas. A maioria dos estudos analisados não apresentou diferença estatística que demonstrasse uma vantagem no consumo da dieta GFCF pelas crianças com TEA. É importante ressaltar que a maioria dos testes realizados não incluiu informações específicas sobre a pré-existência de sensibilidades individuais ao glúten e caseína dos participantes. Além disso, houve uma lacuna significativa no relato em relação à análise dos exames laboratoriais que poderiam ter sido conduzidos previamente, tais como testes de hidrogênio expirado, avaliações da taxa glicêmica e alguns marcadores. A ausência dessas informações complementares compromete a capacidade de estabelecer uma associação definitiva entre a redução dos estereótipos associados ao TEA e a implementação da dieta GFCF. Portanto, é necessário considerar que a relação causal entre a dieta GFCF e os efeitos observados nos participantes do estudo não pode ser estabelecida de maneira conclusiva sem a inclusão desses elementos adicionais na análise.

Conclusão: Os achados científicos atuais demonstram que não há consenso na associação entre a dieta GFCF com o TEA, sendo mais evidente a exclusão rigorosa de caseína e glúten apenas em crianças que apresentem uma resistência natural a esses componentes. A maioria dos

estudos que evidencia essa associação enfrenta desafios de viés.

Trab. 8

A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO BANCEADA NO TRATAMENTO DE FERIDAS ONCOLÓGICAS

Autores: LETICIA LEITE COSTA, JÉSSICA LETÍCIA DINIZ GOMES DOS SANTOS(JESSICA, GEIKSON MATHEUS LIMA DE MEDEIROS, IARA KELLY SILVA SANTOS, STHEFANY SANTINA SILVA SANTOS, JADIANY FABRÍCIA DOS SANTOS SILVA, CLAUDJAN SANTOS DA SILVA FILHO, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, ARTHUR RAFAEL BARROS DOS SANTOS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A nutrição e uma dieta equilibrada e individualizada desempenha um papel fundamental no tratamento de feridas oncológicas, contribuindo para uma recuperação mais otimizada e aumento da qualidade de vida dos pacientes. O impacto da terapia contra o câncer muitas vezes resulta em feridas que demandam cicatrização adequada. Uma alimentação balanceada oferece os nutrientes essenciais – vitaminas, minerais e proteínas – necessários para fortalecer o sistema imunológico, promover a regeneração celular e otimizar a cicatrização. Além disso, a nutrição adequada pode reduzir riscos de infecções, melhorar a resposta ao tratamento e minimizar a perda de massa muscular, tão comum durante a jornada oncológica. Nesse contexto, compreender a relação entre nutrição e cicatrização é vital para melhorar os resultados terapêuticos e a qualidade de vida.

Objetivo: Investigar a relação da dieta como uma dieta balanceada pode influenciar no processo de cicatrização das feridas oncológicas.

Metodologia: Foram realizadas buscas de artigos nas bases de dados eletrônicos do Medline, Pubmed e Scielo dos últimos 5 anos, utilizando os descritores ferida oncológica, alimentação, câncer.

Resultados: No contexto das feridas tumorais, o conhecimento do desenvolvimento destas lesões e do processo inflamatório causado por ela, é crucial para compreender a relevância de um consumo alimentar equilibrado para um tratamento eficaz. A jornada de uma ferida tumoral costuma ser um

processo complexo e desafiador. Inicialmente, o próprio câncer pode causar uma úlcera devido à destruição do tecido saudável circundante. Além disso, procedimentos cirúrgicos frequentes no tratamento do câncer podem resultar em incisões que se transformam em feridas abertas, suscetíveis a infecções. A radioterapia, embora eficaz contra o câncer, também pode danificar tecidos saudáveis, causando danos à pele. A partir daí, o processo de recuperação é prejudicado pela própria condição do paciente. A insuficiência nutricional é um grande obstáculo porque nutrientes essenciais como proteínas, vitaminas e minerais são necessários para a proliferação celular e reparação tecidual. A falta desses nutrientes retarda a regeneração, aumentando o risco de infecções e prolongando o tempo de cicatrização.

Conclusão: Portanto, a atenção à nutrição torna-se um componente crítico no tratamento de feridas oncológicas. Uma dieta balanceada, rica em nutrientes específicos, contribui para a regeneração celular, fortalecimento do sistema imunológico e minimização de complicações.

Trab. 9

A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO PARA O ENVELHECIMENTO LONGÍQUO E SAUDÁVEL: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Autores: BÁRBARA CAVALCANTE FOGUES, JOSÉ APRÍGIO DOS ANJOS NETO, SARA VITÓRIA PEREIRA ALVES, VICTOR HUGO DA SILVA DIAS, SILVIA GRAZIELLA BRITO MENDES

Instituição: UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: A alimentação é fundamental para a saúde e para a prevenção de doenças em diferentes fases da vida, o envelhecimento é considerado um processo natural, no qual ocorrem alterações morfológicas, bioquímicas, fisiológicas, comportamentais e psicossociais. Muito é observado e estudado sobre o envelhecer, fator intrínseco do tempo e moldável entre a longevidade saudável contra o envelhecer acompanhado de patologias. A alimentação é imprescindível no fator da longevidade, necessitando de estudos para criação de correlações sobre os melhores alimentos, hábitos alimentares e contextos de dieta que interferem em uma maior expectativa e qualidade de vida.

Objetivo: Revisar artigos que norteiam a influência da dieta na longevidade.

Metodologia: Foram realizadas pesquisas de artigos em bancos de dados, entre eles o PubMed, assim como em periódicos dos últimos cinco anos, os descritores utilizados foram “dieta”, “longevidade”, “alimentação”, “expectativa de vida”. Em seguida procedeu-se análise crítica dos artigos, leitura e discussão do conteúdo. .

Resultados: Sabe-se que o consumo de alimentos com baixo valor nutricional, com maior densidade energética, maior quantidade de açúcar livre, gordura total, gordura saturada, gordura trans e menos fibras, vitaminas e minerais está relacionado a mortes por doenças cardiovasculares e acidente vascular cerebral. A glicose extra vira triglicerídeos no fígado, indo para tecido adiposo e músculos via VLDL, esses padrões dietéticos ativam vias pró-envelhecimento e contribuem para a resistência à insulina, obesidade e uma série de doenças relacionadas ao envelhecimento. Dietas ricas em proteínas e certos aminoácidos, como a metionina, aumentam a sinalização do hormônio do crescimento (GH) e os níveis do fator de crescimento semelhante à insulina 1 (IGF-1), o que ativa também um eixo pró-envelhecimento. A dieta mediterrânea, por exemplo, inclui alimentos como frutas, vegetais, legumes, nozes, cereais integrais, peixe e vinho, enquanto limita carne vermelha, esta dieta tem sido associada a menor mortalidade e menor risco de várias doenças crônicas, incluindo cardiovasculares e neurodegenerativas. A restrição calórica está ligada à longevidade, retardando o envelhecimento e reduzindo doenças crônicas.

Conclusão: Dessa maneira, nota-se que, a dieta tem um papel fundamental na promoção de saúde e na prevenção de doenças e disfunções sistêmicas, que impactam diretamente na longevidade dos organismos, podendo otimizar a qualidade de vida e a saúde dos indivíduos ao longo dos anos.

Trab. 10**A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO PARA O ENVELHECIMENTO SAUDÁVEL E LONGÍNQUO: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

Autores: BÁRBARA CAVALCANTE FOGUES, SARA VITÓRIA PEREIRA ALVES, SILVIA GRAZIELLA BRITO MENDES, VICTOR HUGO DA SILVA DIAS, JOSÉ APRÍGIO DOS ANJOS NETO, MARIA GRACIELA LUONGO DE MATOS

Instituição: UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: A alimentação é fundamental para a saúde e para a prevenção de doenças em diferentes fases da vida, o envelhecimento é considerado um processo natural, no qual ocorrem alterações morfológicas, bioquímicas, fisiológicas, comportamentais e psicossociais. Muito é observado e estudado sobre o envelhecer, fator intrínseco do tempo e moldável entre a longevidade saudável, contra o envelhecer acompanhado de patologias. A alimentação é imprescindível no fator da longevidade, necessitando de estudos para criação de correlações sobre os melhores alimentos, hábitos alimentares e contextos de dieta que interferem em uma maior expectativa e qualidade de vida.

Objetivo: Revisar artigos que norteiam a influência da dieta na longevidade.

Metodologia: Foram realizadas pesquisas de artigos em bancos de dados, entre eles o PubMed, assim como em periódicos dos últimos cinco anos, os descritores utilizados foram “dieta”, “longevidade”, “alimentação”, “expectativa de vida”. Em seguida procedeu-se análise crítica dos artigos, leitura e discussão do conteúdo.

Resultados: Os resultados apontaram que o consumo de alimentos com baixo valor nutricional, maior densidade energética, maior quantidade de açúcar livre, gordura total, gordura saturada, gordura trans e menos fibras, vitaminas e minerais está relacionado a mortes por doenças cardiovasculares e acidente vascular cerebral. A glicose extra vira triglicerídeos no fígado, indo para tecido adiposo e músculos via VLDL, esses padrões dietéticos ativam vias pró-envelhecimento e contribuem para a resistência à insulina, obesidade e uma série de doenças relacionadas à senilidade. Dietas ricas em proteínas e certos aminoácidos, como a metionina, aumentam a

sinalização do hormônio do crescimento (GH) e os níveis do fator de crescimento semelhante à insulina 1 (IGF-1), o que ativa também um eixo pró-envelhecimento. A dieta mediterrânea, por exemplo, inclui alimentos como frutas, vegetais, legumes, nozes, cereais integrais, peixe e vinho, enquanto limita carne vermelha, esta dieta tem sido associada a menor mortalidade e menor risco de várias doenças crônicas, incluindo cardiovasculares e neurodegenerativas. A restrição calórica está ligada à longevidade, retardando o envelhecimento e reduzindo doenças crônicas.

Conclusão: Dessa maneira, nota-se que, a dieta tem um papel fundamental na promoção de saúde e na prevenção de doenças e disfunções sistêmicas, que impactam diretamente na longevidade dos organismos, podendo otimizar a qualidade de vida e a saúde dos indivíduos ao longo dos anos.

Trab. 11**A IMPORTÂNCIA DA AMAMENTAÇÃO NO DESENVOLVIMENTO INFANTIL: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, ERIKA TRIGUEIRO DE ANDRADE, MARIA SALOMÉ RODRIGUES DE SOUZA, VICTÓRIA TAVARES LISBOA, LETÍCIA PAULINO FERREIRA, ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS, SABRINA DUARTE DE OLIVEIRA

Instituição: FACULDADE SANTA MARIA

Introdução: Os benefícios da amamentação para mãe e filho possui amplo reconhecimento científico devido os inúmeros aspectos positivos para a saúde da criança em curto e longo prazo. Assim, o presente estudo aborda a relevância do aleitamento, enfatizando suas implicações nutricionais, imunológicas e psicossociais.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura acerca da importância da amamentação no desenvolvimento infantil e na prevenção de doenças crônicas na primeira infância.

Metodologia: Trata-se de uma abordagem qualitativa de revisão narrativa da literatura, efetuada em agosto de 2023. A pesquisa foi realizada pela obtenção de artigos nas bases de dados Lilacs e Medline via Biblioteca Virtual em Saúde (BVS). Utilizaram-se os seguintes descritores (DeCS): “Aleitamento Materno”,

“Desenvolvimento Infantil” e “Doença crônica”. Foram selecionados e lidos 14 artigos na língua inglesa.

Resultados: A literatura analisada indica benefícios para a saúde bucal da criança, favorecendo o saudável desenvolvimento do sistema estomatognático e ósseo além de prevenção de maloclusão, promove também proteção contra infecções e fortalecimento do sistema imunológico e o desenvolvimento do sistema cognitivo tendo influência sobre inteligência e QI, assim como atua na prevenção de diabetes e obesidade. A liberação da ocitocina durante a amamentação contribui para saúde pós-natal, principalmente no primeiro ano da criança, trazendo benefícios físicos e emocionais, estimulando os sentidos, fornecendo conforto emocional, equilibrando a nutrição e prevenindo alergias e doenças crônicas. A amamentação é a base para um desenvolvimento saudável ao longo da vida e principalmente da primeira infância, preenchendo lacunas emocionais e nutricionais.

Conclusão: Os estudos disponíveis na literatura ressaltam a importância fundamental do aleitamento natural, destacando suas diversas implicações positivas tanto para a mãe quanto para o bebê. Mostram também que a amamentação não só satisfaz o instinto materno, mas também desempenha um papel fundamental na prevenção de problemas bucais. A liberação de ocitocina durante a amamentação afeta a saúde pós-natal, durante o primeiro ano de vida, a amamentação traz benefícios físicos e emocionais, estimula os sentidos e proporciona conforto.

Trab. 12

A IMPORTÂNCIA DAS REGULAMENTAÇÕES SOBRE EMBALAGENS DE ALIMENTOS

Autores: THAÍS COSTA NIHUES, ALESSANDRA COSTA, GABRIELA NEVES, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A regulamentação de embalagens alimentícias tem passado por alterações nos últimos anos. Sua atualização é fundamental, pois orienta o uso de substâncias seguras para a produção de embalagens que tenham contato direto com o alimento. Além

disso, apresenta a lista de compostos autorizados para sua elaboração e complementa o controle com análises a serem realizadas para controle e monitoramento da qualidade.

Objetivo: O presente estudo objetiva compilar exigências legais atuais que regulamentam embalagens alimentícias.

Metodologia: A metodologia aplicada se baseia na revisão sistemática de artigos científicos publicados nos últimos anos em revistas de impacto internacional.

Resultados: A crescente preocupação com a saúde humana e a produção desenfreada de produtos que podem colocar a população em risco exigiram das autoridades a atualização das normativas que regulamentam a produção de embalagens para alimentos. Com os avanços na medicina e na engenharia, foi possível aprofundar o conhecimento sobre substâncias e sua relação com patologias. É sabido que certos derivados de petróleo, frequentemente utilizados em embalagens de produtos alimentícios e de higiene pessoal, podem ser absorvidos e causar alergias, distúrbios endócrinos, reprodutivos e até mesmo o desenvolvimento de tumores. Diante disso, as legislações globais adaptaram seus textos para abordar fatores como a migração de substâncias do recipiente para o alimento, componentes permitidos e limites de composição para compostos com potencial de dano à saúde. A legislação brasileira, em conformidade com a do Mercosul, tem como base principalmente as normativas europeias, que incluem rigoroso controle de análises e substâncias permitidas. Essa lista é atualizada com determinada frequência. No entanto, ainda existem lacunas em relação aos impactos do uso de matérias-primas de origem reciclada na produção de embalagens.

Conclusão: As regulamentações conectam questões de saúde do consumidor, produção e consumo de forma mais consciente. Além disso, normatizam aspectos relacionados às questões ambientais, fornecendo subsídios para uma produção mais sustentável e segura de produtos, enquanto estimulam um consumo mais consciente. O objetivo é promover a inovação de maneira segura tanto para as pessoas quanto para o meio ambiente. Agradecemos o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq, o Ministério da Ciência,

Tecnologia e Inovações (MCTI), All4Labels Gráfica do Brasil e a FURB por financiarem a execução deste projeto.

Trab. 13

A INADEQUAÇÃO DA VITAMINA D É FATOR DE RISCO PARA INFECÇÃO DE COVID-19 EM PACIENTES OBESOS EXTREMOS SUBMETIDOS OU NÃO À CIRURGIA BARIÁTRICA?

Autores: SABRINA PINHEIRO FABRINI, MARCELA MARIA DE SOUZA TEIXEIRA ABRAS, MARINA CARVALHO RASSBACH, ISABELA SAMPAIO SARDINHA PINTO VASCONCELLOS, LUIZA CASTRO CARVALHO, RONALDO ANGELO DIAS DA SILVA, JACQUELINE ISAURA ALVAREZ-LEITE

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

Introdução: Desde o início da pandemia por SARS-CoV-2, o status de vitD é considerado fator de risco de susceptibilidade e gravidade da doença. Porém, os resultados são muito controversos. Poucos estudos associaram VitD sanguíneo e COVID-19 em indivíduos submetidos à cirurgia bariátrica (CB).

Objetivo: Objetivos: avaliar a relação da vitD sanguínea, a susceptibilidade e gravidade da COVID-19 em pacientes com obesidade submetidos ou não à CB

Metodologia: Métodos: 177 pacientes acompanhados em ambulatórios de CB foram avaliados quanto à adequação de 25-OH-VitD, presença e severidade de COVID-19, ingestão alimentar, antropometria e composição corporal nos exames mais próximos da data informada da COVID-19 ou, nos que não tiveram a doença, na última consulta.

Resultados: Inicialmente os pacientes foram divididos naqueles que relataram ter tido (n=83) e ou não COVID-19 (n=94) e não encontramos diferenças no status de VitD ou realização de CB, sugerindo que os níveis de vitD ou realização de CB não foram relevantes para gravidade. Dividimos os pacientes então pela inadequação de vitD sanguínea (<30ng/ml n=101; >30ng/ml n=76) e não encontramos associação com gravidade da COVID-19, mesmo considerando separadamente aqueles com e sem CB. Porém, naqueles com inadequação apresentaram maior adiposidade, consumo de lipídeos e proteína na dieta, maior incidência de hipertensão e

pneumopatias e ainda sem realização de CB. Foi então sugerido um modelo de regressão logística binária múltipla, em que as variáveis “pulmonares prévias à infecção”, o “uso de polivitamínicos” e o “consumo de lipídios/dia” apresentaram associações significativas com o status de vitD. Deste modelo, o aumento do consumo de lipídios/dia apresentou uma associação negativa com o status de VitD, reduzindo as chances de adequação de vitD em 2,6%.

Conclusão: Nossos resultados não demonstraram associação entre adequação de VitD e COVID-19 em pacientes com obesidade extrema com ou sem CB. Porém, a inadequação de VitD foi mais frequente naqueles sem CB, com maior adiposidade e com maior ingestão calórica, proteica e lipídica.

Trab. 14

A INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO NO DESENVOLVIMENTO DO MICROAMBIENTE TUMORAL: UMA ANÁLISE INTEGRATIVA DAS INTERAÇÕES NUTRICIONAIS E ONCOLÓGICAS

Autores: LETICIA LEITE COSTA, JÉSSICA LETÍCIA DINIZ GOMES DOS SANTOS, GEIKSON MATHEUS LIMA DE MEDEIROS, IARA KELLY SILVA SANTOS, JADIANY FABRÍCIA DOS SANTOS SILVA, STHEFANY SANTINA SILVA SANTOS, CLAUDJAN SANTOS DA SILVA FILHO, MARIA ELIANE FERREIRA ALVES, ARTHUR RAFAEL BARROS DOS SANTOS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A interligação entre alimentação e o microambiente tumoral é um campo crucial na pesquisa oncológica. A dieta desempenha um papel vital na regulação de processos biológicos que impactam o crescimento do câncer. Enquanto certos alimentos podem fornecer nutrientes estimulantes para células cancerígenas, outros contêm compostos benéficos com efeitos protetores. O excesso de alimentos processados e a obesidade podem criar um ambiente propício para o desenvolvimento tumoral, influenciando a inflamação crônica e os desequilíbrios metabólicos. Compreender como a dieta influencia o sistema imunológico e as vias inflamatórias é essencial para estratégias preventivas e terapêuticas eficazes.

Objetivo: O presente estudo tem como objetivo explorar a interação entre a dieta

equilibrada e o processo de cicatrização de feridas oncológicas.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura que compreendeu a busca de artigos nos bancos de dados eletrônicos do Medline, Pubmed e Scielo, compreendendo o período de 2019 a 2023 (últimos 5 anos).

Resultados: A conexão entre a alimentação e a evolução do microambiente tumoral constitui uma área vital na pesquisa oncológica. A dieta desempenha um papel fundamental na moldagem do ambiente propício ao crescimento das células cancerígenas. Determinados alimentos possuem propriedades notáveis, como efeitos anti-inflamatórios e antioxidantes, que podem inibir a angiogênese, a proliferação celular descontrolada e a mobilidade das células tumorais. Por outro lado, uma alimentação rica em gorduras saturadas, açúcares refinados e carne vermelha pode estimular a inflamação crônica e a resistência à insulina, fatores que contribuem para a criação de um ambiente favorável ao desenvolvimento do câncer. Além disso, o papel vital da microbiota intestinal nessa dinâmica é destacado, influenciando processos imunológicos e a metabolização de compostos bioativos dos alimentos. A adoção de uma dieta equilibrada, com ênfase em vegetais, frutas, fibras e fontes magras de proteína, emerge como uma estratégia promissora na redução do risco de câncer, devido às suas propriedades protetoras.

Conclusão: Em resumo, a complexa interação entre alimentação, microbiota e ambiente tumoral ressalta a importância das abordagens dietéticas na prevenção e coadjuvantes no tratamento do câncer, oferecendo um campo promissor para intervenções terapêuticas e preventivas.

Trab. 15

A INFLUÊNCIA DA PANDEMIA DE COVID-19 NA ASCENSÃO DOS CASOS DE OBESIDADE INFANTIL

Autores: JÚLIA MAEDA MACIEL, GUUSTAVO SALMAN ROSA, JÚLIA MENDONÇA SILVA BERNARDES, ISABELA NAPOLEÃO SILVA, LAFAYETE BONIFÁCIO AMARAL DE ANDRADA, GUILHERME GALVONE FONSECA COSTA, IGOR NUNES GOULART, JULIA HALLAK ANDRADE, ARTHUR HEMETRIO ANDRADE PEREIRA

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE BARBACENA

Introdução: A obesidade infantil é uma doença crônica e complexa, de causa multifatorial, que possui influências tanto metabólicas, quanto genéticas, hormonais, e comportamentais. Além disso, essa doença promove comorbidades e complicações, imediatas e de longo prazo, na saúde da criança, como desenvolvimento de doenças cardíacas, diabetes, hipertensão arterial sistêmica e acidente vascular cerebral. Estudos mostraram uma ascensão dos casos de obesidade infantil, devido à pandemia da doença do novo coronavírus (COVID-19), que por ser de transmissão viral e comunitária, foram demandadas ordens e intervenções de isolamento social, inclusive sendo recomendado o fechamento de escolas. Dessa forma, um dos principais fatores de risco comportamentais para a obesidade infantil é a falta de atividade física entre as crianças. As Diretrizes de Atividade Física para Americanos recomendam pelo menos 60 minutos diários de atividade física moderada a vigorosa.

Objetivo: Realizar uma revisão narrativa sobre o aumento da obesidade infantil pós pandemia de COVID-19.

Metodologia: Revisão narrativa de artigos obtidos nas seguintes bases de dados: PubMed, Scielo e UpToDate. Os descritores de busca utilizados foram Pandemia, COVID-19 e Obesidade infantil. Um total de 8 artigos foram selecionados.

Resultados: Segundo o relatório produzido pela Organização das Nações Unidas, houve um grande impacto da pandemia no processo de obesidade na população infantil, devido à significativa restrição de atividades físicas, aumento do sedentarismo, do uso de tela de celular e também ascensão de uma alimentação pobre em nutrientes, cerca de 2,3 bilhões de pessoas não conseguiram realizar uma alimentação de bom valor nutricional durante o período de isolamento. Além disso, houve uma maior dificuldade de consultas aos profissionais de saúde para acompanhamento dos casos de ganho de peso. Nesse contexto, é esperado que o número de crianças obesas no mundo ultrapasse 75 milhões de indivíduos até 2025 e de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 1 a cada 3 crianças com idade entre 5 e 9 anos está obesa.

Conclusão: A pandemia de COVID-19 reforçou e contribuiu ainda mais para o ambiente

obesogênico da população infantil devido ao isolamento social e adoção do comportamento sedentário, pela falta de prática de atividade física. Assim, a maioria das crianças nessas condições provavelmente estarão expostas a um risco elevado de desequilíbrio energético e ganho de peso não saudável futuramente, com risco de complicações na saúde.

Trab. 16

A INFLUÊNCIA DAS FONTES LIPÍDICAS NO DESENVOLVIMENTO NEUROLÓGICO: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: ANA PAULA DE MENDONÇA FALCONE, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, THALES DANIEL OLIVEIRA DE LIMA E SILVA, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, SARA DE SOUSA ROCHA, DIEDO ELIAS PEREIRA, MACIEL DA COSTA ALVES, MARILIA F. FRAZÃO TAVARES DE MELO, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: Os ácidos graxos essenciais (AGE) são necessários para o desenvolvimento estrutural e funcional do cérebro, durante a vida intrauterina e pós-natal com funções e repercussões importantes, interferindo na cronologia dos eventos com efeitos benéficos.

Objetivo: Esse estudo objetivou buscar o reconhecimento do papel e do efeito da ingestão dos lipídios no desenvolvimento neurológico e fisiológico, durante a etapa peri-natal.

Metodologia: Para a revisão de literatura, foi utilizada a base de dados dos periódicos CAPES com os critérios de inclusão: artigos na língua inglesa, espanhola e portuguesa, publicados nos últimos 5 anos com os descritores: neurogênese, lipídios, ácidos graxos essenciais, dieta materna com os unitermos cruzados ou de forma isolada. Os foram selecionados e analisados 21 artigos.

Resultados: Durante a gestação o metabolismo lipídico materno sofre modificações para que ocorra a transferência placentária de nutrientes essenciais para garantir o suprimento fetal. Desta forma, gorduras dietéticas são acumuladas nos depósitos maternos para o aumento das demandas do final da gestação e da lactação dando suporte ao crescimento físico e cerebral da prole. A partir da lactação, os ácidos graxos continuam sendo disponibilizados

através do leite materno e a reserva de gordura corporal aliada à ingestão materna de fontes lipídicas interferindo na composição láctea. Entre os principais lipídeos que participam do desenvolvimento cerebral encontram-se os ácidos graxos poliinsaturados (AGPI): o docosaheptaenóico (DHA), o eicosapentaenoico (EPA), o ácido α -linolênico (ALA), o araquidônico (ARA) e o ácido linoleico (LA). A suplementação de DHA melhorou o resultado do neurodesenvolvimento, reduziu os marcadores de peroxidação lipídica, indicando os efeitos antioxidantes no cérebro. A ingestão dos ácidos graxos essenciais melhora a memória, além de ajudar na saúde cardiovascular reduzindo os teores de LDL e aumentando o HDL, acelera o aparecimento do reflexo dos neonatos com ingestão de lipídios específicos, principalmente o ALA e LA. A carência de ácidos graxos essenciais associados a desnutrição proteica; consumo de dieta rica em gordura vegetal hidrogenada, rica em ácidos graxos trans causou o retardo no desenvolvimento neural.

Conclusão: Como conclusão, pode se evidenciar achados epidemiológicos, clínicos, fisiológicos, celulares e moleculares sugerindo as origens benéficas metabólicas podem ser rastreadas desde a vida intrauterina a depender dessa resposta ao metabolismo dos AGs.

Trab. 17

A INFLUÊNCIA DAS REDES SOCIAIS NO DESENVOLVIMENTO DA ANOREXIA NERVOSA EM ADOLESCENTES

Autores: GABRIELA TIAGO VASCONCELLOS DE ANDRADE, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, WILMA HELENA DE OLIVEIRA, ELZA FERREIRA ALEXANDRE, ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS

Instituição: FACULDADE MAURÍCIO DE NASSAU

Introdução: O padrão de beleza vigente coloca a magreza como sinônimo de sucesso, felicidade e bem estar, utilizando-se da abrangência e influência das mídias e redes sociais para disseminar este conceito e ditar regras e padrões corporais estéticos muito distantes da vida real. Incluir adolescentes nesta realidade em uma fase de mudanças corporais, hormonais, de construção de sua identidade, auto aceitação, busca por aceitação social e

inserção em grupos, tem aumentado os índices de insatisfação corporal e o desenvolvimento de transtornos alimentares como a Anorexia Nervosa.

Objetivo: Realizar uma revisão de literatura sobre a influência das mídias e redes sociais no desenvolvimento de Anorexia Nervosa em adolescentes.

Metodologia: Realizou-se a seleção de artigos publicados entre 2018 e 2022 utilizando as bases de dados: Google Acadêmico, Scielo e Lilacs e os descritores: adolescência, transtornos alimentares, Anorexia Nervosa e Redes Sociais.

Resultados: As pesquisas trazem que o uso de redes sociais por adolescentes que diante da necessidade de se sentirem incluídos nos atuais padrões de magreza por elas estimulados, vem aumentando o número de casos de ansiedade, depressão e transtornos alimentares nesta faixa etária. A rede permite acesso irrestrito a conteúdos Pró- Anorexia (Pró-Ana), bem como à dicas de hábitos alimentares sem o menor caráter científico ou profissional pelos chamados “influencers digitais”. Atualmente no Brasil 1,1% da população tem o diagnóstico de Anorexia Nervosa, sendo a maioria adolescentes do sexo feminino e o número de casos de suicídio vem aumentando significativamente nestes caso.

Conclusão: São necessárias mais pesquisas que estudem o tema e a discussão deste assunto na sociedade com finalidade de conscientização do problema, bem como o incentivo ao fim das padronizações e respeito às todas as formas e tipos de corpos. É importante ressaltar a importância da equipe multidisciplinar no acompanhamento e tratamento dessas jovens com Anorexia Nervosa e suas famílias

Trab. 18

A INFLUÊNCIA DE UMA DIETA EQUILIBRADA NA MELHORA DE PACIENTES QUE SOFREM DE CONSTIPAÇÃO

Autores: GEIKSON MATHEUS LIMA DE MEDEIROS, LETÍCIA LEITE COSTA, JÉSSICA LETÍCIA DINIZ GOMES DOS SANTOS, IARA KELLY SILVA SANTOS, JADIANY FABRÍCIA DOS SANTOS SILVA, STHEFANY SANTINA SILVA SANTOS, CLAUDJAN SANTOS DA SILVA FILHO, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, ARTHUR RAFAEL BARROS DOS SANTOS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Caracteriza-se como constipação intestinal a diminuição da frequência de evacuações, acompanhada de fezes duras e secas, o que torna o processo de passagem do bolo fecal pelo cólon lento e difícil. Com isso, uma alimentação adequada é essencial para manter a saúde e o funcionamento adequado do organismo humano. Os alimentos são considerados fontes de nutrientes, vitaminas e minerais, responsáveis por garantir uma boa qualidade de vida ao nosso corpo.

Objetivo: Analisar, por meio de uma revisão da literatura, a influência de uma dieta equilibrada na melhora de pacientes que sofrem de constipação.

Metodologia: Trata-se de uma revisão da literatura disponível, com análise qualitativa. Para a busca de dados foram utilizadas as bases de dados SciELO, Pub Med e portal periódicos CAPES, compreendendo o intervalo de 2020 a 2023 (últimos 3 anos).

Resultados: A adoção de um estilo de vida saudável e hábitos alimentares adequados desempenham um papel crucial no tratamento da constipação intestinal. Isso se deve ao fato de que o consumo de uma dieta equilibrada proporciona todos os nutrientes necessários para a manutenção, prevenção e equilíbrio da saúde de nosso organismo. Assim, uma alimentação equilibrada desempenha um papel crucial no estabelecimento da microbiota intestinal. Ter hábitos alimentares saudáveis é responsável por fornecer proteção e prevenir a proliferação de agentes patogênicos, que podem danificar o sistema gastrointestinal e levar ao desenvolvimento de doenças inflamatórias, como a síndrome do intestino irritável, constipação intestinal e doença de Crohn. Além disso, a alimentação exerce um papel significativo na regulação do microbioma intestinal, com uma dieta composta por alimentos ricos em fibras e alimentos fermentados tem influência direta sobre o microbioma intestinal humano, e conseqüentemente, afeta o sistema imunológico. Com isso, alcançado e mantendo a estabilidade das comunidades microbianas intestinais com hábitos saudáveis, é possível assegurar uma condição clínica ideal, promovendo um bom prognóstico e prevenindo doenças gastrointestinais, além de ajudar na regulação das respostas inflamatórias.

Conclusão: Portanto, é importante destacar a importância de manter uma microbiota intestinal saudável e equilibrada para prevenir complicações significativas da constipação intestinal. Sendo crucial reconhecer que a modulação intestinal desempenha um papel fundamental no tratamento da constipação intestinal.

Trab. 19

A INTERFERÊNCIA DA VITAMINA B12 PARA A EXPRESSÃO DO GENE SREBF1 E DO RECEPTOR DE LDL

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, SARAH GOMES COELHO COSTA, SABRINA GOMES COELHO COSTA, LEANDRO ARAÚJO BEZERRA JÚNIOR, IGOR LUIZ VIEIRA DE LIMA SANTOS, MAYARA QUEIROGA ESTRELA ABRANTES BARBOSA, CAMILA CAROLINA DE MENEZES SANTOS BERTOZZO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A cobalamina ou vitamina B12 é formada por duas substâncias ligadas entre si: um cobalto e uma amina. Esta união estrutural detém valor nutricional tendo em vista sua influência na hematopoese, na manutenção do funcionamento do sistema nervoso, além de sua contribuição para a síntese dos ácidos nucleicos e, conseqüentemente, sua aplicabilidade biológica na expressão de determinados genes.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre a interferência da vitamina B12 para a expressão do gene SREBF1 e do receptor de LDL.

Metodologia: Foi realizada uma revisão bibliográfica com artigos científicos encontrados através de uma busca nas bases eletrônicas de dados SciELO, Google Acadêmico e PubMed no idioma inglês e português, no intervalo de tempo de 5 anos.

Resultados: A absorção da vitamina B12 na dieta está intrinsecamente ligada às proteínas do tipo transcobalamina e à glicoproteína chamada fator intrínseco. A carência dessa vitamina no organismo acarreta diversas conseqüências além das voltadas à síntese dos lipídeos. Isso porque especialmente o gene codificado para a proteína SREBF1 (Sterol Regulatory Element Binding Transcription Factor 1), localizado em uma região do cromossomo 17, detém o potencial de controlar a homeostase lipídica, podendo intensificar o acúmulo de triglicérides

no organismo. Vários estudos foram realizados e descobriu-se uma ligação entre o fenômeno de metilação genética no gene SREBF1 e suas resultantes positivas quanto ao aumento dos níveis séricos de triglicérides. A ausência ou insuficiência da cobalamina em certos pacientes que já alcançaram um estágio crônico pode resultar em um quadro clínico de hiperlipidemia, provocada pela contínua atividade do receptor de LDL, concentrando assim grandes quantidades de LDL nas artérias e suplantando anormalmente a concentração de HDL e VLDL. Assim, a má absorção da cobalamina pelo organismo, quer seja devido ao comprometimento gástrico, a dietas restritivas aos alimentos de origem animal ou a má administração de fármacos, deve ser avaliada, sobretudo, em prol da saúde do indivíduo.

Conclusão: Os resultados, portanto, apontaram a importância do consumo da vitamina B12 na homeostasia biológica, além de acelerar processo de perda da gordura corporal. Vale ressaltar a relevância desse estudo para conscientizar a importância do consumo regular da vitamina B12 por meio de dietas ou pela suplementação, além de conscientizar profissionais sobre a aplicabilidade da genética em áreas acadêmicas voltadas às ciências biológicas e à saúde.

Trab. 20

A RELAÇÃO ENTRE A ALIMENTAÇÃO E A PLASTICIDADE NO CÉREBRO

Autores: NICOLE ALMEIDA VENTURA QUEIROGA, CLÁUDIO GALENO DE OLIVEIRA QUEIROGA DE LIMA, MAYSÁ KEVIA LINHARES DANTAS QUEIROGA, RAIMUNDO PEREIRA DE OLIVEIRA NETO, TAÍNA NAYANNE GOMES DE SÁ GONDIM, LUIZ LUNA BARBOSA, LARA PEREIRA LEITE BERTOLDO, RENATA FERREIRA TELLES PONTE, FABRÍCIO BARBOSA, KÁTIA REGINA DOS SANTOS FERNANDES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A plasticidade cerebral é a disposição que o cérebro tem de modificação através do estímulo e ambiente conforme a necessidade, sendo maior nos jovens e nas crianças, que apresenta maior potencialização nas conexões neurais, consistindo em uma forma mais satisfatória nessa idade. Contudo, há alguns anos, acreditava-se que o tecido cerebral

não era capaz de se regenerar. Entretanto, foram criadas questões e dúvidas a respeito da regeneração cerebral do indivíduo, devido a pacientes com lesões severas invalidantes, que conseguiam determinadas recuperações.

Objetivo: O objetivo principal da pesquisa é observar a relação entre a alimentação e a plasticidade no cérebro.

Metodologia: Esta pesquisa foi caracterizada como um estudo descritivo bibliográfico, no qual foi desenvolvida e realizada uma pesquisa bibliográfica nas bases de dados: Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS) e National Library of Medicine (PubMed) entre 2012 e 2023, que fundamentou a construção e análise da relação entre a alimentação e a plasticidade no cérebro.

Resultados: Membranas celulares, metabólitos, enzimas e neurotransmissores são as principais estruturas que estudamos para compreender nossos mecanismos moleculares e vias cerebrais envolvidas nos hábitos nutricionais. Esses mecanismos regulam nossos vários genes envolvidos na função e plasticidade neural. Isso sugere que os nutrientes que consumimos têm um impacto direto na função neurais e plasticidade, evidenciando que os nutrientes que ingerimos influenciam no funcionamento e na adequada manutenção do cérebro. Uma alimentação saudável e nutritiva é descrita como elemento importante na vida dos indivíduos e impactam na aprendizagem e no funcionamento cognitivo, comportando benefícios já extensamente conhecidos. Portanto, no contexto das intervenções nutricionais, deve ser dada prioridade à obtenção de nutrição através de uma dieta adequada, podendo também ser considerada a prescrição de suplementos nutricionais (nutracêuticos). O uso de alimentos e ou suplementos prebióticos, probióticos e simbióticos e suas associações mostraram-se de grande benefício tanto na abordagem preventiva, quanto em mulheres em tratamento para depressão.

Conclusão: Para desenvolver uma boa saúde mental e física, deve-se promover uma alimentação saudável e rica em nutrientes. Desde modo, os alimentos que consumimos também podem se relacionar ao desenvolvimento na plasticidade no cérebro.

Trab. 21

A RELAÇÃO ENTRE PRÁTICAS ALIMENTARES NA INFÂNCIA E O TRANSTORNO DE DÉFICIT DE ATENÇÃO E HIPERATIVIDADE

Autores: EDNALDO QUEIROGA FILHO, MATHEUS MARQUES PEREIRA DE ALENCAR, LUÍSA CASTRO SOUZA, DIONISIO AMÉRICO MARTINS NUNES, SILVIA VALDEMARIN ALVES, THIAGO DE SOUZA ROSADO, BRUNO AUGUSTO COSTA KARNOS, LISANDRA CARVALHO DE MACEDO, DANIELE CARVALHO DE MACEDO, MURILO PAULO ACCIOLY DA SILVA JUNIOR

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: O Transtorno de Déficit de Atenção e Hiperatividade (TDAH) é um transtorno neurocomportamental que afeta cerca de 3,4 a 7,1% das crianças e adolescentes e 2,8 a 3,4% dos adultos em todo o mundo (POSNER et al., 2020). O TDAH é caracterizado por uma constelação de problemas relacionados com falta de atenção, hiperatividade e impulsividade. Acredita-se que, através de diagnóstico e tratamento corretos, um grande número dos problemas, como repetência escolar e abandono dos estudos, depressão, distúrbios de comportamento, problemas vocacionais e de relacionamento, bem como abuso de drogas, pode ser adequadamente tratado ou, até mesmo, evitado (ABDAH, 2016).

Objetivo: O objetivo principal observar a relação entre práticas alimentares na infância e o TDAH.

Metodologia: Esta pesquisa foi caracterizada como um estudo descritivo bibliográfico, no qual foi desenvolvida e realizada uma pesquisa bibliográfica nas bases de dados: Scientific Electronic Library On-line (SciELO) Entre 2015 e 2022 sobre a relação entre uma alimentação equilibrada e o TDAH.

Resultados: O TDAH é distúrbio biopsicossocial, havendo fortes fatores genéticos, biológicos, sociais e vivenciais que contribuem para a intensidade dos problemas experimentados. O diagnóstico precoce e tratamento adequado podem reduzir drasticamente os conflitos familiares, escolares, comportamentais e psicológicos vividos por essas pessoas (OLIVEIRA, 2022). As crianças com TDAH geralmente apresentam deficiência de micronutrientes em relação ao grupo controle e existe associação entre o consumo alimentar

inadequado e o agravamento dos sintomas característicos do transtorno. Ficou evidenciado que uma dieta carente, a alta ingestão de energia, acentuou o risco genético de impulsividade. Essas descobertas apoiam o modelo de diátese-estresse, fornecendo informações sobre o papel da dieta e dos fatores genéticos na impulsividade. Entretanto, futuros estudos moleculares são necessários para compreender melhor os mecanismos subjacentes dessas interações gene-dieta (XIE et al., 2023).

Conclusão: Uma alimentação saudável com a inclusão de alimentos ricos em ferro, zinco, cálcio, ácidos graxos e vitaminas pode vir a reduzir os sintomas característicos do TDAH, melhorando a qualidade de vida dos indivíduos. Por outro lado, alimentos não saudáveis, processados, industrializados podem agravar os sintomas do TDAH e refletir negativamente principalmente no aumento dos níveis de hiperatividade.

Trab. 22

A SUPLEMENTAÇÃO DA POLPA DE ABACATE DURANTE A GESTAÇÃO E LACTAÇÃO REDUZIU A COMPOSIÇÃO DE GORDURA CORPORAL DA PROLE ADOLESCENTE DE RATAS WISTAR

Autores: ELISIANE BEATRIZ DA SILVA, RENALLY DE LIMA MOURA, DIEGO ELIAS PEREIRA, RITA DE CÁSSIA ARAÚJO BIDÔ, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, SUEDNA DA COSTA SILVA, FRANCISCO CANINDÉ DE SOUSA JÚNIOR, FLÁVIA NEGROMOMONTE SOUTO MAIOR, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, MARILIA FERREIRA FRAZÃO TAVARES DE MELO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Durante os períodos críticos de desenvolvimento, gestação e lactação, os lipídios, especialmente os ácidos graxos, são primordiais para a construção dos tecidos e a determinação do crescimento corporal, sendo estes nutrientes transferidos através da placenta e por intermédio do leite materno. Assim sendo, a nutrição materna influencia fortemente no desenvolvimento fetal e pós-natal, além de ser capaz de programar o metabolismo da prole, alterando parâmetros morfológicos e fisiológicos, que podem estar atrelados à saúde futura e susceptibilidade a doenças.

Objetivo: Diante disso o presente trabalho teve como objetivo investigar os efeitos do consumo materno da polpa e óleo de abacate (Persea Americana Mill.), alimentos ricos em ácidos graxos, sobre a redução de gorduras corporais da prole adolescente de ratas wistar.

Metodologia: Diante disso o presente trabalho teve como objetivo investigar os efeitos do consumo materno da polpa e óleo de abacate (Persea Americana Mill.), alimentos ricos em ácidos graxos, sobre a redução de gorduras corporais da prole adolescente de ratas wistar.

Resultados: O grupo PA (1,85g \pm 0,24) demonstrou menor valor comparado ao AO (2,28g \pm 0,35) ($p < 0,05$) quando avaliado à gordura mesentérica. Quanto à gordura retroperitoneal, o grupo PA (0,64 \pm 0,21) apresentou menor valor em relação ao GC (0,89 \pm 0,38) ($p < 0,05$). Para a gordura epididimal não se verificou diferença significativa entres os grupos. Quando avaliado os valores de gordura corporal total da prole adolescente, o grupo OA (3,98 \pm 0,46) demonstrou maior valor quando comparado ao GC (3,46 \pm 0,69) ($p < 0,05$), já o grupo PA (3,05 \pm 0,57) apresentou menores valores em comparação aos demais grupos.

Conclusão: O aumento da oferta lipídica durante a gestação e lactação, através da suplementação da polpa de abacate refletiu em resultados mais positivos em comparação ao óleo, sendo capaz de reduzir a deposição de gorduras viscerais e conseqüentemente a gordura corporal total da prole adolescente.

Trab. 23

A VITAMINA E COMO UM COMPONENTE DIETÉTICO ANTIOXIDANTE NO ESTRESSE OXIDATIVO: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, BIANCA JOYCE SOUZA DANTAS, LEANDRO ARAUJO BEZERRA JUNIOR, SABRINA GOMES COELHO COSTA, JAIR FRANCISCO DE LIMA SEGUNDO, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A produção exacerbada de radicais livres pode desencadear estresse oxidativo no organismo. A vitamina E é um micronutriente lipossolúvel que está envolvida

em diversas funções, tais como na função imune, na regulação da expressão genética e destaca-se pela sua atividade antioxidante.

Objetivo: Este trabalho teve por intuito realizar uma revisão de literatura da vitamina E como um antioxidante no processo de estresse oxidativo.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura, na qual foram selecionados 6 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, entre os anos de 2018 a 2023. Ainda foram utilizadas as bases de dados: PUBMED; LILACS; SCIELO, sendo os respectivos descritores: Vitamina E; Antioxidantes, Estresse Oxidativo.

Resultados: Os radicais livres são moléculas produzidas pelo organismo em diferentes vias, no metabolismo mitocondrial, na via do ácido úrico, no exercício físico, dentre outros. Esses radicais contêm um ou mais elétrons desemparelhados em sua camada externa, o que lhes confere reatividade. Quando esses radicais estão em excesso e há disfunção no sistema de defesa antioxidante, ocorre o aparecimento do estresse oxidativo. Este, por sua vez, pode ocasionar modificações oxidativas em macromoléculas celulares, acarretando danos ao organismo, nas membranas, proteínas ou até no DNA. Os antioxidantes conferem proteção ao nosso organismo contra a atividade de radicais livres e de espécies reativas de oxigênio. Quanto ao organismo, ele conta com um sistema de defesa antioxidante, que pode ser de fonte endógena e exógena, sendo que, dentre os antioxidantes obtidos de forma exógena, destaca-se a vitamina E que é lipossolúvel e é encontrada em diversos alimentos, como óleos vegetais, nozes e vegetais de folhas verdes. Esta se destaca pela sua potente atividade antioxidante e anti-inflamatória, protegendo as células dos efeitos prejudiciais dos radicais livres. Desse modo, observa-se que o consumo regular de alimentos ricos em vitamina E, assim como de outras vitaminas, tem sido incentivado, pois a ação dessas substâncias podem ocasionar o retardamento do aparecimento de células tumorais, além de melhorar a qualidade de vida humana.

Conclusão: Assim sendo, a inclusão de alimentos fontes de substâncias antioxidantes na alimentação é incentivada para que haja tanto a redução no efeito dos radicais

livres no organismo, como também para que o desequilíbrio entre os radicais livres e antioxidantes seja diminuído, a fim de evitar a ocorrência do estresse oxidativo.

Trab. 24

AFINAL, O QUE OS RESPONSÁVEIS SABEM SOBRE ALIMENTAÇÃO INFANTIL? ESTUDO TRANSVERSAL QUANTITATIVO E QUALITATIVO EM ESCOLAS DE CATANDUVA-SP

Autores: MILENA FREITAS MARTINS, LAURA BRUNELLI DUCATTI, MARIA FERNANDA VILAS BOAS POIATI, MARIANA BREZ BASILIO, RAFAELLA FERRISSE GALBEIRO, WILSON FALCO NETO, MARIANA BENFATTI MARSILLI, MARINA DADA CARASCOSA, DURVAL RIBAS FILHO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: Nas últimas décadas, foi possível observar uma mudança no padrão de ingestão alimentar da população mundial, como um aumento significativo no consumo de alimentos com alta densidade calórica. Nesse sentido, os parâmetros sobre o que é uma alimentação saudável e quais os parâmetros para alcançá-la também podem ter sofrido alterações, principalmente em relação à alimentação oferecida às crianças pelos seus pais ou responsáveis. Diante do exposto, os responsáveis, nesse contexto, podem apresentar dúvidas quando se trata da alimentação das crianças, já que podem se basear em diversas fontes, como seus próprios hábitos, as preferências alimentares das próprias crianças, informações obtidas de terceiros, as quais moldam seu conhecimento e discernimento em relação à alimentação e nutrição de suas crianças, torna-se preciso entender o conhecimento da população e seus impactos sobre a nutrição infantil.

Objetivo: Avaliar as informações e percepções dos responsáveis quanto a alimentação infantil e como esses obtêm esse conhecimento.

Metodologia: Estudo consiste em uma análise secundária - quantitativa e qualitativa - de um estudo analítico transversal realizado em escolas públicas e particulares de Catanduva (São Paulo, Brasil), entre Maio até Junho de 2023. Foram incluídos escolares do quinto ano do ensino fundamental 1 e seus responsáveis. A análise de dados qualitativa foi feita utilizando

o software IRAMUTEQ, a fim de realizar análise de similitude e nuvem de Palavras. A estatística descritiva e analítica foi conduzida pelo software R Studio e Microsoft Excel. Testes exatos de Fisher foram feitos para comparar proporções.

Resultados: Ao todo 133 respostas foram obtidas, 76/131 (58.1%) dos responsáveis relatou buscar informações sobre nutrição infantil e 97/131(74%) julga ter informações. Quando perguntados se verificam as informações vistas, 8/129 (6.2%) relataram que nunca verificam, 40/129 (31.0%) sempre e 81/129 (62.8%) às vezes. A análise qualitativa (nuvem de palavras) revelou que as principais palavras associadas a alimentação saudável foram “fruta”(f=96), “legume”(f=79), “verdura”(f=57) e alimentação não saudável foram “refrigerante”(f=61), “doce”(f=52) e “fritura”(f=37).

Conclusão: Embora a maior parte busque informações, a não verificação das informações pode ser problemática. A análise qualitativa revelou um conhecimento sobre alimentação convergente ao recomendado na literatura científica.

Trab. 25

AGONISTAS DOS RECEPTORES DE GLP-1 E POSSÍVEL AÇÃO FRENTE À COVID-19

Autores: MARIA GABRYELLE DA SILVA SOARES, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, CAMILA DE ALBUQUERQUE MONTENEGRO, MAYARA QUEIROGA ESTRELA ABRANTES BARBOSA, CAMILA CAROLINA DE MENEZES SANTOS BERTOZZO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Os agonistas dos receptores de peptídeo-1 do tipo glucagon (GLP1-RAs) são caracterizados como miméticos de incretinas, capazes de potencializar os efeitos de GLP-1, promovendo, conseqüentemente, a redução da secreção de glucagon, o aumento da secreção de insulina dependente de glicose, além do retardo no esvaziamento gástrico. Durante a pandemia da COVID-19, estes medicamentos foram associados com um efeito positivo, reduzindo o risco dos pacientes diabéticos ao agravamento dessa doença.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre a associação do uso de GLP1-Ras com os possíveis efeitos protetores contra COVID-19.

Metodologia: Foi realizada uma revisão da literatura com artigos científicos obtidos nas bases eletrônicas de dados SciELO, Google Acadêmico e PubMed, no idioma inglês, no intervalo de tempo de 3 anos.

Resultados: Os receptores de GLP-1 são expressos por diversos sistemas do corpo, como o sistema respiratório, o cardiovascular e o sistema nervoso central. Pacientes diabéticos normalmente apresentam secreção alterada de GLP-1, conseqüentemente comprometendo suas funções no organismo desses indivíduos. Dentre seus mecanismos de ação, além de seus efeitos anti-hiperglicêmicos, mostraram ser capazes de reduzir a hemoglobina glicada e alguns apresentaram benefícios cardiovasculares, reduzindo eventos adversos e mortalidade. Outro possível efeito dos GLP1-RAs é o efeito anti-inflamatório sistêmico, que, teoricamente não reduz a infecção pelo vírus da COVID-19, porém, poderia reduzir a resposta inflamatória elevada advinda da infecção. O mecanismo pelo qual isso pode ocorrer é através da inibição da liberação de citocinas inflamatórias como o fator nuclear kappa B (NF-kB), que desempenha um papel no controle de diversos genes ligados a respostas inflamatórias. Outros estudos sugeriram que essa classe pode preservar a função pulmonar e reduzir a inflamação neste órgão.

Conclusão: Conclui-se que a ação anti-inflamatória dos GLP1-RAs tem um efeito importante, sendo benéfico para impedir a tempestade de citocinas encontrada nos casos de COVID-19, no entanto, no que diz respeito a pacientes críticos, infectados pelo vírus SARS-CoV-2, outros medicamentos são mais relevantes, como a própria insulina para o controle glicêmico nesses pacientes.

Trab. 26

ALIMENTAÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA NA TERCEIRA IDADE: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Autores: THALIA AMANNARA MELO DA COSTA, EDSON DOUGLAS SILVA PONTES, SARA DE SOUSA ROCHA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, RENALLY DE LIMA MOURA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O envelhecimento representa uma das fases da vida onde no corpo e na

mente surgem modificações que com o passar do tempo, o indivíduo se apresenta fisicamente com as funções reduzidas, necessitando então a procura por atividades que contribuam para uma melhor qualidade de vida. A atividade física é uma variável de grande relevância para a saúde em geral e principalmente na terceira idade, existem fortes evidências de que o idoso que se exercita obtém uma diversidade de benefícios. Alguns estudos afirmam que a maioria dos idosos consomem alimentos ricos em lipídios e açúcares, porém, apresentam baixo consumo de alimentos ricos em fibras, vitaminas e minerais.

Objetivo: Realizar uma revisão bibliográfica na literatura a fim de explanar sobre alimentação e atividade física na terceira idade

Metodologia: Realizou-se uma revisão bibliográfica, onde foram selecionados 16 artigos científicos compreendendo os anos de 2019-2023 na língua inglesa e portuguesa, encontrados a partir de uma busca nas seguintes bases de dados: SciELO, PubMed e Google Acadêmico utilizando os seguintes descritores: 1) Consumo de alimentos/ food consumption; 2) qualidade de vida/ quality of life; 3) Envelhecimento/ aging de forma isolada ou associada em diversas combinações.

Resultados: A atividade física contribui positivamente para o bem-estar, melhorando a qualidade de vida na terceira idade, uma vez que favorece no melhoramento de aspectos emocionais, aprimorando a autoestima e aumentando a energia para outras atividades, e do ponto de vista da mobilidade, a prática frequente da atividade física enriquece a flexibilidade, a postura e a resistência muscular. Apesar do consumo dos grupos de alimentos recomendados pelo Guia Alimentar da População Brasileira, como cereais, leguminosas, frutas e hortaliças, laticínios, carnes e ovos, a ingestão de alimentos ultraprocessados e com alto índice glicêmico é bastante alta, uma vez que 89% dos idosos consomem alimentos ricos em gordura e açúcares diariamente.

Conclusão: Conclui-se, por meio da revisão da literatura apresentada, o aumento da população idosa é um acontecimento presente e consolidado atualmente, consumindo mais recursos e requerendo novas estratégias de enfrentamento que visem o envelhecimento ativo, saudável e independente.

Trab. 27

ALIMENTAÇÃO E ESPECTRO AUTISTA: PADRÕES, DESAFIOS E INTERVENÇÕES

Autores: MARCOS PETRY, THAÍS COSTA NIHUES, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O espectro autista é uma condição neurológica caracterizada por déficits na comunicação, interação social e comportamentos repetitivos. A alimentação de indivíduos dentro do espectro autista tem sido uma área de crescente interesse, uma vez que muitos apresentam seletividade alimentar, sensibilidades sensoriais e problemas gastrointestinais.

Objetivo: Este estudo tem como objetivo realizar uma revisão bibliográfica abrangente para explorar a relação entre a alimentação e o espectro autista. Busca-se compreender os padrões alimentares comuns, as dificuldades enfrentadas pelos indivíduos autistas em relação à alimentação e examinar as intervenções nutricionais e dietéticas utilizadas para melhorar a saúde e o bem-estar desses indivíduos.

Metodologia: Utilizou-se bases de dados acadêmicas, artigos científicos e literatura especializada relacionada à alimentação e ao espectro autista. Foram selecionados estudos que abordaram padrões alimentares, sensibilidades sensoriais, problemas gastrointestinais, intervenções dietéticas e impactos nutricionais em indivíduos com autismo.

Resultados: Os resultados indicam que muitos indivíduos autistas apresentam seletividade alimentar, preferindo alimentos com texturas e sabores específicos. Sensibilidades sensoriais podem influenciar a aceitação de certos alimentos. Além disso, problemas gastrointestinais, como síndrome do intestino irritável, são comuns em pessoas com autismo. Intervenções dietéticas, como dietas sem glúten e sem caseína, foram propostas para melhorar os sintomas comportamentais e gastrointestinais em alguns casos.

Conclusão: A alimentação de indivíduos dentro do espectro autista é uma área complexa e multifacetada que afeta sua qualidade de vida e bem-estar. A seletividade alimentar e as sensibilidades sensoriais podem resultar em

desafios nutricionais, enquanto problemas gastrointestinais podem impactar ainda mais a saúde. A compreensão desses padrões alimentares e a busca por intervenções nutricionais apropriadas são cruciais para promover a saúde e o bem-estar dos indivíduos dentro do espectro autista. No entanto, é importante reconhecer a heterogeneidade do espectro e considerar as necessidades individuais ao desenvolver estratégias dietéticas. Mais pesquisas são necessárias para elucidar completamente a relação entre a alimentação e o espectro autista e para desenvolver abordagens mais eficazes e personalizadas para melhorar a qualidade de vida desses indivíduos.

Trab. 28

ALIMENTOS À BASE DE INSETOS: ASPECTOS NUTRICIONAIS, SENSORIAIS E REGULATÓRIOS

Autores: THAÍS COSTA NIHUES, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A crescente preocupação com a sustentabilidade alimentar tem impulsionado a pesquisa sobre novas fontes de proteína. Nesse contexto, alimentos à base de insetos emergem como alternativas promissoras devido a seu alto valor nutricional e menor impacto ambiental. Esta revisão bibliográfica explora o estado atual do conhecimento sobre alimentos à base de insetos, abordando seus benefícios nutricionais, aceitação, aspectos regulatórios e desafios enfrentados.

Objetivo: Consolidar informações relevantes sobre alimentos à base de insetos a partir de estudos científicos, analisando suas características nutricionais, aceitação pelo consumidor, considerações regulatórias e obstáculos enfrentados na comercialização e adoção generalizada.

Metodologia: Buscou-se em bases de dados científicas, estudos recentes e relevantes sobre alimentos à base de insetos. Foram selecionados estudos que abordassem aspectos nutricionais, sensoriais, regulatórios e de aceitação pelo consumidor. Os dados foram sintetizados e organizados de acordo com as categorias temáticas relevantes.

Resultados: Os alimentos à base de insetos apresentam uma composição nutricional notável,

rica em proteínas, vitaminas, minerais e ácidos graxos essenciais. Eles têm sido associados à sustentabilidade ambiental devido ao menor uso de recursos naturais e menor emissão de gases de efeito estufa em comparação com a produção de carne convencional. Quanto à aceitação, estudos mostram variações culturais e psicológicas, mas há uma tendência de aumento da aceitação à medida que a conscientização sobre os benefícios ambientais e nutricionais aumenta. Entretanto, desafios regulatórios têm limitado a comercialização de produtos à base de insetos em muitas regiões, devido a regulamentações antiquadas e preocupações de segurança alimentar.

Conclusão: Esta revisão bibliográfica destaca que os alimentos à base de insetos têm o potencial de serem fontes sustentáveis e nutritivas de proteína. Embora enfrentem desafios em relação à aceitação do consumidor e regulamentação, os avanços científicos e a conscientização crescente sobre sustentabilidade podem favorecer sua integração nas dietas humanas. O estímulo à pesquisa interdisciplinar, regulamentação atualizada e ações de divulgação são cruciais para a promoção bem-sucedida de alimentos à base de insetos como parte de soluções alimentares mais sustentáveis. Dessa forma, esses alimentos podem contribuir para a segurança alimentar global e a redução do impacto ambiental da produção de alimentos.

Trab. 29

ALIMENTOS FUNCIONAIS COMO POSSÍVEIS PROTETORES AO DESENVOLVIMENTO DO CÂNCER.

Autores: ANA JÚLIA MOURA FERREIRA DA SILVA, SOFIA ELLEN DE SOUSA NÓBREGA, RILARY FERREIRA ALVES DA SILVA, KAYLANE PEREIRA SANTOS, EDNA SILVA ARAÚJO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, RENALLY DE LIMA MOURA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: No Brasil atual, nota-se que os tipos de câncer relacionados aos hábitos alimentares estão entre as principais causas de mortalidade por esta enfermidade e tem sido alvo de diversos estudos. Através de alterações no estilo de vida, incluindo a dieta, alguns fatores de risco relacionados com esta patologia

são preveníveis. Estudos de observação deixam claro que há uma associação entre a ingestão de alimentos funcionais como o chá verde, a soja e o tomate e o risco de câncer, devido ao possível potencial protetor dos compostos bioativos presentes nestes alimentos tais como as catequinas, as isoflavonas e o licopeno.

Objetivo: Descrever os benefícios dos alimentos funcionais na prevenção do câncer, com base em uma revisão de literatura.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 06 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, de 2010 a 2021, utilizando as bases: SCIELO; PUBMED e os descritores: Alimentos funcionais; câncer; prevenção; dieta.

Resultados: Algumas mudanças nos hábitos alimentares podem ajudar a reduzir os riscos de desenvolvimento do câncer. Os alimentos funcionais, por sua vez, são compostos por substâncias biologicamente ativas, que podem estimular processos fisiológicos ou metabólicos, reduzindo então o risco de doenças e garantindo a manutenção da saúde. Dentre essas substâncias, podem-se citar o licopeno, as isoflavonas e as catequinas. O licopeno é um carotenoide que se encontra no tomate, não apresenta toxicidade e possui efeitos antioxidantes. As isoflavonas são fitoestrógenos comumente encontradas em leguminosas, como a soja; também muito importantes no tratamento preventivo contra o câncer. As catequinas contidas no chá verde contribuem para uma melhor qualidade de vida e proteção de morte prematura ocasionada pelo câncer.

Conclusão: Portanto, os riscos de câncer podem ser diminuídos consideravelmente, principalmente com a adoção de hábitos alimentares adequados, incluindo o consumo regular de alimentos funcionais. Existem alguns alimentos que atuam como agentes quimiopreventivos e por isso devem ser incluídos na dieta, tais como o tomate, que contém licopeno, a soja que contém isoflavonas e o chá verde que contém catequinas.

Trab. 30

ALIMENTOS FUNCIONAIS E DOENÇAS CARDIOVASCULARES: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JACKSON RODRIGO DA SILVA, GERMANA GOMES DE ALMEIDA ARAÚJO, EDIANA DA SILVA ARAÚJO, RILARY FERREIRA ALVES DA SILVA, KAYLANE PEREIRA DOS SANTOS, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, GLÓRIA BARROS DE JESUS MEDEIROS, FERNANDO AUGUSTO PACÍFICO, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O interesse sobre a influência da dieta no tratamento das doenças crônicas não transmissíveis bem como sua prevenção, tem estimulado a pesquisa no setor de alimentos funcionais, vistos como aliados nos tratamentos e prevenção destas. Os alimentos funcionais, já são reconhecidos por suas propriedades benéficas, além das propriedades nutricionais elementares, e têm sido estudados, os seus compostos bioativos que comprovaram os seus efeitos positivos na prevenção e tratamento. Esta revisão de literatura busca explorar alguns alimentos funcionais que demonstraram importantes resultados na saúde, analisando suas propriedades, mecanismos de ação, e comprovações científicas dos potenciais benefícios destes alimentos. Ao examinarmos as interações entre esses alimentos e os fatores de risco destas doenças, esta revisão busca fornecer uma compreensão mais profunda de como a dieta pode desempenhar um papel primordial na promoção de uma saúde resistente e duradoura

Objetivo: Realizar uma revisão literária sobre o uso de alimentos funcionais e sua relação no combate as doenças crônicas não transmissíveis.

Metodologia: Para pesquisa desta revisão literária, foram pesquisados 5 artigos nas plataformas SCIELO E GOOGLE ACADÊMICO e os descritores: Alimentos funcionais; Doenças crônicas; dislipidemia; doenças cardiovasculares.

Resultados: A relação entre dieta, estilo de vida e saúde tem sido cada vez mais reconhecida como um componente fundamental na prevenção de doenças crônicas. Este artigo examinou a importância da alimentação funcional como parte de um estilo de vida saudável e suas implicações para a saúde pública. Além disso, destacou a influência das leguminosas na saúde

cardiovascular, explorou a necessidade de uma abordagem holística para a saúde e examinou o papel dos alimentos funcionais na prevenção de doenças crônicas.

Conclusão: O mercado de alimentos funcionais está crescendo, refletindo a crescente conscientização sobre a importância da dieta na saúde. No entanto, é imprescindível que a população seja educada sobre as expectativas reais em relação aos alimentos funcionais e sua contribuição para um estilo de vida saudável. Em última análise, este trabalho reafirma que uma abordagem holística para a saúde, que envolve alimentação funcional, atividade física e gerenciamento do estresse, é crucial para prevenir doenças crônicas. À medida que as pesquisas avançam, é fundamental que profissionais de saúde, incluindo médicos e nutricionistas, trabalhem em conjunto para orientar e educar a população.

Trab. 31

ALTERAÇÃO ANTROPOMÉTRICA X IMPULSIVIDADE ALIMENTAR EM ESTUDANTES DE MEDICINA, DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

Autores: ISOLDA PRADO DE NEGREIROS NOGUEIRA MADURO, GIOVANNA RIBAS CHICRE, CLARA VALENTINA NOLI MENDONZA, SANDRO ADRIANO DE SOUZA LIMA JUNIOR, ISADORA NOGUEIRA MADURO, LORENZO NOGUEIRA MADURO

Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS

Introdução: O nível de ansiedade em estudantes de medicina vem sendo estudado há tempos antes da pandemia de COVID-19, evidenciando maior nível se comparado com a população em geral, principalmente devido ao estilo de vida. Estudo recente realizado durante a pandemia (Halperin/2021) evidenciou aumento de 60% na ansiedade em estudantes de medicina neste cenário, sugerindo suscetibilidade neste grupo, tendo como fatores associados a compulsão alimentar periódica (CAP) e outros transtornos alimentares.

Objetivo: Os objetivos da presente pesquisa foram avaliação da impulsividade alimentar durante os dois anos da pandemia de COVID-19, relacionado ao ganho ou perda de peso, avaliando o estado de ansiedade de estudantes de medicina da Universidade do Estado do Amazonas (UEA).

Metodologia: Trata-se de um estudo observacional e descritivo de delineamento transversal com abordagem quantitativa. A pesquisa foi realizada com estudantes de medicina da UEA, acima de 18 anos, que estavam matriculados no curso durante o auge da pandemia de COVID-19. Após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), os indivíduos responderam a dois questionários - o Inventário de Ansiedade Traço-Estado (IDATE) e a Escala de Compulsão Alimentar Periódica (ECAP). dados sobre peso (Kg), altura (m) e Índice de Massa Corporal (IMC) atuais e nos últimos dois anos. Os questionários foram aplicados de forma online pela plataforma do Google Forms. Os dados foram submetidos à análise estatística por correlação e proporção.

Resultados: 61 alunos completaram estudo. A idade média de $26,4 \pm 6,6$; sexo feminino foi de 37 (60,6%) e masculino 24 (39,4%). A média do IDATE-Traço foi de $47,3 \pm 10,7$ e no IDATE-Estado de $47,1 \pm 10,3$, entre as mulheres $49,4 \pm 10,3$ pontuaram para o Traço e $49 \pm 11,2$ para o Estado. Entre os homens $44,1 \pm 10,3$ pontuaram para o Traço e $44,1 \pm 8$ para o Estado. Dos estudantes (8,2%) marcaram menos de 30 pontos (ansiedade baixa), 29 (48,5%) marcaram de 33 a 49 pontos (ansiedade média) e 27 (44,3%) marcaram acima de 49 pontos (ansiedade alta) no IDATE-T. Semelhantemente, no IDATE-E 5 (8,2%) dos participantes pontuaram para ansiedade baixa, tendo uma variação para 32 (52,5%) como média e 24 (39,3%) como alta. O nível de ansiedade alta, foi correlacionado tanto em estudantes com magreza, quanto nos com obesidade.

Conclusão: Pode-se sugerir que os estudantes de medicina avaliados possuem nível médio a alto de ansiedade. As pontuações dos testes mais elevados, relacionados a ganho ou perda de peso. Agradecimento à FAPEAM

Trab. 32

ALTERAÇÃO DO METABOLISMO ENERGÉTICO NAS FASES DO CICLO MENSTRUAL

Autores: LAURA ALVES, JULIO SÉRGIO MARCHINI, GIZELA PEDROSO JUNQUEIRA, LORENA BASTISTA DE MEDEIROS

Instituição: UNIV. DE SÃO PAULO - CAMPUS RIBEIRÃO PRETO

Introdução: O ciclo menstrual é um fenômeno biológico que compreende o

período reprodutivo das mulheres, podendo ser dividido em três fases (folicular, ovulatória e lútea), determinadas por variações hormonais, principalmente ligadas aos hormônios estrogênio e progesterona. As fases do ciclo menstrual são capazes de modular diversas respostas metabólicas, devido às particularidades desses hormônios de apresentarem ações divergentes no metabolismo e de se expressarem em níveis dessemelhantes ao longo do ciclo. Compreender essas respostas se faz essencial para o adequado funcionamento dos processos metabólicos durante os períodos do ciclo menstrual.

Objetivo: Avaliar e comparar a taxa metabólica de repouso e oxidação de carboidratos e lipídeos em mulheres nas fases folicular e lútea do ciclo menstrual.

Metodologia: Trata-se de um estudo de coorte com mulheres entre 18 e 30 anos, em idade reprodutiva com ciclo menstrual regular e constante entre 21-35 dias, e IMC entre 18,5-24,9 kg/m²; A amostra é composta por 11 voluntárias (amostragem preliminar por conveniência), avaliadas em dois momentos (fases folicular e lútea) do mesmo período menstrual. Foram aferidas medidas antropométricas de peso e altura, com classificação de IMC para elegibilidade da amostra, e realizada calorimetria indireta para avaliar a taxa metabólica de repouso e oxidação de substratos. A análise estatística foi realizada através do teste t pareado, os valores foram expressos em média e desvio padrão, com nível de significância de 5% ($p \leq 0,05$).

Resultados: A taxa metabólica de repouso na fase folicular apresentou média de $1321,9 \pm 257,61$ Kcal/dia e na fase lútea de $1325,3 \pm 120,69$ Kcal/dia, $p > 0,05$. A oxidação de carboidratos durante a fase folicular foi de $158,5 \pm 47,50$ gramas, enquanto na fase lútea foi de $157,6 \pm 76,67$ gramas, $p > 0,05$. Em relação a oxidação de lipídeos entre as fases folicular e lútea, foram respectivamente, em média $75,5 \pm 24,81$ e $76,4 \pm 27,68$ gramas, $p > 0,05$.

Conclusão: As análises estatísticas não demonstraram significância entre os valores da taxa metabólica de repouso, e da oxidação de carboidratos e lipídeos nas fases folicular e lútea, sugerindo que as fases do ciclo menstrual não interferem no gasto energético de mulheres saudáveis da faixa etária estudada.

Trab. 33

ALTERAÇÃO NO PADRÃO DE METILAÇÃO DO GENE GPR19 EM MULHERES SUBMETIDAS À CIRURGIA BARIÁTRICA

Autores: LUÍSA MARIA DIANI, LIGIA MORIGUCHI WATANABE, NATÁLIA YUMI NORONHA, GUILHERME DA SILVA RODRIGUES, MARCELA AUGUSTA DE SOUZA PINHEL, LUCCA CINTRA DO PRADO ASSUMPCÃO, WILSON SALGADO JR, CARLA BARBOSA NONINO

Instituição: UNIV. DE SÃO PAULO - CAMPUS RIBEIRÃO PRETO

Introdução: A obesidade é uma condição de saúde que impacta diretamente a ocorrência de doenças cardiometabólicas e câncer. A cirurgia bariátrica é indicada para pacientes com obesidade grave quando não há sucesso no tratamento convencional. Dentre os inúmeros fatores que influenciam na obesidade e seu tratamento, incluindo o cirúrgico, destaca-se as alterações epigenéticas, moduladas principalmente pelos padrões de metilação do DNA. Dessa forma, sugere-se que o epigenoma pode influenciar em alterações metabólicas, mediando os efeitos benéficos decorrentes do procedimento cirúrgico.

Objetivo: Avaliar o padrão de metilação de DNA em mulheres antes e após seis meses de cirurgia bariátrica

Metodologia: Foram selecionadas mulheres com obesidade antes e após seis meses de derivação gástrica em Y-de-Roux (DGYR). Os dados clínicos de antropometria e composição corporal foram coletados pré e pós procedimento. Amostras de sangue periférico foram coletadas após 12 horas de jejum para análise genética e bioquímica. A extração do DNA e o tratamento com bissulfito foram realizados para hibridizar as amostras no Infinium Human Methylation 450k Beadchip. Análises de bioinformática foram feitas utilizando o pacote 'ChAMP' do R. A análise estatística incluiu o teste de Shapiro-Wilk e teste t pareado ou Wilcoxon. Estatística descritiva foi apresentada como média \pm desvio padrão. Foi considerado significativo $p < 0,05$.

Resultados: Foram incluídas no estudo 24 mulheres operadas no Centro de Cirurgia Bariátrica do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da USP. O tratamento cirúrgico foi eficaz na redução de medidas como Índice de Massa Corporal ($p < 0,0001$), Massa

Magra ($p < 0,0001$) e Massa Gorda ($p < 0,0001$), glicemia ($p = 0,008$) e triglicérides ($p < 0,0001$) quando comparados pré e pós cirurgia bariátrica. Foram encontrados 98 sítios diferencialmente metilados pós-cirúrgico, sendo 8 hipometilados em regiões promotoras, relacionados ao gene do receptor acoplado à proteína G 19 (GPR19). A sinalização desse gene tem sido associada com atividades relacionadas ao envelhecimento disfuncional, como disfunção do metabolismo lipídico e diabetes, em diversos modelos experimentais.

Conclusão: O presente estudo demonstrou que a cirurgia bariátrica, pode, de fato, alterar o padrão de metilação em regiões promotoras do DNA. Observou-se menores níveis de metilação nos sítios CpG do gene GPR19, envolvido em importantes vias do metabolismo. .

Trab. 34

ALTERAÇÕES DO PERFIL ALIMENTAR ENTRE ESTUDANTES DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19 DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DA BAHIA

Autores: PEDRO FELIPE MIRANDA BADARÓ, MARIA ELIZANGELA RAMOS JUNQUEIRA, MAGNO CONCEIÇÃO DAS MERCES, BENTO DE OLIVEIRA MOTA JÚNIOR, SILVANA LIMA GUIMARÃES FRANÇA

Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA

Introdução: A pandemia de Covid-19 aumentou expressivamente a insegurança alimentar no mundo e trouxe alterações nos hábitos alimentares para a sociedade em distanciamento social. As restrições e adaptações impostas por esse contexto não apenas amplificou as preocupações em relação ao acesso de alimentos adequados, mas também teve um impacto substancial no perfil alimentar dos indivíduos.

Objetivo: Analisar os fatores que motivaram às alterações do perfil alimentar entre estudantes de graduação da saúde de uma universidade pública da Bahia durante a pandemia de Covid-19.

Metodologia: Trata-se de um estudo transversal, de abordagem quantitativa e descritivo. Foi aplicado um questionário estruturado e enviado via Google Forms. A coleta de dados foi realizada no período de dezembro de 2022 a junho de 2023. Foi realizada

uma amostra por conveniência, contemplando jovens universitários, que cursam os diferentes cursos de graduação da área de saúde de uma universidade pública do estado da Bahia. O tamanho amostral foi calculado com base em $n = 274$, adotando um intervalo de confiança de 95%, a partir do OpenEpi. Na análise univariada, foram calculadas frequências absolutas e relativas. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, com parecer de n.º 5.261.359.

Resultados: Dos 274 indivíduos da amostra, com média de 25,5 anos, a maioria consiste em estudantes do sexo feminino (219; 79,9%), de cor preta (101; 36,9%) e solteiras (247; 90,1%). Quanto às mudanças no perfil alimentar, os estudantes relataram associações com diversas variáveis. A ansiedade (177; 64,6%) e o isolamento social (152; 55,5%) foram os mais mencionados. Além disso, a preocupação com a higiene dos alimentos (135; 49,3%), a preocupação com a imagem corporal (105; 38,3%) e uso de tecnologias (104; 38%) também surgiram como fatores significativos. Apenas 23 estudantes (8,4%) afirmaram que não houve alterações em seu perfil alimentar durante o período pandêmico.

Conclusão: Nota-se que estes resultados estão associados a fatores psicossociais, culturais e comportamentais, indicando a complexidade da alimentação como fenômeno social e seu impacto na saúde física e mental dos indivíduos, havendo a necessidade de estudos para compreensão mais abrangente do tema.

Trab. 35

ALTERAÇÕES METABÓLICAS NO PRÉ E PÓS-OPERATÓRIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA: INFLUÊNCIA DE FATORES AMBIENTAIS, CLÍNICOS E NUTRICIONAIS

Autores: LUCCA CINTRA DO PRADO ASSUMPTÃO, LUÍSA MARIA DIANI, NATÁLIA YUMI NORONHA, MARCELA AUGUSTA DE SOUZA PINHEL, WILSON SALGADO JÚNIOR, LÍGIA MORIGUCHI WATANABE, CARLA BARBOSA NONINO

Instituição: UNIV. DE SÃO PAULO - CAMPUS RIBEIRÃO PRETO

Introdução: A cirurgia bariátrica é reconhecida como uma opção para o tratamento da obesidade severa e pode trazer inúmeros benefícios para a saúde. No entanto, para além da melhora na composição corporal, as alterações metabólicas promovidas pelo

tratamento cirúrgico ainda não são totalmente compreendidas.

Objetivo: Avaliar as alterações metabólicas em pacientes com obesidade, e identificar os fatores ambientais, clínicos e nutricionais que poderiam influenciá-la no pré e pós-operatório de 6 meses.

Metodologia: Participaram do estudo 16 pacientes com obesidade severa de acordo com o Índice de Massa Corporal (IMC), submetidos à derivação gástrica em Y-de-Roux, selecionados no Ambulatório de Cirurgia Bariátrica e Digestiva do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo. Os pacientes foram avaliados nos momentos pré e pós-operatório para obtenção de dados acerca dos indicadores antropométricos, composição corporal, exames bioquímicos, metais pesados séricos e calorimetria indireta (CI). Foram excluídos os pacientes que apresentaram modificações na técnica cirúrgica padrão e condições clínicas e/ou ambientais que poderiam influenciar a taxa metabólica basal (TMB). Para análise estatística foi realizado o teste de normalidade de Shapiro-Wilk e aplicado o teste t pareado ou o seu correspondente não paramétrico, o teste de Wilcoxon. Foi admitido um nível de significância de $p < 0,05$.

Resultados: Após o tratamento cirúrgico, em termos antropométricos e de composição corporal, houve uma redução significativa no peso, que refletiu na redução do IMC, além de redução significativa na massa magra e na massa gorda. O tratamento cirúrgico também foi eficaz no aumento da TMB ajustada por kg de peso e nos parâmetros bioquímicos: glicose ($p=0,0105$), colesterol total ($p=0,0231$) e triglicerídeos ($p=0,0002$). Interessantemente, a cirurgia bariátrica também impactou na diminuição dos metais pesados séricos: mercúrio ($p=0,0371$) e alumínio ($p=0,001$).

Conclusão: Os principais achados do presente estudo reforçam a eficácia da cirurgia bariátrica na redução do peso, melhora na composição corporal e nos exames bioquímicos, fatores que estão relacionados ao desenvolvimento de doenças associadas à obesidade. Além disso, o aumento da TMB e a diminuição de metais pesados séricos demonstram que a cirurgia bariátrica pode ser importante para a homeostase do metabolismo energético

e também na mobilização de disruptores endócrinos.

Trab. 36

ALTOS NÍVEIS DE HEMOGLOBINA E FERRITINA E DIABETES MELITO GESTACIONAL: EXISTE ASSOCIAÇÃO?

Autores: ISAAC FERREIRA DE ALBUQUERQUE, JOÃO RODRIGUES DE PONTES NETO, ISADORA RUTH DANTAS DE MEDEIROS SANTOS, ISAAC FERREIRA DE ALBUQUERQUE, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, NILCIMELLY RODRIGUES DONATO, JANAINA ALMEIDA DANTAS ESMERO, FLÁVIA NEGROMOMONTE SOUTO MAIOR, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, MARILIA FERREIRA FRAZÃO TAVARES DE MELO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O diabetes mellitus gestacional (DMG) é uma condição de hiperglicemia que se desenvolve durante a gravidez devido à intolerância à glicose. Sua patogênese envolve fatores genéticos e ambientais, com recentes estudos levantando a hipótese de que a suplementação de ferro em mulheres com níveis normais de hemoglobina e ferritina pode aumentar o risco de DMG. Isso se deve ao acúmulo de ferro e sua capacidade de oxidação, que pode danificar as células beta do pâncreas, afetando a síntese e secreção de insulina. Outros mecanismos possíveis incluem o aumento do estresse oxidativo, levando à resistência à insulina e à secreção inadequada de insulina.

Objetivo: Este trabalho objetivou-se reunir os dados atuais disponíveis na literatura científica sobre o uso de suplementos de ferro, aumento dos níveis de hemoglobina e/ou ferritina sérica e o risco de desenvolver diabetes mellitus gestacional (DMG).

Metodologia: Foram realizadas buscas de artigos científicos internacionais nas bases de dados eletrônicas como Biblioteca Cochrane, PubMed, Medline, Science Direct e Google Scholar. Os descritores utilizados foram: suplementação de ferro OU ferritina sérica OU ferro sérico OU hemoglobina sérica E DMG OU diabetes e gravidez, priorizando artigos de revisão sistemática e/ou metanálise.

Resultados: Estudos atuais constataram que níveis séricos de ferro, ferritina e hemoglobina foram maiores e a capacidade total de ligação do

ferro foi menor em pacientes com DMG do que naqueles sem DMG, onde altos níveis séricos de ferritina e hemoglobina foram associados ao risco de DMG. Outros achados demonstraram que mulheres com uma combinação de ferritina plasmática elevada (~55,7 ng/mL) no início da gestação, apresentavam maior risco de DMG. Estudos apontaram que a ferritina sérica aumentada, no meio da gestação, foi significativamente associado ao risco de DMG e a resultados adversos como pré-eclâmpsia materna e hipoglicemia neonatal. Entretanto, revisões tipo metanálise sugeriram a presença de heterogeneidade significativa nos resultados entre os estudos, exigindo um certo grau de cautela na interpretação desses resultados.

Conclusão: As evidências atuais sugerem que a suplementação dietética com ferro na gestação pode aumentar o risco de diabetes gestacional, embora as evidências disponíveis sejam um tanto contraditórias e a magnitude de qualquer risco aumentado pareça relativamente pequena. São necessários mais estudos avaliar a relação entre a suplementação de ferro e DMG.

Trab. 37

ANÁLISE COMPARATIVA DA QUANTIDADE DE INTERNAÇÕES PEDIÁTRICAS POR ANEMIA POR DEFICIÊNCIA DE FERRO ENTRE AS REGIÕES BRASILEIRAS NOS ANOS DE 2015-2020

Autores: ARTHUR FINOCHI FERNANDES MOÇA, CAMILLE FREITAS BORGES, CARLA MILDEBERG, ESTER RODRIGUES BATISTTIN, FERNANDA CARVALHO DE ASSIS, LAÍS LORENÇON DE REZENDE, JOÃO THALES AZEVEDO GODINHO, VICTOR PEREIRA MARQUES

Instituição: UNIVERSIDADE VILA VELHA

Introdução: A anemia ferropriva é um distúrbio nutricional definido pela diminuição da síntese de hemoglobina por depleção do estoque de ferro corporal. Devido a intensa demanda de ferro no período de crescimento, o público infantil é mais suscetível à deficiência desse mineral, tendo uma prevalência de 20,9%, segundo a Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher.

Objetivo: Analisar de forma comparativa a quantidade de internações pediátricas ocorridas entre os anos de 2015 a 2020, dividindo-a por faixa etária e regiões brasileiras.

Metodologia: Estudo transversal retrospectivo, de abordagem quantitativa, realizado mediante análise de dados obtidos pelo Sistema de Informações Hospitalares do SUS (SIH/SUS), disponibilizados pelo Ministério da Saúde, sobre a variável de internações por anemia por falta de ferro, comparando as regiões brasileiras e as faixas etárias de 0 à 19 anos entre o período de 2015 e 2020.

Resultados: No total, dos 7.589 pacientes avaliados: 1.032 (13,59%) eram da região Norte, 2.514 (33,12%) do Nordeste, 2.303 (30,34%) do Sudeste, 1.163 (15,32%) do Sul e 577 (7,6%) do Centro-Oeste. Em relação aos grupos de faixa etária: 1.830 (24,11%) pacientes eram menores de 1 ano, 2.319 (30,55%) entre 1 a 4 anos, 650 (8,56%) de 5 a 9 anos, 993 (13,08%) de 10 a 14 anos e 1.797 (23,68%) de 15 a 19 anos. Dos menores de 1 ano: 196 eram do Norte, 614 do Nordeste, 582 do Sudeste, 300 do Sul e 138 do Centro-oeste. De 1 a 4 anos: 270 do Norte, 638 do Nordeste, 794 do Sudeste, 442 do Sul e 175 do Centro-oeste. De 5 a 9 anos: 126 do Norte, 296 do Nordeste, 134 do Sudeste, 52 do Sul e 42 do Centro-oeste. De 10 a 14 anos: 171 do Norte, 348 do Nordeste, 288 do Sudeste, 112 do Sul e 74 do Centro-Oeste. Por fim, na faixa etária de 15 a 19 anos, 269 do Norte, 618 do Nordeste, 505 do Sudeste, 257 do Sul e 148 do Centro-Oeste.

Conclusão: Evidencia-se, portanto, que a região do país com maior número de internações por anemia ferropriva pediátrica é o Nordeste, com 33,12% do total de casos, seguida da região Sudeste com 30,34% do total. A região de menor número de casos foi o Centro-Oeste, com somente 7,6% das internações. Em relação à faixa etária, a de maior percentual é entre 1 a 4 anos, com 30,55%, seguida da faixa etária de 15 a 19 anos, com 23,68% das internações. A limitação desse estudo encontra-se entre os dados de 2015 a 2016, que apresentam-se sujeitos à retificação pelo SIH/SUS.

Trab. 38**ANÁLISE COMPARATIVA DE ÓBITOS DE RECÉM-NASCIDOS E LACTENTES DE ATÉ 11 MESES POR DESNUTRIÇÃO ENTRE AS REGIÕES DO BRASIL E POR FAIXA ETÁRIA DE 2015 A 2020**

Autores: ARTHUR FINOCHI FERNANDES MOÇA, LUIZ GUSTAVO MATUCHOCO DE ARAUJO, ANGELO GABRIEL MATUCHOCO DE ARAUJO, CARLA MILDEBERG, FERNANDA CARVALHO DE ASSIS, JOÃO THALES AZEVEDO GODINHO

Instituição: UNIVERSIDADE VILA VELHA

Introdução: A desnutrição é uma das causas mais frequentes da mortalidade infantil, ainda que algumas vezes esteja estatisticamente mascarada por patologias daí decorrentes. O estado nutricional de recém-nascidos e lactentes, reflete o consumo alimentar e seu estado de saúde. A existência de um percentual de crianças gravemente desnutridas, ao lado da sua concentração nas regiões mais pobres do país, são temas a serem discutidos.

Objetivo: Realizar uma análise comparativa de recém-nascidos e lactentes até 11 meses e o número de óbitos por desnutrição entre as regiões do Brasil e por faixa etária pelo SUS entre os anos de 2015 a 2020.

Metodologia: Estudo ecológico, comparativo de casos de óbitos de crianças entre 0 e 11 meses por desnutrição nas regiões brasileiras de 2015 a 2020. Os dados estudados foram coletados na plataforma DATASUS, obtidos pelo Sistema de Informações sobre Mortalidade (SIM), disponibilizados pelo Ministério da Saúde - Coordenação-Geral de Informações e Análises Epidemiológicas (MS/SVS/CGIAE).

Resultados: No total, 959 óbitos foram registrados por desnutrição. Na região Norte (com 275 óbitos totais), foram: 1 óbito no período de 24h de vida, 2 óbitos entre 1 a 6 dias, 8 óbitos de 7 e 27 dias, 48 óbitos de 28 dias e 2 meses, 120 óbitos de 3 a 5 meses, 96 óbitos de 6 a 11 meses. Na região Nordeste (425 óbitos totais): 1 óbito de 1 a 6 dias, 20 óbitos de 7 a 27 dias, 86 óbitos de 28 dias a 2 meses, 198 óbitos de 3 a 5 meses, 120 óbitos de 6 a 11 meses. No Sudeste (160 óbitos totais): 7 óbitos de 7 a 27 dias, 38 óbitos de 28 dias a 2 meses, 67 óbitos de 3 a 5 meses, 48 óbitos de 6 a 11 meses. No Sul (44 óbitos totais): 1 óbito no período de 24h de vida, 3 óbitos no período de 7 a 27 dias, 7 no período de 28 dias a

2 meses, 16 óbitos entre 3 a 5 meses, 17 óbitos entre 6 a 11 meses. No Centro-Oeste (55 óbitos totais): 3 óbitos de 7 a 27 dias, 7 óbitos de 28 dias a 2 meses, 16 óbitos de 3 a 5 meses, 17 óbitos de 6 a 11 meses.

Conclusão: Durante o período analisado, a região de maior número de óbitos infantis por desnutrição foi o Nordeste, com 425 casos (44,31%) seguida da região Norte com 275 casos (28,67%). A região com menor número de casos foi a Sul, com 44 (4,6%). Entre as faixas etárias preestabelecidas, destaca-se a faixa entre 3 a 5 meses de idade que, mostrando um total 421 óbitos (43,9%), instiga uma nova pesquisa sobre o assunto, já que em situação normal, é uma população de alimentação exclusiva de leite materno.

Trab. 39**ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE O AUMENTO DO NÚMERO DE ADOLESCENTES OBESOS E O AUMENTO DO CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS NOS ESTADOS DO SUDESTE ENTRE OS ANOS DE 2019 A 2021 NO BRASIL**

Autores: TALLYS LACERDA MOTA, LUIZ GUSTAVO MATUCHOCO DE ARAUJO, ARTHUR FINOCHI FERNANDES MOÇA, CAMILLE FREITAS BORGES, CARLA MILDEBERG, ESTER RODRIGUES BATISTTIN, LAÍS LORENÇON DE REZENDE, MARIA EDUARDA LEAL VASQUES, NICOLLY SILVA SANTA CLARA, GUILHERME SIMONASSI COUTINHO

Instituição: UNIVERSIDADE VILA VELHA

Introdução: A obesidade é um grave problema de saúde pública e seu aumento tem sido associado ao crescimento do consumo de ultraprocessados em diversas regiões, incluindo a América Latina. Diversos estudos apontam uma relação entre o consumo de ultraprocessados e a incidência e prevalência da obesidade, principalmente devido a grande quantidade calórica e de gorduras saturadas, além de formulações industriais com aditivos, que estes alimentos possuem.

Objetivo: O trabalho objetiva calcular o aumento percentual sobre o percentual de adolescentes com obesidade e o aumento percentual sobre o percentual da alimentação em ultraprocessados, realizando uma comparação da região Sudeste do Brasil durante os anos de 2019 a 2021.

Metodologia: Estudo ecológico transversal retrospectivo, de análise quantitativa, com dados obtidos da Atenção Básica e-SUS/SISVAN, disponibilizados pelo Ministério da saúde. Analisou-se separadamente o percentual de pacientes adolescentes com obesidade nos anos de 2019 a 2021 e, posteriormente, calculou-se o aumento do percentual anual sobre o percentual de pacientes adolescentes com obesidade. Após, examinou-se separadamente o percentual total de adolescentes que responderam “sim” ao consumo ultraprocessados nesses 3 anos na enquête do SISVAN e calculou-se o aumento do percentual anual.

Resultados: Em 2019, do total de adolescentes avaliados, 119.718 de 1.251.687 adolescentes apresentavam obesidade (9,56%), em 2020 foram registrados 101.853 de 903.733 (11,27%) e em 2021 haviam 140.308 de 1.115.810 (12,14%). Houve um aumento de 1,71% do percentual total entre 2019 e 2020 e de 0,87% do percentual total entre 2020 e 2021. No ano de 2019, de 61.962 adolescentes analisados, 52.043 consomem alimentos ultraprocessados (84%); em 2020, de 44.411 adolescentes, 37.696 apresentam o mesmo hábito (85%); já em 2021, de 82.339, 72.911 fazem parte desse grupo (89%). Havendo, assim, um aumento de 1% do percentual total entre 2019 e 2020 e de 4% do percentual total entre 2020 e 2021.

Conclusão: O percentual de adolescentes com obesidade subiu tão quanto o percentual do consumo de alimentos ultraprocessados. Contudo, maiores pesquisas são necessárias para elucidar a relação obesidade-ultraprocessados em adolescentes na região sudeste do Brasil. Nesse trabalho, há como limitação dos dados analisados, a falta de respostas sobre a pesquisa de ultraprocessados entre os pacientes que realizavam tratamento nutricional e a comparação em percentual.

Trab. 40

ANÁLISE DA PRESCRIÇÃO E DO RECEBIMENTO DE DIETA ENTERAL EM UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA

Autores: JOAO PAULO FERREIRA DE CARVALHO, PAULO FRANCISCO HENKIN, CAROLINE AGUIAR PEREIRA, ISABEL DO VALE PEREIRA BITTENOURT

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A unidade de terapia intensiva (UTI) é dedicada ao atendimento de pacientes que necessitam de suporte de vida e àqueles com risco extremamente alto de falência de órgãos e morte. A maioria dos pacientes gravemente enfermos é incapaz de fornecer sua própria nutrição e, para esses pacientes, a terapia nutricional enteral (TNE) é frequentemente fornecida. A TNE é parte essencial do tratamento aplicado na UTI e se relaciona diretamente com evolução clínica dos pacientes, com o tempo de internação hospitalar, bem como custos hospitalares. A relação entre TNE prescrita e infundida é um indicador de qualidade capaz de diagnosticar a eficácia da terapia nutricional (TN).

Objetivo: Quantificar o número de prescrições de TNE e analisar a adequação da TNE em pacientes adultos internados em uma UTI, juntamente com a descrição do motivo do não recebimento adequado da TNE quando houver.

Metodologia: Estudo observacional, retrospectivo, unicêntrico, em caráter qualitativo e quantitativo, por meio da coleta de dados a partir dos prontuários médicos. Foram selecionados todos os pacientes que estivessem recebendo dieta enteral nas UTIs, no período de julho de 2022 a julho de 2023. Foram coletados os seguintes dados: número total de prescrições de TNE, percentual de recebimento calórico, percentual de recebimento proteico e motivo de não recebimento adequado da TNE.

Resultados: Foram analisadas 3168 prescrições de dieta enteral nos 40 leitos de UTI do hospital ao longo de 13 meses – julho 2022 a julho 2023, totalizando uma média de 8,67 prescrições por dia. Dessas prescrições, 2656 atingiram as metas calóricas (83,8%) e 2661 as metas proteicas (84%). As prescrições inadequadas, ou melhor, que não atingiram as metas calóricas foram 512 (16,2%) e as proteicas 507 (16%). As prescrições de TNE definidas como inadequadas também foram qualificadas e quantificadas conforme o motivo do não recebimento. O número total de 512 foi então dividido e classificado, gerando um número absoluto e em seguida feito o percentual. Desse total, 142 prescrições (27,7%) foram por NPO (nil per os) para procedimento, 101 (19,7%) por intercorrências com trato gastrointestinal (TGI),

79 (15,4%) por registro inadequado, 67 (13,1%) por intercorrência com sonda nasoentérica (SNE), 63 (12,3%) sem motivo descrito, 40 (7,8%) por instabilidade hemodinâmica e 20 (3,9%) pela equipe assistente.

Conclusão:

Os pacientes internados em leito de UTI, que foram submetidos ao uso de dieta enteral, receberam de maneira adequada o volume de dieta prescrito.

Trab. 41

ANÁLISE DO CONSUMO DE ALIMENTOS RICOS EM FERRO POR LACTENTES NO ANO DE 2022

Autores: ARTHUR FINOCHI FERNANDES MOÇA, ALINE ALMEIDA PAGOTTO, CARLA MILDEBERG, DAVI DE DEUS ROCHA, MARIA EDUARDA LEAL VASQUES

Instituição: UNIVERSIDADE VILA VELHA

Introdução: Os dois primeiros anos de vida de uma criança são um período de intenso crescimento e desenvolvimento em que a alimentação e a nutrição são elementos importantes no aprimoramento físico e cognitivo. No Brasil, dados da Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher (PNDS) encontraram prevalência de anemia de 20,9% em crianças menores de 5 anos. Vários fatores contribuem para a diminuição da concentração de hemoglobina e o aumento da prevalência da doença em menores de dois anos. Dentre esses fatores apresenta-se a ingestão insuficiente de ferro.

Objetivo: O objetivo deste estudo é analisar o consumo de alimentos ricos em ferro por lactentes no Brasil no ano de 2022.

Metodologia: Estudo ecológico descritivo. Dados obtidos da Atenção Básica e-SUS/SISVAN. Se analisou a quantidade total de pacientes lactentes (6-23 meses de idade) que fizeram acompanhamento nutricional em 2022 no Brasil por região brasileira que consumiam alimentos ricos em ferro.

Resultados: Em 2022, foram analisados 248.704 lactentes de 06 a 23 meses de vida. Apenas 4.678 (2%) consomem alimentos ricos em ferro nas regiões brasileiras. No Centro-oeste, de 15.255 pacientes, apenas 49 indivíduos (0%) consomem; no Norte, de 23.062, somente

88 (0%); no Nordeste, de 75.644, apenas 660 (1%); no Sul, de 27.18, 353 (1%) e o Sudeste, de 107.562, cerca de 3528 (3%).

Conclusão: Portanto, o consumo de alimentos ricos em ferro em indivíduos acompanhados no ano de 2022, durante a fase de lactente, foi menor que 3% em todas as regiões do Brasil. As regiões de menor consumo, foram o Centro-oeste e o Norte brasileiro com 0% de consumo, sendo 49 e 88 pacientes, respectivamente. E a de maior consumo de alimentos ricos em ferro foi a região Sudeste, alcançando apenas 3% com 3528 pacientes. Busca-se novos estudos que busquem correlacionar percentuais tão baixos de consumo de ferro em lactentes em todas as regiões e o aumento de casos de anemia ferropriva.

Trab. 42

ANÁLISE DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA POPULAÇÃO IDOSA EM 2022

Autores: TALLYS LACERDA MOTA, ALINE ALMEIDA PAGOTTO, ARTHUR FINOCHI FERNANDES MOÇA, CARLA MILDEBERG, DAVI DE DEUS ROCHA, DEVALCI HONORATO TAMANINI, ESTER RODRIGUES BATISTIN, LAÍS LORENÇON DE REZENDE, MARIA EDUARDA LEAL VASQUES, THIAGO HANDERE PASCOAL

Instituição: UNIVERSIDADE VILA VELHA

Introdução: A alimentação na terceira idade requer atenção especial, visto que as alterações fisiológicas e psicológicas no idoso podem modificar o estado nutricional. Com o envelhecimento, alterações no estado nutricional tornam-se mais frequentes devido a fatores que limitam o consumo alimentar e o aproveitamento de nutrientes. Atualmente, alimentos ultraprocessados têm sido cada vez mais consumidos por idosos, de acordo com o Protocolo de Uso do Guia Alimentar para a Pessoa Idosa.

Objetivo: Analisar o consumo de alimentos ultraprocessados na população idosa em 2022 entre as regiões brasileiras.

Metodologia: O trabalho trata-se de um estudo ecológico transversal retrospectivo, de análise quantitativa, de dados obtidos a partir da plataforma do Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde (DATASUS), subcategoria Sistema de Vigilância Alimentar e

Nutricional (SISVAN). Analisou a quantidade de idosos por região e sua ingestão de alimentos ultraprocessados.

Resultados: De um total de 534.734 idosos brasileiros acompanhados, 488.704 (91%) faziam consumo de alimentos ultraprocessados. Destes, 57.014 (93%) de um total de 61.168 do Centro-Oeste, 121.701 (92%) de 131.781 do Nordeste, 41.594 (92%) de um total de 45.522 do Norte, 196.532 (92%) de um total de 214.586 no Sudeste e 71.886 (88%) de um total de 81.777 no Sul.

Conclusão: Portanto, o consumo alimentar de ultraprocessados dos indivíduos acompanhados no ano de 2022, a população idosa, foi superior a 88% em todas as regiões do Brasil. No Centro-Oeste foram registrados os maiores percentuais de consumo, sendo 57.014 (93%) pacientes. Contudo, o Nordeste, o Norte e o Sudeste não estão distantes, registrando 92% da população idosa com 121.701(92%), 41.594(92%) e 196.532(92%) pacientes, respectivamente. Por fim, o Sul apesar de ter o menor percentual, alcança 88% dos idosos com 71.863 pacientes consumindo ultraprocessados.

Trab. 43

ANÁLISE DO CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS POR CRIANÇAS DE 5-9 ANOS EM 2022 NO SUDESTE

Autores: ARTHUR FINOCHI FERNANDES MOÇA, LUIZ GUSTAVO MATUCHOCO DE ARAUJO, ALINE ALMEIDA PAGOTTO, CAMILLE FREITAS BORGES, DAVI DE DEUS ROCHA, ESTER RODRIGUES BATISTTIN, FERNANDA CARVALHO DE ASSIS, NICOLLY SILVA SANTA CLARA, VICTOR PEREIRA MARQUES

Instituição: UNIVERSIDADE VILA VELHA

Introdução: Alimentos ultraprocessados são formulações industriais de substâncias extraídas ou derivadas de alimentos que contêm aditivos que modificam o produto final, de forma que seu consumo está associado à deterioração da qualidade nutricional dos alimentos. Dessa forma, o público pediátrico deve ser acompanhado para que atinja um consumo mínimo de ultraprocessados, visto que esses são prejudiciais para a nutrição do indivíduo que, nessa fase de vida, é essencial.

Objetivo: O objetivo deste estudo é analisar o consumo de alimentos ultraprocessados por crianças de 5 a 9 anos em Estados da região

Sudeste do Brasil e comparar com o percentual nacional no ano de 2022.

Metodologia: Estudo ecológico descritivo com dados públicos obtidos na plataforma do SISVAN durante o período do ano de 2022. Utilizou-se o filtro de pesquisa “Consumo alimentar de ultraprocessados por período fase do ciclo da vida e índice”, “5 a 9 anos” e “Estados do Sudeste”. O sistema gerou dados de pacientes pediátricos acompanhados nutricionalmente dos 4 Estados do sudeste do Brasil e a quantidade de indivíduos que consomem ultraprocessados, gerando o percentual sobre o total regional e brasileiro.

Resultados: Total de 268.329 crianças acompanhadas na Região Sudeste, 234.797 (88%) faziam o consumo de alimentos ultraprocessados. Em relação aos Estados: no Espírito Santo, de um total de 16.807 analisadas, 14.429 (86%) realizavam o consumo de ultraprocessados; em Minas Gerais, de um total de 196.732 acompanhamentos, 171.006 (87%) se alimentavam desses produtos; no Rio de Janeiro, de um total de 18.912 pacientes, 17.480 (92%) eram consumidores de ultraprocessados e em São Paulo, de um total de 35.878 acompanhamentos, 31.882 (89%) se alimentavam de ultraprocessados. No que se refere ao consumo de ultraprocessados no Brasil, de um total de 638.144 crianças, 551.229 (86%) eram consumidoras desses alimentos.

Conclusão: No ano de 2022, o consumo de alimentos ultraprocessados na região Sudeste (88%), superou a porcentagem brasileira (86%). Dentro dessa região, destacou-se o estado do Rio de Janeiro com 92%, seguido pelo estado de São Paulo (89%) e Minas Gerais (87%), que apresentam percentuais maiores que os nacionais. O Espírito Santo (86%) apresenta o mesmo percentual nacional.

Trab. 44

ANÁLISE DO CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS POR IDOSOS NO SUDESTE 2022

Autores: ARTHUR FINOCHI FERNANDES MOÇA, LUIZ GUSTAVO MATUCHOCO DE ARAUJO, ALINE ALMEIDA PAGOTTO, CAMILLE FREITAS BORGES, DAVI DE DEUS ROCHA, ESTER RODRIGUES BATISTTIN, FERNANDA CARVALHO DE ASSIS, NICOLLY SILVA SANTA CLARA, VICTOR PEREIRA MARQUES

Instituição: UNIVERSIDADE VILA VELHA

Introdução: Alimentos ultraprocessados são formulações industriais de substâncias extraídas ou derivadas de alimentos que contêm aditivos que modificam o produto final, de forma que seu consumo está associado à deterioração da qualidade nutricional dos alimentos. Uma alimentação saudável é essencial em todas as fases da vida, mas tem grande relevância no envelhecimento, visto que ocorrem alterações fisiológicas, psicológicas e sociais, bem como doenças crônicas. Desse modo, o público geriátrico deve ser acompanhado para que atinja um consumo mínimo de ultraprocessados, a fim de uma velhice mais saudável.

Objetivo: O objetivo deste estudo é analisar o consumo de alimentos ultraprocessados por idosos em Estados da região Sudeste do Brasil e comparar com o percentual nacional no ano de 2022.

Metodologia: Estudo ecológico descritivo com dados públicos obtidos na plataforma do SISVAN durante o período do ano de 2022. Utilizou-se o filtro de pesquisa “Consumo alimentar de ultraprocessados por período fase do ciclo da vida e índice”, “idosos” e “Estados do Sudeste”. O sistema gerou dados de pacientes idosos acompanhados nutricionalmente dos 4 Estados do sudeste do Brasil e a quantidade de indivíduos que consomem ultraprocessados, gerando o percentual sobre o total regional e brasileiro.

Resultados: Na região Sudeste em 2022, 214.737 pacientes foram acompanhados, e desses, 136.352 (63%) faziam consumo de alimentos ultraprocessados. Entre os Estados, 11.877 eram pacientes do Espírito Santo, sendo 6.554 (55%) consumidores de ultraprocessados; Minas Gerais com 137.719 pacientes e 85.431 (62%) consumidores, Rio de Janeiro com 29.151 pacientes e 19.326 (66%) consumidores; e São Paulo com 35.990 pacientes, desses 25.041 (70%) eram consumidores de ultraprocessados. No Brasil, foram 534.941 pacientes acompanhados, com 320.944 (60%) de consumidores de ultraprocessados.

Conclusão: A região Sudeste apresenta um percentual de idosos consumidores de ultraprocessados (63%) maior que o percentual brasileiro (60%), isso porque todas as regiões, exceto o Espírito Santo (55%), apresentam percentuais maiores que o nacional. São Paulo

é o Estado com maior percentual de idosos consumidores de ultraprocessados, atingindo 70% de todos os acompanhamentos, seguido do Rio de Janeiro (66%) e Minas Gerais (62%).

Trab. 45

ANÁLISE DO ESTADO NUTRICIONAL DE MULHERES GESTANTES NO PERÍODO PRÉ-PANDEMIA DE COVID-2019 E SEUS 2 ANOS SUBSEQUENTES (2018-2021) NO BRASIL

Autores: ARTHUR FINOCHI FERNANDES MOÇA, CAMILLE FREITAS BORGES, CARLA MILDEBERG, ESTER RODRIGUES BATISTTIN, LAÍS LORENÇON DE REZENDE, NICOLLY SILVA SANTA CLARA

Instituição: UNIVERSIDADE VILA VELHA

Introdução: O estado nutricional e o adequado ganho de peso materno são fatores importantes para o bom resultado da gravidez, bem como para a manutenção da saúde a longo prazo, da mãe e da criança. A obesidade materna e o ganho de peso acima do recomendado aumentam os riscos para uma série de resultados adversos, tais como: diabetes gestacional, parto prolongado, pré-eclâmpsia, cesárea e depressão. Na pandemia provocada pelo novo coronavírus, mulheres grávidas, puérperas e após abortamento passaram a ser consideradas “grupo de risco” para Covid-19 no Brasil.

Objetivo: Comparar de maneira percentual o estado nutricional de mulheres gestantes no período de 2018-2021 no Brasil, mostrando as diferenças entre o período pré-pandêmico de COVID-19 e o período pandêmico.

Metodologia: Estudo transversal retrospectivo, de abordagem quantitativa, segundo dados disponibilizados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), do Ministério da Saúde, a respeito do estado nutricional de mulheres gestantes no período pré-pandemia de covid 19 e seus dois anos subsequentes (2018-2021) nas regiões brasileiras.

Resultados: Em 2018, em um total de 728.695 mulheres brasileiras analisadas, 119.074 (16.34%) estavam com Baixo Peso, 267.236 (36.67%) estavam com Peso Adequado, 199.734 (27.41%) estavam com Sobrepeso e 142.651 (19.58%) se encontravam no IMC de Obesidade. Em 2019, foram analisadas 629.551 mulheres

brasileiras, sendo que 101.639 (16,14%) estavam com Baixo Peso, 224.224 (35,62%) estavam com Peso Adequado, 175.206 (27,83%) estavam com Sobrepeso e 128.482 (20,41%) estavam com Obesidade. No ano de 2020, 1.031.452 mulheres foram analisadas, destas, 146.402 (14,19%) estavam em Baixo Peso, 350.748 (34,01%) estavam Eutróficas, 295.824 (28,68%) estavam Sobrepeso e 238.478 (23,12%) em Obesidade. Em 2021, foram analisadas 1.047.744 mulheres brasileiras, sendo 144.216 (13,76%) Baixo Peso, 351.108 (33,51%) Eutróficas, 302.269 (28,85%), Sobrepeso e 250.151 (23,88%) em Obesidade.

Conclusão: Enquanto em 2018 e 2019, 728.695 e 629.551 mulheres grávidas procuraram realizar atendimento nutricional, respectivamente, em 2020 e em 2021, 1.031.452 e 1.047.744 gestantes procuraram pelo mesmo serviço, havendo, portanto, um incremento considerável de pacientes interessados nesse tipo de atendimento. Já em relação aos percentuais de estado nutricional, eles se alteram em, no máximo, 5% entre si.

Trab. 46

ANÁLISE DO ESTADO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM CÂNCER DE MAMA: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: LUANA LOHHANE DE SOUZA ESTEVAM, RENALLY DE LIMA MOURA, DAVID BRUNO MELO ARAÚJO, HERICA PALOMA TAVARES DE SOUSA, JORDANIA CANDICE COSTA SILVA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, BRUNO SILVA DANTAS, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O câncer de mama feminino é considerado a neoplasia de maior incidência e mortalidade no mundo. Destaca-se que a anormalidade de células, bem como toda a multiplicação desorganizada influenciam na disseminação e gravidade da patologia, refletindo as mutações genéticas e as complicações do quadro, e correlacionado a isto os fatores ambientais, o estilo de vida e o estado nutricional também são vistos como agravantes para a doença. O excesso de peso possui forte associação com os indivíduos acometidos, seguido das alterações metabólicas e bioquímicas, além da alta ingestão de produtos

ultraprocessados, ricos em gorduras, açúcares e sódio, e carência de nutrientes essenciais como micronutrientes.

Objetivo: Analisar o estado nutricional (antropométrico, dietético e alimentar) de pacientes acometidos com câncer de mama.

Metodologia: Utilizou-se artigos e periódicos dos últimos 5 anos, de bases de dados acadêmicas e científicas como PubMed, The Lancet e SciELO. De caráter bibliográfico, com auxílio de operadores booleanos incluiu-se pesquisas com “neoplasia maligna da mama”, e “alimentação”.

Resultados: Dentre os estudos avaliados, fica evidente que o excesso de gordura corporal é uma predisposição comum para a neoplasia em mulheres. Os parâmetros utilizados para analisar essa associação foram o Índice de Massa Corporal, a Circunferência de Cintura e a Relação Cintura-Quadril que quando elevados classificam o estado nutricional em excesso de peso além de avaliar o risco de doenças cardiovasculares e mortalidade. Com relação a ingestão alimentar e dietética dos pacientes, analisaram que o consumo de carboidratos corresponde aos limites estabelecidos nas recomendações nutricionais, entretanto, a proteína encontra-se abaixo do esperado. Os micronutrientes, para os pacientes acometidos apresentam uma deficiência aumentada de vitaminas e minerais, e sabendo que estes podem auxiliar de forma positiva frente os efeitos colaterais da doença e do tratamento, principalmente o consumo de alimentos ricos em antioxidantes, como as frutas, verduras e legumes, observou-se que o consumo se encontrou abaixo do recomendado.

Conclusão: Apesar do câncer ser considerado um caso de problema e política pública para os cuidados preventivos, a abordagem nutricional necessita de mais atenção e disseminação de informações alimentares para a prevenção cautelosa da doença, para que o indivíduo compreenda a importância dos novos hábitos garantindo assim mais qualidade de vida.

Trab. 47**ANÁLISE DO PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DE DE PACIENTES COM ESTEATOSE HEPÁTICA DE UM AMBULATÓRIO NO EXTREMO SUL DE SANTA CATARINA**

Autores: NATALIA VEADRIGO BOSCHETTI, VINICIUS ALVES PATRICIO, PAULO HENRIQUE PESSOA GHISLANDI, MARINA TONELLO, THAIS MARSON MENEGUZZO

Instituição: UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE

Introdução: A esteatose hepática é definida como o acúmulo excessivo de triglicerídeos nos hepatócitos, e está associada a duas principais condições: a doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA) e a doença hepática gordurosa alcoólica (DHGA).

Objetivo: Descrever o perfil epidemiológico dos pacientes com esteatose hepática de um ambulatório no extremo sul de Santa Catarina.

Metodologia: O presente estudo teve como método a análise de prontuários do serviço de gastroenterologia de uma clínica em Criciúma- SC. Foram incluídos os prontuários de pacientes avaliados com esteatose hepática, sendo coletados as seguintes variáveis: sexo, idade, índice de massa corporal, a presença ou não de Diabetes Mellitus e hipertensão arterial sistêmica, valores de colesterol total, de HDL, de LDL e de triglicerídeos.

Resultados: Resultados: Esteatose hepática estava presente em 92 pacientes com predominância do sexo feminino (57,6%) e idade média de 53,25 anos. Dentro das comorbidades avaliadas, os principais resultados obtidos foram obesidade classe I (35,9%), hipertensão arterial sistêmica (54,9%), diabetes Mellitus (39,6%) e hipertrigliceridemia (52,9%).

Conclusão: A esteatose hepática é uma doença extremamente comum em pessoas com obesidade, resistência a insulina e hipertensão, fazendo dessa patologia algo extremamente preocupante, uma vez que o risco cardiovascular de pacientes com esses fatores de risco é extremamente alto. Medidas de saúde pública devem ser tomadas imediatamente com intuito de incentivar a prevenção dessas doenças.

Trab. 48**ANÁLISE EPIDEMIOLÓGICA DAS INTERNAÇÕES POR DESNUTRIÇÃO, SEQUELAS DA DESNUTRIÇÃO E OUTROS DÉFICITS NUTRICIONAIS NA FAIXA ETÁRIA INFANTOJUVENIL NO BRASIL NO PERÍODO ENTRE 2018 E 2022**

Autores: ISABELLA MORAIS GRIPP, PEDRO HENRIQUE NUNES BARRA, SILVIA DE ANDRADE TOSCANO MENDES MOREIRA, FERNANDA ARBEX GUEDES

Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS E DA SAÚDE DE JUIZ DE FORA

Introdução: A desnutrição aguda grave é uma das principais causas de morbidade e mortalidade em crianças menores de 5 anos. Até o momento, existem poucos estudos que comparam a epidemiologia entre as regiões brasileiras.

Objetivo: O objetivo foi analisar os dados epidemiológicos dos casos de internações por desnutrição, sequelas de desnutrição e outros déficits nutricionais na faixa etária infantojuvenil no Brasil, no período de 2018 a 2022.

Metodologia: Estudo ecológico, a partir de dados extraídos do Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde (DATASUS) e originários do Sistema de Informações Hospitalares do Sistema Único de Saúde (SIH/SUS). Os participantes selecionados foram indivíduos brasileiros, com idade de 0 a 19 anos, diagnosticados com desnutrição, sequelas de desnutrição e outros déficits nutricionais no período de 2018 a 2022. As variáveis selecionadas foram: região de notificação, faixa etária, sexo, ano de atendimento, caráter de atendimento, cor e raça, analisadas por meio de estatística descritiva.

Resultados: Foram registradas 25.875 internações. O Nordeste apresentou a maior notificação de internações (38,72%) e Centro-Oeste a menor (8,45%). O índice de internação se apresentou 11,3 vezes maior no ano de 2018 (5.097) comparados com 2017 (451), sendo 2019 o ano com maior número de casos (5.417). A taxa de internação diminuiu gradativamente com a idade, sendo a mais afetada de 0 a 1 ano (56,95%). A distribuição entre os sexos é semelhante, sendo o masculino 3,44% maior. Quanto ao caráter de atendimento, a urgência predominou sobre os atendimentos eletivos,

com 24.045 (92,92%) e 1.830 (7,07%) internações, respectivamente. A raça parda foi a mais afetada, com 10.694 internações (41,32%) e a amarela a menos, com 292 (1,12%).

Conclusão: Observou-se que o perfil de pacientes mais acometidos foram indivíduos de 0 a 1 ano, residentes do Nordeste, do sexo masculino e de raça parda, atendidos majoritariamente em caráter de urgência. O Nordeste, mesmo não sendo a região mais populosa, obteve a maior notificação de internações. Além disso, houve um aumento da incidência de desnutrição, sequelas de desnutrição e outros déficits nutricionais no ano de 2018 em relação a 2017, o que pode estar relacionada a subnotificações. A taxa de internação foi inversamente proporcional a idade, podendo ser associado a menores taxas de imunização e ao aleitamento materno descontinuado, o que corrobora com os achados da literatura.

Trab. 49

ANÁLISE NUTRICIONAL DE GESTANTES NO BRASIL ENTRE 2018 E 2022

Autores: THIAGO HANDERE PASCOAL, ALINE ALMEIDA PAGOTTO, ARTHUR FINOCHI FERNANDES MOÇA, CAMILLE FREITAS BORGES, CARLA MILDEBERG, ESTER RODRIGUES BATISTTIN, LAÍS LORENÇON DE REZENDE, VÍCTOR PEREIRA MARQUES

Instituição: UNIVERSIDADE VILA VELHA

Introdução: Tanto o estado nutricional materno como o ganho de peso gestacional vem sendo estudado em relação ao papel determinante que desempenham de risco de inadequações sobre o crescimento fetal e o peso do neonato. Complicações gestacionais, com desfechos desfavoráveis para mães e filhos, também têm sido associadas tanto ao ganho de peso gestacional insuficiente quanto excessivo. Nesse contexto, para um bom acompanhamento pré-natal, destacam-se, a avaliação do estado nutricional inicial e o acompanhamento do ganho de peso gestacional.

Objetivo: O presente trabalho objetiva analisar o estado nutricional das gestantes brasileiras durante os anos de 2018 a 2022.

Metodologia: Estudo transversal retrospectivo, de análise quantitativa, realizado mediante a dados obtidos da Atenção Básica e-SUS/SISVAN, disponibilizados pelo Ministério

da Saúde, na plataforma DATASUS, a respeito do estado nutricional de gestantes que realizam atendimento nutricional pelo SUS em todo o Brasil entre os anos de 2018 a 2022.

Resultados: No ano de 2018, houveram um total de 728.696 gestantes que realizaram acompanhamento nutricional, dessas: 119.074 (16,34%) se apresentavam em baixo peso, 267.236 eutróficas (36,67%), 199.734 sobrepeso (27,41%) e 142.651 obesidade (19,57%); em 2019 foram 629.556 gestantes, sendo 101.064 em baixo peso (16,05%), 124.228 em peso eutrófico (19,73%), 175.206 em sobrepeso (27,83%) e 128.482 em obesidade (20,40%); em 2020 eram 1.031.454 gestantes, 146.402 em baixo peso (14,2%), 350.748 em peso eutrófico (34%), 295.805 com sobrepeso (28,67%) e 238.479 com obesidade (23,12%); em 2021 foram 1.047.745 gestantes, sendo 144.216 em baixo peso (13,76%), 351.111 em peso eutrófico (33,5%), 302.269 em sobrepeso (28,85%) e 250.149 com obesidade (23,87%); já em 2022 foram 886.906 gestantes, 120.306 (13,56%) em baixo peso, 295.298 (33,29%) em peso eutrófico, 255.657 em sobrepeso (28,82%) e 215.705 em obesidade (24,32%).

Conclusão: Conclui-se que durante dos anos analisados, em 2018, 2020, 2021 e 2022 a eutrofia se sobressaiu com, respectivamente 36,67%, 34%, 33,5%, 33,29% do total anual. Já em 2019, houve prevalência do estado de sobrepeso, com 27,83% do total anual. Entretanto, mesmo com médias positivas de peso eutrófico entre os anos, vede-se percentuais de sobrepeso ainda bastante elevados.

Trab. 50

ANÁLISE QUANTITATIVA DO NÚMERO DE PROCEDIMENTOS DE CIRURGIA BARIÁTRICA POR VIDEOLAPAROSCOPIA REALIZADOS PELO SUS POR REGIÃO DO BRASIL E A TAXA DE MORTALIDADE NACIONAL ENTRE 2018 A 2022

Autores: ARTHUR FINOCHI FERNANDES MOÇA, ANGELO GABRIEL MATUCHOCO DE ARAUJO, CAMILLE FREITAS BORGES, CARLA MILDEBERG, JOÃO THALES AZEVEDO GODINHO, LAÍS LORENÇON DE REZENDE, LUIZ GUSTAVO MATUCHOCO DE ARAUJO, MARIA EDUARDA LEAL VASQUES, NICOLLY SILVA SANTA CLARA, TALLYS LACERDA MOTA

Instituição: UNIVERSIDADE VILA VELHA

Introdução: A cirurgia videolaparoscópica é um método cirúrgico minimamente invasivo do abdômen e seus órgãos internos, realizada utilizando-se de uma câmera ligada através da parede abdominal por meio de pinças. A cirurgia bariátrica por laparoscopia se tornou técnica preferencial, por apresentar menor resposta ao trauma cirúrgico e menor intensidade de dor. Os critérios para a cirurgia estão já estabelecidos e incluem pacientes com índice de massa corporal (IMC) maior que 40kg/m² ou IMC acima de 35 kg/m² com comorbidade.

Objetivo: Realizar análise comparativa entre o número de internações para prática das cirurgias bariátricas por videolaparoscopia pelo SUS e a quantidade de óbitos na realização do procedimento entre as regiões do Brasil no período de 2018-2022.

Metodologia: Estudo transversal retrospectivo, de abordagem quantitativa, realizado mediante dados disponibilizados pelo Sistema de Informações Hospitalares do SUS (SIH/SUS), do Ministério da Saúde, na plataforma DATASUS, a respeito do número de internações para realização de cirurgia bariátrica por videolaparoscopia e do número de óbitos decorrentes de complicação procedimental nas regiões brasileiras entre os anos de 2018 e 2022.

Resultados: Entre os anos de 2018 a 2022, o SUS realizou 4.613 procedimentos de cirurgia bariátrica por videolaparoscopia, desses 106 na região Norte (2,29%), 1.732 na região Nordeste (37,54%), 1.389 na região Sudeste (30,11%), 1.080 na região Sul (23,41%) e 306 na região Centro Oeste (6,63%). Houveram 4 óbitos na realização desse procedimento, 1 na região Nordeste (25%), 1 na região Sudeste (25%) e 2 na região Sul (50%). Taxa de mortalidade nacional: 0,86 óbitos por 1000 cirurgias.

Conclusão: Portanto, caracterizando-se por rápida recuperação do paciente e menor invasividade, a cirurgia bariátrica por videolaparoscopia se mostrou um procedimento com baixa taxa de mortalidade entre os anos analisados, com cerca de 0,86 óbitos a cada 1000 operações, sendo, então, uma alternativa segura para tratamentos contra obesidade. Há como limitação do trabalho, a possibilidade de alteração dos dados do final de 2022 pelo SIH/SUS.

Trab. 51

ANÁLISE SWOT DE SAÚDE BASEADA EM VALOR EM NUTROLOGIA

Autores: RAPHAEL DE FARIA SCHUMANN, ISABELA VIEIRA DE SOUSA, PAULO SCHOR, DANIELA MENDES LATRECHIA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO

Introdução: O modelo de remuneração atual contribui para o aumento do custo em saúde ao remunerar prestadores pela quantidade de atendimentos e não pela qualidade. Para tentar mudar esse cenário, sugere-se a adoção do sistema value based health care (VBHC) ou saúde baseada em valor. O conceito deste define que o valor percebido seria representado pela seguinte fórmula: Valor = (Satisfação + Resultados)/Custo. Assim, adota-se uma remuneração diferenciada para prestadores que consigam atingir o maior "valor". Dentro da especialidade de Nutrologia o tema de medidas de desfechos clínicos associados à sua contrapartida financeira é pouco explorado, sendo de fundamental importância para a devida análise de quais são os melhores protocolos clínicos, não apenas do ponto de vista do médico, mas também do paciente. A matriz SWOT ou FOFA (em português) é amplamente utilizada para planejamento estratégico de sistemas

Objetivo: Demonstrar através da matriz SWOT um estudo de viabilidade de implementação de um sistema de saúde baseada em valor em nutrologia.

Metodologia: Analisar as forças, oportunidades, fraquezas e ameaças ao se implementar um sistema de saúde baseada em valor.

Resultados: FORÇAS: Sistema mais eficiente Estímulo à qualidade (e não ao volume) Aquisição de banco de dados Criação de benchmark Concorrência saudável Foco no cliente Desfechos mais favoráveis Colaboração entre stakeholders Paciente fazendo parte do processo de maneira mais ativa OPORTUNIDADES: Criação de Análise Preditiva Compartilhamento de Risco com a Indústria Ranqueamento de Equipe Desenvolver um maior espírito de equipe Desenvolver melhor capacidade de TI para coleta/análise de dados Criar estímulo ao desenvolvimento dos prestadores com pior avaliação Maior engajamento a protocolos clínicos Conhecer a qualidade de preenchimento dos prontuários

FRAQUEZAS: Investimento em treinamento da equipe Tempo gasto com a coleta de dados Falta de capacidade de TI atual Mudança de um sistema já bem estabelecido Modelo de pagamento mais complexo Dificuldade de aferir os desfechos (transformar medicina em ciência exata) Sistema auditável Resultados dependem também dos pacientes **AMEAÇAS:** Boicotes (médicos, hospitais, conselhos e sindicatos) Validação jurídica Oligopólios (quem tem mais condições de investir tem vantagem) Subnotificação de pacientes e prestadores Credibilidade dos dados Taxa de resposta dos pacientes Paciente ao ter acesso aos desfechos fica mais exigente

Conclusão: Mostramos a análise de viabilidade de um sistema de VBHC através da matriz SWOT.

Trab. 52

APLICABILIDADE CLÍNICA DE FLAVONOIDES NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DO CÂNCER COLORRETAL: UMA REVISÃO BASEADA EM ENSAIOS CLÍNICOS

Autores: MACIEL DA COSTA ALVES, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, DIEGO ELIAS PEREIRA, RITA DE CÁSSIA ARAÚJO BIDÔ, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, MARIA ELIZÊNGELA FERREIRA ALVES, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, MARILIA F. FRAZÃO TAVARES DE MELO, RENALLY DE LIMA MOURA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIV. FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

Introdução: O câncer colorretal (CCR) abrange os tumores malignos que se desenvolvem no cólon ou no reto. A estratégia terapêutica envolve a cirurgia, radioterapia e quimioterapia e, para a maioria dos pacientes, recomenda-se uma abordagem combinada. Embora tenham sido feitos progressos significativos no tratamento do CCR nos últimos anos, ainda não existe um regime padrão-ouro. Portanto, a investigação clínica nesta área permanece extremamente ativa. Nesse sentido, os flavonoides surgem como importantes opções de terapia alternativa na carcinogênese colorretal, devido ao seu potencial anticancerígeno.

Objetivo: Analisar as evidências científicas, disponíveis em ensaio clínicos, quanto à eficácia e segurança da aplicabilidade clínica de flavonoides na prevenção e tratamento da carcinogênese colorretal.

Metodologia: A busca por ensaios clínicos no banco de dados "Cortellis Drug Discovery Intelligence" usou os termos "Câncer colorretal" E "flavonoides" OU "polifenóis". Foram encontrados 12 ensaios clínicos, com um total de 908 participantes submetidos a terapias com flavonoides para o CCR. O número de participantes em cada estudo variou de 13 a 120 indivíduos.

Resultados: Nesta análise, os ensaios clínicos abrangeram nove tipos de flavonoides. Genisteína, epigallocatequina galato (EGCG) e a dihidroxiflavona sintética (flavopiridol) foram os mais estudados. Um ensaio clínico com silibina, extraída de *Silybum marianum*, evidenciou benefícios na redução do dano hepático induzido por terapia contra câncer. A crisina mostrou-se eficaz na redução da gravidade da diarreia tardia em pacientes tratados com irinotecano. Embora a EGCG tenha efeitos anticancerígenos sugeridos em estudos pré-clínicos, ensaios clínicos não confirmaram redução significativa de lesões retais aberrantes. Flavopiridol, usado isoladamente ou em combinação, demonstrou segurança no tratamento de CCR. A genisteína, combinada com quimioterapia, mostrou eficácia melhorada em comparação com a quimioterapia padrão, conforme constatado em estudos clínicos.

Conclusão: Existem evidências clínicas que apoiam o uso de alguns flavonoides para prevenção e tratamento do CCR, inclusive através de associações terapêuticas, os quais se mostraram bem tolerados e associados a uma baixa incidência de efeitos adversos. No entanto, para todos os estudos analisados é preciso a avaliação da eficácia e segurança em estudos clínicos maiores.

Trab. 53

ARROZ DOURADO: UMA SOLUÇÃO PARA A CEGUEIRA E A DESNUTRIÇÃO

Autores: ANA CAROLINA LENZI BERTOLUCCI, NATASHA DE NEZ, PAULA TONELLO PORSCH, MARISE VILAS BOAS PESCADOR

Instituição: FACULDADE ASSIS GURGACZ

Introdução: O arroz dourado é uma variedade de arroz geneticamente modificado que possui um alto teor de beta-caroteno, o precursor da

vitamina A. Foi desenvolvido como uma solução para combater a deficiência de vitamina A, a qual é uma preocupação de saúde pública em muitas regiões do mundo, especialmente em países em desenvolvimento.

Objetivo: Realizar uma revisão de literatura sobre a relevância do arroz dourado tanto na nutrição quanto na agricultura, bem como seus impactos significativos na saúde pública e na agricultura sustentável.

Metodologia: Revisão bibliográfica de artigos científicos nacionais e internacionais publicados nas bases de dados como: PUBMED, SciELO e Google Acadêmico a partir dos descritores: Golden Rice; deficiência de vitamina A; desnutrição.

Resultados: A deficiência de vitamina A (DVA) causou a morte de milhões de crianças em países menos desenvolvidos nas últimas três décadas. Embora este número tenha diminuído desde então, ainda existem desafios na erradicação. A DVA é causada principalmente pela falta de diversidade alimentar devido à pobreza e limitações de mercado, tornando os alimentos ricos em vitaminas de difícil acesso para muitas pessoas. Sua carência pode ocasionar problemas oculares, enfraquecer o sistema imunológico e aumentar o risco de infecções. Nesse contexto, para combater a DVA e a desnutrição, pesquisas buscaram enriquecer o arroz com carotenóides, levando ao desenvolvimento do Arroz Dourado (Golden Rice), um arroz transgênico. Estudos indicam que a substituição do arroz convencional pelo Arroz Dourado pode suprir as necessidades de vitamina A em crianças pré-escolares, destacando a importância de alimentos não apenas como fonte de energia, mas também de nutrientes biodisponíveis, tornando o Arroz Dourado uma opção acessível para erradicar a DVA em comunidades que dependem do arroz como alimento principal.

Conclusão: São inegáveis as vantagens do Arroz Dourado, uma vez que este propiciou à população infantil de países subdesenvolvidos o aumento de taxas de vitamina A necessárias, além de participar ativamente contra a desnutrição. Observou-se ainda que o arroz dourado tem capacidade de complementar a demanda nutricional onde evidencia-se grande escassez. Sendo assim, obter um nutriente a partir de um alimento que já faz parte da dieta

de uma população é uma estratégia inteligente e que realmente pode solucionar o problema que afeta milhões de pessoas no mundo.

Trab. 54

AS IMPLICAÇÕES DA DIETA VEGETARIANA SOBRE O DESENVOLVIMENTO INFANTIL

Autores: ANA BEATRIZ NARDELLI DA SILVA, AKIRA OTAKE HAMOY, JULIANA OLIVEIRA DA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

Introdução: A dieta vegetariana tem ganhado muita popularidade com o passar dos anos, dados recentes mostram que há cerca de 8% de vegetarianos no país. Dessa forma, é necessário entender quais as limitações para melhor intervir na saúde do paciente infantil, o qual não apresenta consumo de carne, mas há consumo de lácteos e seus derivados.

Objetivo: Determinar a possível relação entre as limitações do desenvolvimento infantil em crianças adeptas a dieta vegetariana.

Metodologia: Realizou-se um levantamento bibliográfico adaptada às particularidades de cada base de dados nas seguintes bases de dados: PubMed, The European Society for Clinical Nutrition and Metabolism (ESPEN), American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (ASPEN) e Academy of Nutrition and Dietetics (JAND), palavras-chave relacionadas com vegetarianismo como "Vegetarian OR Vegetarian Diet AND Clinical Practice Guidelines" entre 2017 e 2023 é um exemplo de pesquisa executada.

Resultados: Entre as principais limitações da dieta vegetariana estão a baixa ingestão diária de proteínas, cuja demanda é maior no primeiro ano de vida (1.05 g/kg/dia) e sua baixa biodisponibilidade (70 a 90%). Além disso, as proteínas vegetais como grãos e legumes não apresentam os nove aminoácidos essenciais em sua composição, com exceção da soja, que embora possua todos os aminoácidos, tem deficiência de metionina, que é fundamental para regeneração celular. O ferro na forma heme, também deve ser avaliado cuidadosamente devido sua alta demanda durante a fase de crescimento (7 a 11 mg/dia) e as fontes vegetais, lácteas e ovos apresentarem baixos níveis de concentração. Por fim, o alto consumo de grãos e fibras diminuem a biodisponibilidade

dos micronutrientes como cálcio, zinco e ferro devido a presença de quelantes. Mesmo com essas deficiências nutricionais, vários estudos mostram equivalência na taxa de crescimento, porém com maior presença estatística de baixo peso para vegetarianos. A JAND se posicionou a favor da dieta vegetariana infantil. O ASPEN sugeriu que dietas veganas e vegetarianas bem planejadas são seguras mesmo na idade infantil. Enquanto a ESPEN não recomenda dietas veganas infantis sem suplementação e acompanhamento médico.

Conclusão: Esta revisão evidencia que é possível apresentar crescimento infantil adequado com dieta vegetariana, mas que há riscos mediante a maior possibilidade de déficits nutricionais. Logo, é importante haver acompanhamento médico para estabelecer a seguridade de tais restrições alimentares juntamente ao crescimento adequado.

Trab. 55

AS INTERVENÇÕES PARA A REDUÇÃO DA OBESIDADE INFANTIL NO CENÁRIO BRASILEIRO: UMA REVISÃO INTEGRATIVA

Autores: MARIA LETÍCIA CARDOSO DA SILVA BARBOSA, ANA PAULA MELO DA SILVA, MARIA EDUARDA WANDERLEY DE BARROS SILVA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, JOSICLEIA GOMES DA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A obesidade é considerada um grande problema da área de saúde pública, sendo considerada uma epidemia global segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS). Considerada como uma condição que nos últimos anos está afetando fortemente as crianças em todo o mundo, inclusive no Brasil classificada com origem multifatorial, que envolve diferentes aspectos. Desse modo, exige uma abordagem ampla por parte dos profissionais de saúde.

Objetivo: Analisar quais são as estratégias que estão sendo desenvolvidas e como elas estão contribuindo para combater a obesidade infantil no país.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, realizada no período de julho a agosto de 2023. A pesquisa foi conduzida nas bases de dados PubMed e Scientific

Electronic Library Online (SciELO) contendo uma amostra final após a combinação dos descritores de saúde, de 10 artigos.

Resultados: Nos últimos anos, o Brasil tem adotado estratégias importantes, incluindo a implementação de políticas públicas voltadas para a promoção da alimentação saudável nas escolas, um exemplo é a Lei nº 13.265, promulgada em 2014, que exige que as cantinas escolares ofereçam alimentos saudáveis, proibindo a venda de produtos industrializados e ultraprocessados. Outra estratégia inclui a implementação de campanhas de sensibilização acerca da importância da alimentação saudável e da prática de atividades físicas. À vista disso, a promoção da atividade física tem sido uma estratégia de destaque no combate à obesidade infantil no país, Programas como o Saúde na Escola (PSE). Também é existente a regulamentação da publicidade de alimentos direcionada às crianças. Outra iniciativa de significância adotada nos últimos anos é a incorporação da obesidade infantil como uma das doenças passíveis de prevenção e combate pela Atenção Básica de Saúde. Atualmente no Brasil também se encontra em vigor uma recente estratégia, direcionada a população infantil a Estratégia de Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil (PROTEJA), com o objetivo de diminuir ou deter o avanço da obesidade infantil e contribuir para a melhoria da saúde e da nutrição das crianças brasileiras.

Conclusão: Portando, a obesidade infantil tem se tornado um desafio em termos de saúde pública no Brasil. Entretanto, o país tem respondido a essa preocupação com uma série de estratégias abrangentes incluindo a implementação de políticas governamentais e ações de promoção de hábitos alimentares saudáveis e atividades físicas.

Trab. 56

ASPECTOS SENSORIAIS E NUTRICIONAIS DE ALIMENTOS PRONTOS CONGELADOS

Autores: THAÍS COSTA NIHUES, ISADORA DE ANDRADE PAULO, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Os alimentos prontos congelados têm se tornado uma opção popular

para refeições rápidas e convenientes. Além da praticidade, os consumidores também estão cada vez mais preocupados com os aspectos sensoriais e nutricionais desses alimentos.

Objetivo: Tem-se como objetivo apresentar os principais aspectos sensoriais e nutricionais dos alimentos prontos congelados.

Metodologia: Esta revisão foi redigida com informações de artigos científicos (Scopus).

Resultados: Os aspectos sensoriais, como aroma, sabor, textura e aparência visual, desempenham um papel fundamental na aceitação dos alimentos prontos congelados pelos consumidores. Embalagens atraentes e que permitam a visualização do produto podem despertar o interesse e aumentar a probabilidade de compra. Além disso, a manutenção do sabor original dos alimentos durante o processo de congelamento e descongelamento é essencial. A textura também deve ser preservada, evitando-se a formação de cristais de gelo ou alterações indesejadas. O equilíbrio adequado entre esses aspectos sensoriais contribui para a experiência agradável do consumidor. Os consumidores estão cada vez mais preocupados com a qualidade nutricional dos alimentos que consomem. Os alimentos prontos congelados devem oferecer um perfil nutricional equilibrado, fornecendo os nutrientes essenciais de que o corpo precisa. A inclusão de ingredientes frescos e minimamente processados é valorizada pelos consumidores. Além disso, a quantidade de aditivos e conservantes deve ser mantida em níveis seguros e dentro das regulamentações alimentares. A informação nutricional clara e precisa na embalagem é essencial para que os consumidores façam escolhas conscientes. Com o aumento da demanda por alimentos prontos congelados mais saudáveis, várias tendências e inovações têm surgido. A inclusão de ingredientes funcionais, como grãos integrais, proteínas vegetais e superalimentos, tem ganhado destaque. Além disso, há uma crescente preocupação com a redução do teor de sódio, açúcar e gorduras saturadas nos alimentos congelados, bem como a oferta de opções vegetarianas e veganas. A tecnologia de congelamento rápido e métodos de cozimento inovadores também estão sendo desenvolvidos para preservar a qualidade nutricional e sensorial dos alimentos.

Conclusão: O compromisso contínuo com a melhoria desses aspectos contribuirá para uma oferta de alimentos prontos congelados mais diversificada, saudável e atrativa.

Trab. 57

ASSOCIAÇÃO ENTRE A INGESTÃO DE VITAMINA C E PADRÃO DE METILAÇÃO DE GENES RELACIONADOS AO SISTEMA IMUNE

Autores: ISABELLE MELLO SCHINEIDER, NATALIA YUMI NORONHA, GUILHERME DA SILVA RODRIGUES, LÍGIA MORIGUCHI WATANABE, MARCELA AUGUSTA DE SOUZA PINHEL, CARLA BARBOSA NONINO

Instituição: UNIV. DE SÃO PAULO - CAMPUS RIBEIRÃO PRETO

Introdução: Introdução: Os micronutrientes são essenciais para a regulação dos processos metabólicos no organismo. Dentre estes, a vitamina C atua de forma diversa em diferentes processos biológicos, como resposta imune e como cofator de enzimas do processo de metilação e desmetilação do DNA, sendo assim um potencial modulador de processos epigenéticos.

Objetivo: Objetivo: O presente estudo teve como objetivo avaliar a ingestão de vitamina C nas posições diferencialmente metiladas (DMPs) das regiões promotoras de genes relacionados ao sistema imune.

Metodologia: Métodos: Este é um estudo piloto, do qual participaram seis mulheres de peso normal. A ingestão de vitamina C foi avaliada pela média de três recordários alimentares de 24h, sendo dois feitos durante dias de semana e um no final de semana. As pacientes foram divididas em dois grupos de acordo com o consumo de vitamina C em relação a necessidade diária: Grupo 1. Pacientes com consumo dentro da recomendação. Grupo 2. Pacientes com consumo abaixo da recomendação. Dados antropométricos, de composição corporal e dados bioquímicos de ambos os grupos foram analisados. A análise de metilação do DNA foi feita por meio do Illumina 450k Beadchip. Shapiro Wilk foi utilizado para testar a normalidade e Teste T independente utilizado para avaliar as diferenças entre grupos de dados. O pacote chAMP para R Studio foi utilizado para realizar o controle de qualidade e avaliar e comparar as Posições Diferentemente Metiladas (DMPs) em ambos os grupos.

Resultados: Resultados: O Grupo 1 apresentou ingestão 424 % mais alta do que o Grupo 2 ($165,2 \pm 23,6$ vs $31,5 \pm 7,5$, $p=0,0016$). Não houve diferença nas demais variáveis avaliadas. A análise de metilação do DNA mostrou 4595 DMPs em regiões promotoras de genes, na comparação entre os dois grupos. A análise de enriquecimento funcional com as 1000 DMPs mais significativas, hipometiladas ou hipermetiladas, mostrou que os principais termos (“GO terms”) associados a esses alvos foram: resposta imune, resposta do sistema imunológico, resposta de defesa.

Conclusão: Conclusão: Este estudo piloto mostrou que o consumo de Vitamina C pode estar relacionado a padrões de metilação do DNA e potencialmente pode ser um fator epigenético da regulação da função imune.

Trab. 58

ASSOCIAÇÃO ENTRE A MICROBIOTA INTESTINAL E OS TRANSTORNOS MENTAIS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: PAULA TONELLO PORSCHE, ANA CAROLINA LENZI BERTOLUCCI, NATASHA DE NEZ, MARISE VILAS BOAS PESCADOR

Instituição: FACULDADE ASSIS GURGACZ

Introdução: A conexão entre o trato gastrointestinal e o sistema nervoso central (SNC) foi definida como eixo microbiota-intestino-cérebro (MGB). Os sinais provenientes da microbiota intestinal modulam aspectos da homeostase por meio de várias vias potenciais, incluindo neurotransmissores, citocinas inflamatórias, nervo vago e eixo hipotálamo-hipófise-adrenal (HPA). Na disbiose, ocorre uma diminuição da diversidade microbiana e perda do equilíbrio típico entre o hospedeiro e os microrganismos, de modo que alterações na comunicação desse eixo podem ter correlação direta com diversas patologias, incluindo os transtornos mentais.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura para visitar os principais mecanismos que correlacionam a microbiota intestinal com a patogênese dos transtornos mentais e a influência da sua modulação como sendo uma opção terapêutica para essas patologias.

Metodologia: A pesquisa incluiu dados de 5 artigos científicos publicados entre 2013 e

2022 nas bases de dados do Pubmed e Scielo. Foram selecionados a partir das palavras chaves ‘microbiota intestinal’, ‘disbiose intestinal’ e ‘transtornos mentais’.

Resultados: Apesar do desconhecimento exato da fisiopatologia da depressão, sabe-se que há padrões inflamatórios com hiperatividade do eixo HPA e com redução da neuroplasticidade, os quais levam a disfunções nas neurotransmissões. Destarte, o estresse psicológico está associado a um aumento na produção de citocinas, evidenciando um feedback positivo entre depressão e inflamação. Nesse sentido, sintomas intestinais oriundos de uma microbiota em desequilíbrio são frequentemente ligados à depressão e à ansiedade, uma vez que a disbiose influencia na produção de citocinas e altera a permeabilidade intestinal, desencadeando um processo inflamatório por produtos bacterianos. Ainda que existam opções consolidadas para o tratamento das doenças mentais, muitos pacientes não atingem a remissão completa dos sintomas. Diante dessa conjuntura, o surgimento de outros tratamentos, como os probióticos, pode ser um campo promissor. É visto que tratamentos com antidepressivos têm mostrado eficácia na Síndrome do Intestino Irritável. Igualmente, o tratamento com probióticos específicos podem reduzir sintomas depressivos, destacando as conexões complexas do eixo MGB.

Conclusão: Há intensa relação entre o eixo MGB e as patologias mentais, apesar dos escassos estudos em humanos. Dessa forma, a modulação da microbiota cria uma perspectiva acerca da fisiopatologia, da prevenção e do tratamento dos transtornos mentais.

Trab. 59

ASSOCIAÇÃO ENTRE EXCESSO DE PESO E OBESIDADE E TURNOS DE TRABALHO

Autores: DIONISIO AMERICO MARTINS NUNES, JAMILE BLOCK ARALDI MACAGNAN, CLÁUDIO GALENO DE OLIVEIRA QUEIROGA DE LIMA, MAYSIA KEVIA LINHARES DANTAS QUEIROGA, RAIMUNDO PEREIRA DE OLIVEIRA NETO, TAÍNA NAYANNE GOMES DE SÁ GONDIM, FABRICIO BARBOSA, KÁTIA REGINA DOS SANTOS FERNANDES, MARCOS ALBERTO PIRES MEIRA JUNIOR, LEANDRO XAVIER DE SÁ BEZERRA DE MENEZES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

Introdução: A obesidade, hoje, é classificada como uma pandemia, acometendo tanto a população dos países em desenvolvimento quanto a dos países desenvolvidos. Um em cada quatro trabalhadores no mundo desenvolve suas atividades fora do horário diurno. Sob essa ótica, entendemos que quando o indivíduo constantemente alterna seus horários, nunca conseguindo um ajuste adequado, permanecendo cronicamente desorganizado temporalmente, seu ritmo interno também se desajusta trazendo consequências para sua saúde, como o excesso de peso e a obesidade.

Objetivo: Investigar a associação entre os turnos de trabalho e o excesso de peso e obesidade.

Metodologia: Revisão Integrativa de Literatura. Inicialmente, utilizou-se o Medical Subject Heading – MeSH, assim como os DeCS – Descritores em Ciências da Saúde. Foi realizada uma busca com as palavras “Obesidade” AND “Excesso de peso” AND “Trabalho em turnos” AND “Jornada de Trabalho” na base de dados MEDLINE. Optou-se por restringir a pesquisa bibliográfica a artigos publicados nos últimos 5 anos, realizados com indivíduos adultos. Foram encontrados ao todo, 12 artigos. Destes, foram selecionados 8 trabalhos que vinham de encontro aos nossos objetivos.

Resultados: Identificamos que o turno alternado de trabalho é um potencial determinante do excesso de peso e obesidade em trabalhadores. Os padrões alterados de sono/vigília/alimentação estavam associados ao ganho de peso corporal, apesar de ainda não estarem esclarecidos os mecanismos pelos quais os ritmos diários são traduzidos em aumento de adiposidade. A dimensão econômica do trabalho em turnos deve ser avaliada como tendo consequências para a saúde do trabalhador, visto que o trabalho em turnos e/ou noturno afeta o ritmo circadiano, ou seja, a interação entre o nosso relógio biológico, social e o solar. Observa-se uma inclinação para o efeito deletério do trabalho noturno e de trabalho em turnos alternados. Esses trabalhadores experimentam a uma alteração dos hábitos de vida, como por exemplo a alimentação e atividades de lazer; também ocorre a perturbação no seu ritmo endógeno em função do conflito entre relógio

biológico e o relógio solar, aumentando o risco de determinadas doenças como os distúrbios metabólicos.

Conclusão: Implica-se a necessidade de desenvolver e implementar políticas de saúde que visem reduzir a exposição excessiva desses trabalhadores aos horários de turnos e estimular mudanças mais saudáveis e duradouras em seus estilos de vida, tanto no ambiente de trabalho quanto fora dele.

Trab. 60

ATTITUDES NEGATIVAS E ESTIGMA DA OBESIDADE ENTRE GRADUANDOS DA SAÚDE

Autores: ANA PAULA MELO DA SILVA, WALLERI CHRISTINI TORELLI REIS, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, GRACIELLE MALHEIRO DOS SANTOS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Atitudes negativas em relação à obesidade por parte de profissionais de saúde resultam em avaliações mais severas e restritivas dos indivíduos afetados. Portanto, é de suma importância considerar a abordagem desse tema nos cursos de graduação. Isso contribui para identificar maneiras de progredir na superação do estigma relacionado ao corpo com excesso de peso desde a etapa formativa, visando a uma transformação cultural e profissional que promova um cuidado mais inclusivo e livre de preconceitos.

Objetivo: Investigar a presença de atitudes negativas em relação à obesidade entre graduandos da saúde.

Metodologia: Trata-se de um estudo observacional, descritivo com recorte transversal. Utilizou-se a Antifat Attitudes Test (AFAT) na versão validada para o português do Brasil como instrumento coleta de dados. Para coleta, foram utilizadas as salas de aula por meio de agendamento prévio com professores das disciplinas curriculares. Esta foi realizada por uma equipe devidamente treinada. O estudo foi aprovado pelo do Conselho de Ética da Universidade Federal de Campina Grande.

Resultados: Um total de 135 estudantes participaram do estudo, distribuídos entre os cursos de nutrição (38,5%), enfermagem (32,6%) e farmácia (28,9%). As médias das

atitudes negativas foram mais elevadas entre os graduandos de nutrição. Entre os alunos ingressantes e concluintes, observou-se que no curso de nutrição houve uma diminuição na média das atitudes negativas, enquanto que nos cursos de enfermagem e farmácia essa média aumentou. Os itens na AFAT com maiores concordância e médias mais elevadas, foram: 'Pessoas gordas não têm tanta coordenação motora quanto qualquer outra pessoa', 'Se eu fosse solteiro (a), eu não namoraria uma pessoa gorda', 'A maioria das pessoas com excesso de peso compra muita comida não saudável' e 'Se as pessoas com excesso de peso realmente quisessem emagrecer, elas seriam capazes'.

Conclusão: Os dados apontam para uma percepção negativa em relação ao excesso de peso por parte do público estudado, com essa atitude variando de acordo com os cursos e os semestres acadêmicos.

Trab. 61

ATIVIDADE MODULADORA PELA DIETA SUPLEMENTADA COM O CAROÇO DE EUTERPE OLERACEAE MART. E SEUS EFEITOS EM MARCADORES DE DESORDENS CUTÂNEAS

Autores: LAÍS JANAÍNA APARECIDA HENRIQUE, NATHÁLIA SOARES DE ALMEIDA, JULIA DA COSTA AGUIAR PETRY, MARIANA NAKABARA GAROZZO, ERIKA FERREIRA COSTA, ANA ELISA VALENCISE QUAGLIO, LUIZ CLAUDIO DI STASI

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO

Introdução: A convergência de alimentos na indústria de cosméticos e da saúde é uma grande tendência nos últimos anos, aumentando a importância da alteração dos hábitos de consumo, incluindo opções de dietas específicas. Uma série de constituintes presentes em alimentos e produtos condimentares, tais como carotenóides, catequinas, curcumina, vitaminas C, E, B3 e A, entre outros, são descritos como componentes ativos que quando ingeridos podem produzir efeitos benéficos à pele, especialmente na prevenção e tratamento do envelhecimento cutâneo, proteção contra radiação ultravioleta, desidratação cutânea e processos inflamatórios. Desse modo, estudar a atividade de princípios ativos provenientes de ingredientes derivados do descarte da cadeia

agrícola, pode trazer ao mercado uma alternativa sustentável no tratamento dermatológico de uma série de distúrbios da pele, em especial o fotoenvelhecimento.

Objetivo: Avaliar os efeitos da suplementação com a farinha do caroço de açaí (*Euterpe oleracea* Mart.), in vivo, sobre diferentes marcadores dermatológicos.

Metodologia: Camundongos C57BL/6 consumiram a dieta padrão de roedores (grupo controle) ou a dieta padrão suplementada com farinha do caroço de açaí a 10% por 90 dias. Ao final do experimento os animais foram mortos e fragmentos de suas peles foram extraídos e processados para análise de expressão gênica, por RT-qPCR para 14 genes relacionados aos processos de envelhecimento e estresse oxidativo da pele.

Resultados: Nos animais que consumiram a dieta suplementada com a farinha do caroço de açaí foi observado aumento relativo do RNA mensageiro para os genes catalase (CAT), metaloproteinase 2 (MMP2) e receptores ativados por proliferadores de peroxissoma gama (PPAR γ) em comparação ao grupo controle.

Conclusão: A farinha do caroço de açaí a 10% foi capaz de aumentar a expressão relativa de genes envolvidos no metabolismo oxidativo (CAT), no ciclo de renovação da matriz extracelular (MMP2) e no processo de metabolismo lipídico envolvido com o turgor da pele (PPAR γ), portanto, a suplementação dietética com essa farinha pode ser útil na prevenção do envelhecimento cutâneo, com consequente melhora do aspecto visual da pele.

Trab. 62

AVALIAÇÃO DA PREVALÊNCIA DO COMER EMOCIONAL ENTRE OS ESTUDANTES DE UMA FACULDADE DE MEDICINA DO NOROESTE PAULISTA

Autores: LARA GONCALVES DOS SANTOS, RODRIGO CARITÁ DE CASTRO E SILVA, BRUNO FRANCEZ ERNESTO, JULIA DE CAMPOS PRETO, LUANA CARDOSO LALUCE, ANA ELENA SOUZA CÂNOVAS BOTTAZZO, ANA LUÍSA MATSUMOTO RODRIGUES, ANA BEATRIZ FONTES DALKIRANE, MARIAH CASTRO TORRES, DURVAL RIBAS FILHO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: O comer emocional tem como princípio um impulso alimentar guiados pelas

emoções, sendo elas positivas ou negativas, podendo ser utilizadas como estratégia de evasão ou controle dos sentimentos. Ele é caracterizado por uma alimentação descontrolada de grandes ou pequenas porções, associadas ou não a métodos inadequados de perda de peso em que o indivíduo tem preferência por alimentos palatáveis e calóricos. Dito isso, o curso de medicina é um dos mais passíveis de quadros depressivos e ansiedade, deixando o estudante vulnerável ao desenvolvimento de transtornos mentais, que também podem ser ocasionados por um aumento dos maus hábitos alimentares e estilo de vida. Assim, o presente estudo mira compreender a influência das alterações de humor, da rotina e das relações sociais no desenvolvimento do comer emocional entre estudantes de medicina de uma faculdade do Noroeste Paulista.

Objetivo: Avaliar a prevalência e as implicações do comer emocional nos estudantes de uma faculdade de medicina do Noroeste Paulista.

Metodologia: Trata-se de um estudo observacional transversal. Foi utilizado o questionário "Emotional Eater Questionnaire" (EEQ) by Garaulet, em modalidade online, adaptado transculturalmente para o português de maneira direta e sem alteração de sentido ou pergunta. Sendo, este, aplicado para os estudantes do curso de medicina. Após a coleta de dados, realizou-se a análise estatística com software "Jamovi".

Resultados: Foi identificado que a maior parte dos estudantes comem emocionalmente (87,9%), seja pouco, regular ou muito; segundo a classificação do EEQ. Além disso, observou-se um predomínio maior do sexo feminino nos resultados.

Conclusão: O resultado encontrado mostra a prevalência do comer emocional nos estudantes de uma faculdade do Noroeste Paulista, segundo o questionário aplicado, o que sugere um possível risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares. Logo, não se descarta o acompanhamento com uma equipe multidisciplinar a fim evitar futuros danos na saúde física e psíquica.

Trab. 63

AVALIAÇÃO DAS ALTERAÇÕES DO SONO, PARÂMETROS CLÍNICOS E NUTRICIONAIS EM PACIENTES COM DOENÇA INFLAMATÓRIA INTESTINAL

Autores: RYAN NUNES YOSHIO YOSHIHARA, CAROLINA APARECIDA DE ALMEIDA VICENTINI, PEDRO HENRIQUE KAULING, CRISTIANO MARTINS BESERRA, DANIELA SALATE BIAGIONI VULCANO, LIGIA YUKIE SASSAKI

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO

Introdução: A Doença Inflamatória Intestinal (DII), Doença de Crohn (DC) e Retocolite Ulcerativa (RCU), podem cursar com complicações, pior qualidade de vida e prejuízo em outras funções, como o sono. A qualidade do sono ruim está associada com alteração da composição corporal, como sobrepeso e obesidade.

Objetivo: Avaliar a qualidade do sono dos portadores de DII e investigar a associação com atividade da doença, qualidade de vida e composição corporal.

Metodologia: Estudo transversal com inclusão de pacientes com DII em atividade clínica e/ou remissão. A atividade da doença foi avaliada de acordo com escore de Mayo para RCU e Índice de Harvey-Bradshaw (HBI) para DC. O questionário de Pittsburgh (PSQI) foi utilizado para avaliar a qualidade do sono. A qualidade de vida foi avaliada pelo Inflammatory Bowel Disease Questionnaire (IBDQ). Presença de ansiedade e depressão foram avaliadas por meio da Escala Hospitalar de Ansiedade e Depressão (HADS). A composição corporal foi avaliada através de medidas antropométricas e equações preditivas.

Resultados: Incluídos 107 pacientes, 52 (48,6%) DC e 55 (51,4%) RCU; 54,2% mulheres; idade 41,6±13,21 anos. Na DC, 80,4% dos pacientes em remissão, 13,7% atividade leve e 5,9% moderada. Na RCU, 48,2% em remissão, 40,7% atividade discreta e 11,1% moderada. Para o escore PSQI, os pacientes com DII obtiveram 33% qualidade de sono boa, 46,2% sono ruim e 20,8% distúrbios do sono. A presença de sono ruim e distúrbios do sono foram associadas a idade elevada ($p=0,0160$), sexo feminino ($p=0,0220$), Proteína-C-Reativa (PCR) elevada ($3,4\pm 6,15$ vs $3\pm 7,56$) ($p<0,0001$), não uso de imunossupressor ($p=0,0469$),

atividade da DC ($p=0,0004$) e HBI ($2,8 \pm 1,67$ vs $5,8 \pm 4,15$) ($p=0,0004$). As horas dormidas foram correlacionadas a má qualidade de sono ($r=-0,709$) ($p<0,0001$). Força muscular foi preservada nos pacientes com qualidade do sono boa vs ruim ou distúrbios do sono ($37,3\pm 9,97$ vs $32,2\pm 10,45$ vs $30,6\pm 10,40$) ($p=0,0346$). As escalas de ansiedade e depressão foram piores conforme a piora da qualidade do sono. Ansiedade ($3,9\pm 3,78$ vs $7,3\pm 4,93$ vs $10,4\pm 5,02$) ($p<0,0001$) e depressão ($3,9 \pm 3,11$ vs $5,9\pm 4,45$ vs $8,4\pm 4,62$) ($p=0,0009$). Para o IBDQ, quanto melhor a qualidade do sono, melhor a qualidade de vida ($190\pm 23,09$ vs $164,8\pm 33,14$ vs $134,4\pm 42,07$) ($p<0,0001$). Não houve associação entre a qualidade do sono e a composição corporal.

Conclusão: Pacientes com DII apresentam associações significativas entre suas variáveis clínicas e a qualidade do sono, sendo um parâmetro fundamental para monitorização ambulatorial.

Trab. 64

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO SOBRE NUTROLOGIA DOS ACADÊMICOS DO CURSO DE MEDICINA

Autores: PALOMA SALOMONE, MAURÍCIO SCHNEIDER VIARO, LILIANE ALVES PEREIRA, MICHELY MACHADO, SILVANA LEÃO

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: Uma alimentação desequilibrada é responsável por mais mortes do que qualquer outro fator de risco, incluindo o tabagismo. Por definição, a Nutrologia é a especialidade médica que tem como função prevenir, diagnosticar e tratar as enfermidades nutroneurometabólicas. Por ser uma especialidade relativamente "jovem", até o momento não faz parte da grade curricular básica como disciplina obrigatória da maioria das Faculdades de Medicina. Esse fato faz com que os acadêmicos tenham pouco ou nenhum contato com a especialidade durante a sua formação.

Objetivo: O objetivo deste trabalho foi avaliar o conhecimento nutrológico dos acadêmicos do curso de medicina.

Metodologia: Foi realizado um estudo observacional e transversal sobre o conhecimento dos acadêmicos inscritos na Jornada Ugraft das Ligas de Cirurgia Plástica do RS. A coleta de dados se deu através da aplicação de um questionário on-line com 14 perguntas.

nário on-line com 14 perguntas.

Resultados: Obteve-se um total de 170 acadêmicos respondentes de 7 universidades (UFSM, UFCSPA, UFN, UFAL, Unoeste, Univates e Unijuí), contemplando todos os semestres do curso. Sendo 114 do gênero feminino e 56 do masculino, com idade entre 18 e 43 anos. Em relação à questão sobre qual curso a Nutrologia faz parte, 84,1% respondeu Medicina, 14,7% Nutrição e 1,2% outro curso. 67,6% não conhece ou têm dúvida quanto a área de atuação da Nutrologia e apenas 17,6% já consultou com Nutrólogo. Quanto a importância da orientação alimentar e suplementação no pré e pós-operatório de cirurgias, 98,2% julgou ser benéfico ao paciente. Sobre as diferentes indicações da suplementação alimentar oral, terapia enteral ou parenteral, 74,7% não sabem diferenciá-las. Em relação a segurança de prescrever um suplemento alimentar, 90% não sentem-se aptos. Quanto ao significado da sigla EMTN, 93% desconhece. Sobre obesidade ser uma doença crônica, 92,4% marcou sim. Quanto ao desejo de realizar residência em Nutrologia, 12,9% expressaram interesse. Por fim, quanto a importância da disciplina Nutrologia na grade curricular, 94% julgaram importante.

Conclusão: Apesar da prevalência crescente de doenças relacionadas à nutrologia e da comprovação que a má alimentação é responsável por mais mortes do que qualquer outro fator de risco, os estudos têm observado que a maioria dos acadêmicos de Medicina sentem-se despreparados em relação ao assunto. Os resultados deste estudo poderão contribuir como incentivo para que as instituições repensem sobre a importância da implementação da disciplina de Nutrologia na grade curricular médica.

Trab. 65

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DA FARINHA DE PALMA (OPUNTIA FÍCUS-INDICA) SOBRE PARÂMETROS MURINOMÉTRICOS EM RATOS WISTAR IDOSOS

Autores: RENALLY DE LIMA MOURA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, JORDANIA CANDICE COSTA SILVA, LUANA LOHHANE DE SOUZA ESTEVAM, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, BRUNO SILVA DANTAS, MARIA DA VITÓRIA SANTOS DO NASCIMENTO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: O aumento da prevalência das doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) aumentou significativamente nos últimos anos, associado com esse aumento teve uma maior preocupação da população, principalmente idosa em aderir um estilo de vida saudável, com a prática de atividade física e alimentação equilibrada. O estilo de vida saudável promove ao indivíduo saúde física, mental e emocional, além de contribuir significativamente com a prevenção e/ou tratamento de algumas patologias. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS) um dos principais pontos para um estilo de vida saudável é a alimentação de forma equilibrada, rica em vitaminas, antioxidantes e fibras, nutrientes essenciais para o funcionamento do organismo. A palma (*Opuntia ficus-indica*), é considerada uma excelente opção de alimento com propriedades funcionais e nutraceuticas, tendo em vista que possuem em sua composição fontes de fibras, vitaminas, minerais e antioxidantes, nutrientes estes que podem contribuir com a perda de peso. O peso é um dos principais parâmetros avaliados na questão do emagrecimento em ratos, porém é importante associá-lo com as medidas murinométricas, a exemplo comprimento nasoanal, circunferência abdominal e torácica

Objetivo: Avaliar o efeito do consumo da farinha de palma durante 4 semanas sobre as medidas antropométricas de ratos idosos da linhagem wistar.

Metodologia: Foram utilizados 40 animais machos com idade de 18 meses (idosos), os quais foram divididos em 04 grupos (n=10), sendo: grupo controle, recebendo dieta controle elaborada de acordo com as diretrizes da AIN-93M, Grupo Palma 5%, Grupo Palma 10% e Grupo Palma 15%. Os grupos tratados com palma receberam 5, 10 e 15% da farinha de palma adicionada na ração respectivamente. No final do experimento os animais foram eutanasiados seguindo as recomendações éticas do Instituto Nacional de Saúde Bethesda (Bethesda, EUA) sobre cuidados com animais, e posteriormente aferido as medidas de comprimento nasoanal, circunferências abdominal e torácica.

Resultados: De acordo com os dados da presente pesquisa observou-se que os grupos não diferiram entre si com relação as medidas antropométricas, resultados semelhantes já

foram encontrados na literatura em animais tratados com matrizes com composições similares a palma.

Conclusão: Portanto, o consumo da farinha de palma durante 4 semanas não contribuiu com o aumento das medidas de ratos idosos.

Trab. 66

AVALIAÇÃO DO CONSUMO MATERNO DE ÓLEO DE CASTANHA DO PARÁ (*BERTHOLLETIA EXCELSA*) SOBRE OS PADRÕES MURINOMÉTRICOS DA PROLE DE RATOS WISTAR

Autores: THALES DANIEL OLIVEIRA DE LIMA E SILVA, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, RITA DE CÁSSIA DE ARAÚJO BIDÔ, MAYARA QUEIROGA QUEIROGA, ANA PAULA DE MENDONCA FALCONE, MACIEL DA COSTA ALVES, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, CAMILA CAROLINA DE MENEZES SANTOS BERTOZZO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O desenvolvimento físico é um processo de grande sensibilidade e importância vital, influenciando crucialmente pela nutrição, especialmente pelos ácidos graxos essenciais. Um alimento fonte desses ácidos graxos é a Castanha do Pará (*Bertholletia excelsa*).

Objetivo: Este estudo investigou os efeitos do consumo materno de óleo bruto e refinado da Castanha do Pará nas medidas murinométricas na prole de ratas Wistar

Metodologia: Os filhotes foram divididos em seis grupos, sendo três grupos com filhotes machos (M) e três com filhotes fêmeas (F): controle (CT-M, n=13 e CT-F, n=11) – tratado com água destilada; óleo bruto (OB-M, n=12 e OB-F, n=12) e óleo refinado (OR-M, n=14 e OR-F, n=15) ambos tratados com 3000 mg/kg de peso do animal do óleo da castanha do Pará bruto e refinado respectivamente. As mães foram tratadas a partir do 7º dia de gestação e por toda lactação. As medidas murinométricas foram realizadas com os animais anestesiados com idade de 45 dias, previamente à eutanásia. Os resultados foram expressos em erro médio padrão (EMP) e analisados pelo ANOVA One Way

Resultados: Às medidas murinométricas, os grupos OR-M/OR-F apresentaram maiores medidas comparado aos respectivos controles e o grupo OB-M apresentou um maior comprimento

comparado a todos os grupos. O grupo OB-M apresentou uma circunferência abdominal e torácica maior que seu grupo controle e o grupo OR-M apresentou uma maior medida destas circunferências comparado a todos os grupos. Já os grupos OB-F e OR-F apresentaram maiores medidas da circunferência abdominal e torácica comparado ao CT-F. Em relação à diferença entre os gêneros, os grupos dos machos obtiveram maiores medidas em comparação aos grupos das fêmeas.

Conclusão: Portanto, a suplementação materna do óleo bruto da castanha do Pará teve efeito positivo nos padrões murinométricos enquanto o óleo refinado aumentou as medidas murinométricas, efeitos que podem ser prejudiciais. Em relação aos gêneros, as fêmeas demonstraram maior sensibilidade ao consumo do óleo refinado onde influenciou negativamente a murinometria.

Trab. 67

AVALIAÇÃO DO RISCO DE DESENVOLVIMENTO DE ORTOREXIA NERVOSA, POR MEIO DO QUESTIONÁRIO ORTO-15, ENTRE ESTUDANTES DA ÁREA DA SAÚDE DE UMA CIDADE DO NOROESTE PAULISTA

Autores: BRUNA CARDOSO MOSCATEL, SAMANTHA MOURA FLAUAUS, VITÓRIA DE PAULA NUNES, SAMUEL ALCÂNTRA DE AMORIM, LOUISE BENITEZ GOLONI, ANA IZABEL RIBEIRO DE OLIVEIRA, ANNE CAROLINE ANDRADE CAMPOS

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: Em 1997, o médico Steven Bratman formulou o conceito de Ortorexia Nervosa (ON), uma desordem alimentar na qual o indivíduo apresenta uma conduta obsessiva e patológica em relação à alimentação saudável. Entretanto, a ON não é reconhecida oficialmente como um transtorno alimentar, uma vez que não consta no Manual Diagnóstico e Estatístico de Transtornos Mentais (DSM-5), apesar de diversos pesquisadores e profissionais de saúde defenderem a inclusão da ON como um transtorno alimentar. Isso porque, a falta de classificação e reconhecimento dificulta o diagnóstico, a observação e o tratamento desse distúrbio na população.

Objetivo: Avaliar a prevalência da ON entre estudantes de cursos da saúde do Centro Universitário Padre Albino

Metodologia: Trata-se de um estudo de natureza descritiva, transversal e quali-quantitativa. Os dados foram coletados por meio do questionário ORTO-15, aplicado a 341 alunos com idades entre 18 e 50 anos, matriculados em cursos da área da saúde no Centro Universitário Padre Albino. O questionário é constituído por 15 perguntas com 4 escalas de resposta, com o ponto de corte fixado em 40. Dessa forma, os indivíduos que obtiveram uma pontuação < 40 foram considerados como apresentando comportamento indicativo de Ortorexia Nervosa (ON). O questionário utilizado, com o ponto de corte < 40, demonstrou uma eficácia de 73,8%, sensibilidade de 55,6% e especificidade de 75,8%. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Padre Albino.

Resultados: O questionário foi respondido por um total de 334 pessoas, as quais estavam distribuídas entre os cursos de medicina (30,5%), enfermagem (23,7%), biomedicina (25,4%), educação física (11,1%) e farmácia (9,3%). Do total de participantes, aproximadamente 76,6% eram mulheres, enquanto 23,4% eram homens. Na análise do desenvolvimento da Ortorexia Nervosa, foi constatado que 68,9% dos alunos apresentaram comportamentos indicativos de risco para o desenvolvimento da ON.

Conclusão: A partir dessa pesquisa, observou-se que os estudantes de cursos da área da saúde estão demonstrando comportamentos obsessivos em relação à sua alimentação. Além disso, o aumento da pesquisa e do conhecimento sobre a Ortorexia Nervosa é fundamental para que se possa compreender completamente seus fatores de risco, sintomas e consequências. Isso permitirá o desenvolvimento de abordagens de diagnóstico mais precisas e estratégias de tratamento eficazes para aqueles que apresentam comportamentos obsessivos em relação à alimentação.

Trab. 68**AVALIAÇÃO DOS IMPACTOS DA NUTRIÇÃO PERSONALIZADA NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS**

Autores: THIAGO DE SOUZA ROSADO, ALINE COLATINO FERREIRA, JEFFERSON PONTE ALBUQUERQUE FILHO, FERNANDO DOS SANTOS FERRARI, FABRICIO BARBOSA, KÁTIA REGINA DOS SANTOS FERNANDES, MARCOS ALBERTO PIRES MEIRA JÚNIOR, LEANDRO XAVIER DE SÁ BEZERRA DE MENESES, VICTOR JOSÉ FERREIRA PERRUSI, RAFAEL EUGENIO LAZAROTTO

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A nutrição personalizada tem emergido como uma estratégia promissora na prevenção e controle de doenças crônicas, reconhecendo que as necessidades nutricionais de cada indivíduo podem ser distintas (Smith et al., 2013). Os avanços na genômica e na metabolômica têm fornecido insights valiosos sobre como as variações genéticas podem influenciar a resposta dietética individual, permitindo assim uma abordagem mais personalizada à nutrição (Johnson & Clark, 2015).

Objetivo: Avaliar os impactos da nutrição personalizada na prevenção de doenças crônicas, identificando sua eficácia, aplicabilidade, e desafios éticos e práticos associados à sua implementação.

Metodologia: A metodologia adotada neste estudo consiste em uma revisão sistemática da literatura publicada nos últimos 10 anos, relacionada à nutrição personalizada e seu impacto na prevenção de doenças crônicas. A busca por artigos foi realizada em bases de dados científicas como PubMed, Scopus e Google Scholar, utilizando palavras-chave: nutrição personalizada, doenças crônicas, genômica, metabolômica, variabilidade individual, abordagens nutricionais.

Resultados: A efetividade da nutrição personalizada na prevenção de doenças crônicas tornou-se um tópico significativo de estudo nos últimos anos. Os avanços na compreensão da genômica e metabolômica proporcionaram novas perspectivas sobre como a nutrição pode ser otimizada para atender às necessidades individuais (Smith & Harris, 2013). A comparação da nutrição personalizada com abordagens nutricionais tradicionais revelou insights valiosos sobre suas respectivas eficácias

e aplicações. Segundo Miller & Davis (2014), a abordagem personalizada considera fatores genéticos e metabólicos específicos do indivíduo, oferecendo uma vantagem significativa em termos de precisão e eficácia.

Conclusão: A nutrição personalizada é uma promissora abordagem na prevenção de doenças crônicas, apesar dos desafios de implementação. Seu potencial e limitações são discutidos em detalhes, destacando a necessidade de colaboração e pesquisa contínua para tornar essa abordagem uma realidade eficaz na promoção da saúde e bem-estar.

Trab. 69**AVALIAÇÃO DOS IMPACTOS DA NUTRIÇÃO PERSONALIZADA NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS**

Autores: THIAGO DE SOUZA ROSADO, ALINE COLATINO FERREIRA, JEFFERSON PONTE ALBUQUERQUE FILHO, FERNANDO DOS SANTOS FERRARI, FABRICIO BARBOSA, KÁTIA REGINA DOS SANTOS FERNANDES, MARCOS ALBERTO PIRES MEIRA JÚNIOR, LEANDRO XAVIER DE SÁ BEZERRA DE MENESES, VICTOR JOSÉ FERREIRA PERRUSI, RAFAEL EUGENIO LAZAROTTO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A nutrição personalizada tem emergido como uma estratégia promissora na prevenção e controle de doenças crônicas, reconhecendo que as necessidades nutricionais de cada indivíduo podem ser distintas (Smith et al., 2013). Os avanços na genômica e na metabolômica têm fornecido insights valiosos sobre como as variações genéticas podem influenciar a resposta dietética individual, permitindo assim uma abordagem mais personalizada à nutrição (Johnson & Clark, 2015).

Objetivo: Avaliar os impactos da nutrição personalizada na prevenção de doenças crônicas, identificando sua eficácia, aplicabilidade, e desafios éticos e práticos associados à sua implementação.

Metodologia: A metodologia adotada neste estudo consiste em uma revisão sistemática da literatura publicada nos últimos 10 anos, relacionada à nutrição personalizada e seu impacto na prevenção de doenças crônicas. A busca por artigos foi realizada em bases de dados científicas como PubMed, Scopus e Google Scholar, uti-

lizando palavras-chave: nutrição personalizada, doenças crônicas, genômica, metabólica, variabilidade individual, abordagens nutricionais.

Resultados: A efetividade da nutrição personalizada na prevenção de doenças crônicas tornou-se um tópico significativo de estudo nos últimos anos. Os avanços na compreensão da genômica e metabólica proporcionaram novas perspectivas sobre como a nutrição pode ser otimizada para atender às necessidades individuais (Smith & Harris, 2013). A comparação da nutrição personalizada com abordagens nutricionais tradicionais revelou insights valiosos sobre suas respectivas eficácias e aplicações. Segundo Miller & Davis (2014), a abordagem personalizada considera fatores genéticos e metabólicos específicos do indivíduo, oferecendo uma vantagem significativa em termos de precisão e eficácia.

Conclusão: A nutrição personalizada é uma promissora abordagem na prevenção de doenças crônicas, apesar dos desafios de implementação. Seu potencial e limitações são discutidos em detalhes, destacando a necessidade de colaboração e pesquisa contínua para tornar essa abordagem uma realidade eficaz na promoção da saúde e bem-estar.

Trab. 70

AVALIAÇÃO DOS SINTOMAS DE INTOLERÂNCIA GASTROINTESTINAL EM PACIENTES COM CHOQUE SÉPTICO EM USO DE DROGA VASOATIVA E VENTILAÇÃO MECÂNICA COM INÍCIO DE TERAPIA NUTRICIONAL PRECOCE NA UTI

Autores: DIEGO SILVA LEITE NUNES, OELLEN STUANI FRANZOSI, TAMIRES MEZZOMO KLANOVICZ

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Introdução: Evidências apontam para os benefícios do início precoce de terapia nutricional (TN) enteral em pacientes criticamente doentes desde que adequadamente ressuscitados.

Objetivo: Avaliar os sintomas de intolerância à terapia nutricional enteral precoce em pacientes com choque séptico em uso de droga vasoativa e ventilação mecânica admitidos na unidade de tratamento intensivo (UTI) de um hospital universitário do sul do Brasil.

Metodologia: Estudo observacional de coorte com alocação prospectiva de pacientes

com choque séptico em ventilação mecânica admitidos na UTI do hospital de Clínicas de Porto Alegre. Foram avaliados parâmetros de hemodinâmicos nos tempos zero (admissão), 12h, 24h e 48h comparativamente entre os grupos TN precoce (<48h) e TN tardia (≥48h). Após foram pesquisados, retrospectivamente, os principais sintomas associados a intolerância gastrointestinal.

Resultados: Os pacientes do grupo de TN tardia (≥ 48h) apresentaram valores do escore de disfunção orgânica Sequential Organ Failure Assessment score (SOFA) na chegada e em 12h mais alto (8.8 vs 7.6, p=0.02 e 8.5 vs 6.8, p<0.001) bem como escore de gravidade Simplified Acute Physiology Score 3 (SAPS 3) mais elevado que o grupo TN precoce (80 vs 72.2, p=0.02), indicando maior gravidade no grupo TN tardia. Os parâmetros hemodinâmicos de pressão arterial média (PAM), frequência cardíaca (FC), lactato arterial, dose de noradrenalina, débito urinário, diferença de temperatura entre a raiz e a porção distal dos membros inferiores e tempo de enchimento capilar foram melhores no grupo TN precoce (<48h). O mesmo resultado foi observado para o escore de moteamento. A presença dos sintomas de alteração do exame abdominal, resíduo gástrico associado a distensão abdominal e resíduo gástrico >500mL foram significativamente menos prevalentes no grupo de TN precoce comparado ao grupo de início tardio (23.2%, 4%, 2% vs 56.8%, 31.8%, 13.6%, respectivamente).

Conclusão: Os sintomas gastrointestinais nas primeiras 48h foram mais prevalentes nos pacientes ainda chocados que não recebem dieta enteral e pouco prevalentes no grupo adequadamente ressuscitado que recebe TN precoce.

Trab. 71

AVALIAÇÃO E ADEQUAÇÃO DE CARDÁPIO DE UMA ESCOLA DE ENSINO FUNDAMENTAL EM UM MUNICÍPIO DO RIO GRANDE DO NORTE

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, MARÍLIA AIRES BEZERRA, JAIR FRANCISCO DE LIMA SEGUNDO, ANA CAROLINA COSTA DA SILVA, THIAGO WENZEL CORTEZ DA SILVA, ÉVELLY LORRANE FERREIRA DA SILVA, ANNE GABRIELLY BARBOSA CORDEIRO, VANESSA BORDIN VIERA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O IQ COSAN é uma ferramenta utilizada para verificar a qualidade dos cardápios ou que estão em elaboração no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e sua utilização permite avaliar se os cardápios oferecidos nas instituições de ensino estão de acordo com a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de Maio de 2020

Objetivo: Avaliar a qualidade e adequação do cardápio ofertado e o proposto na merenda escolar.

Metodologia: Trata-se de um estudo qualitativo e descritivo cuja proposta foi realizar a avaliação e adequação de cardápio ofertado e outro proposto em escola de ensino fundamental em município do Rio Grande do Norte através da utilização da ferramenta IQ COSAN.

Resultados: A classificação da qualidade do cardápio ofertado segundo o IQ COSAN precisa de melhoras, com pontuação de 46, com baixa oferta de frutas in natura (<2x/semana), afetando a oferta adequada de micronutrientes (nenhuma preparação com leite e derivados e a oferta de feijão em apenas 1x/semana). Na análise quantitativa do Plan PNAE, a oferta calórica estava abaixo da recomendação (329 kcal para 1 refeição no ensino fundamental e faixa etária de 6-10 anos) e o cardápio ofertado alcançou o recomendado em apenas um dia na semana (sexta). Os demais dias ficaram inadequados e a média semanal também ficou abaixo. Os macronutrientes estavam dentro dos valores recomendados (55 a 65% - carboidratos, 15 a 30% - lipídios e 10 a 15% - proteínas), porém a soma deles não atingia as calorias recomendadas. No novo plano, todas as preparações atenderam a essa demanda, mas o percentual de macronutrientes passou um pouco para atingir a necessidade energética dos alunos. Foi proposto ofertar frutas todos os dias e aumentar a variedade de legumes e verduras. A nova proposta atingiu apenas 2 dos 5 nutrientes, pois seria necessário aumentar per capita, o que não é possível devido ao valor repassado por criança (0,50 centavos/aluno).

Conclusão: Dessa forma, é possível concluir que a qualidade nutricional do segundo cardápio foi superior ao que era oferecido para as crianças da escola em termos de qualidade nutricional, variedade e quantidade. Além disso, provou-se evidente a importância da utilização do IQ

COSAN para verificar a qualidade dos cardápios, permitindo que a alimentação dos escolares esteja adequada e de acordo com as resoluções vigentes.

Trab. 72

AVANÇOS NAS TECNOLOGIAS DE REFRIGERAÇÃO DOMÉSTICA: SUSTENTABILIDADE

Autores: ISADORA DE ANDRADE PAULO, FELIPE ORMELEZ, MARCELO CAMPANI, THAÍS COSTA NIHUES, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Avanços na tecnologia de refrigeração doméstica têm desempenhado um papel significativo no aprimoramento da eficiência energética, na redução do impacto ambiental e no aumento da qualidade dos produtos refrigerados.

Objetivo: Atualizar as informações sobre avanços na tecnologia de refrigeração doméstica e seus impactos no meio ambiente.

Metodologia: A metodologia aplicada se baseia na revisão sistemática de artigos científicos publicados nos últimos anos em revistas de impacto internacional.

Resultados: Um dos principais avanços é na eficiência energética. Novos compressores, sistemas de controle inteligente e materiais isolantes de última geração têm permitido a redução significativa do consumo de energia dos aparelhos de refrigeração doméstica. Essa melhoria é crucial, considerando o aumento da demanda global por energia e a importância de reduzir as emissões de gases de efeito estufa. A substituição de refrigerantes tradicionais por opções de baixo impacto ambiental é outro destaque. Os antigos CFCs e HCFCs foram substituídos por HFCs menos prejudiciais, porém as pesquisas buscam alternativas ainda mais sustentáveis, como os hidrocarbonetos e refrigerantes naturais, como CO₂ e propano. Além disso, os avanços tecnológicos têm permitido o desenvolvimento de sistemas de refrigeração mais precisos e adaptáveis. Sensores e sistemas de controle inteligentes monitoram continuamente as condições internas dos refrigeradores, ajustando a temperatura conforme a necessidade, conservando os alimentos adequadamente,

evitando desperdícios e prolongando sua vida útil. Inclusive com a integração de tecnologias de conectividade e Internet das Coisas (IoT) que permite ajustar as configurações, receber alertas sobre problemas ou reposição de itens e até mesmo acessar informações sobre a qualidade e a validade dos produtos armazenados.

Conclusão: Em suma, os avanços na tecnologia de refrigeração doméstica têm se concentrado em melhorias na eficiência energética, na redução do impacto ambiental, no aumento da conectividade e na qualidade dos produtos refrigerados. À medida que pesquisas e desenvolvimentos evoluam, espera-se que novas inovações surjam, impulsionando ainda mais o setor de refrigeração doméstica rumo a um futuro sustentável e tecnologicamente avançado. Agradecemos o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq, o Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações (MCTI), a Electrolux Brasil e a Universidade de Blumenau por financiarem a execução deste projeto.

Trab. 73

BENEFÍCIO DO USO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS NA ALIMENTAÇÃO HUMANA

Autores: JORDANIA CANDICE COSTA SILVA, RENALLY DE LIMA MOURA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, LUANA LOHHANE DE SOUZA ESTEVAM, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, BRUNO SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: Atualmente o crescimento populacional acelerado e a busca por alimentos industrializados e dos advindos de sistemas de produção agrícola, têm causado a poluição do meio-ambiente, esgotamento dos recursos naturais e a marginalização de pequenos trabalhadores e agricultores familiares, sendo necessário que haja estudos e desenvolvimento de culturas e práticas de consumo sustentáveis. Nesse contexto as PANC (plantas alimentícias não convencionais) surgem como alternativa para o abastecimento da cadeia agroalimentar e melhoria da qualidade nutricional da população, sendo muitas vezes encontradas crescendo espontaneamente, e possuindo características

benéficas para a produção em larga escala como resistência a climas áridos e a escassez de água, podendo ser inseridas na alimentação agregando benefícios.

Objetivo: Elucidar por meio da literatura os possíveis benefícios a saúde humana com o consumo de plantas alimentícias não convencionais (PANC).

Metodologia: Trata-se de uma revisão da literatura, na qual foram selecionados artigos nacionais e internacionais dos últimos quatro anos por meio das bases de dados LILACS, SCIELO, Google Acadêmico, Science Direct e outros.

Resultados: As plantas alimentícias não convencionais são definidas como espécies que detêm uma ou mais partes com potencial alimentar, têm uso incomum e não são facilmente reconhecidas, tendo baixo valor de mercado, sendo utilizadas apenas em baixa escala por pequenas comunidades, ou até descartadas mesmo com valor nutricional significativo. Considerando os benefícios no consumo destas plantas, pode-se citar, sua composição nutricional, ricas em fibras alimentares, além de uma infinidade de fitoquímicos como compostos fenólicos, flavonoides, saponinas, glicosinolatos, lecitinas, vitaminas como as do complexo, B (B3, B6 e B9), A, C, D, E e minerais como ferro, cálcio, magnésio, potássio, zinco e cobre, conferindo no geral a esses alimentos ação terapêutica, anti-inflamatória e antioxidante.

Conclusão: Observou-se por meio dos dados discutidos acima que as plantas alimentícias não convencionais (PANC) possuem nutrientes e compostos bioativos que agregam benefícios a saúde humana, podendo ser inseridos na alimentação com potencial bastante promissor.

Trab. 74

BENEFÍCIOS COGNITIVOS, VIA EIXO INTESTINO-CERÉBRO, COM A SUPLEMENTAÇÃO DE PROBIÓTICOS

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, BIANCA DUTRA COSTA

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: A composição equilibrada da microbiota intestinal desempenha um papel relevante na saúde, tendo em vista que envolve

mais de 100 bilhões de microrganismos e propicia a existência documentada do eixo intestino-cérebro, um sistema bidirecional complexo que envolve o sistema gastrointestinal e o sistema nervoso. A suplementação de probióticos têm sido frequentemente aplicadas na prática clínica para restaurar a eubiose intestinal e prevenir e tratar distúrbios cognitivos.

Objetivo: Este estudo tem como objetivo avaliar se existem benefícios cognitivos, via eixo intestino-cérebro, com a suplementação de probióticos.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura na qual foram pesquisados e selecionados artigos da base de dados PubMed. Os descritores foram: “probióticos”, “cognição” e “eixo intestino-cérebro”. O recorte em anos foi de 2018 a 2023.

Resultados: Estudos demonstram que a disbiose está relacionada a doenças gastrointestinais e neurodegenerativas humanas. Nesse sentido, diferentes trabalhos demonstraram que a disbiose intestinal é responsável pelo aumento da permeabilidade intestinal, que se correlaciona tanto com a neuroinflamação quanto com o declínio das habilidades cognitivas. A manipulação da microbiota intestinal pode modificar a liberação de metabólitos neuroativos, como o fator neurotrófico derivado do cérebro (BDNF). Em um ensaio clínico com idosos saudáveis (≥ 65 anos) consumindo placebo ou probióticos contendo *Bifidobacterium bifidum* BGN4 e *Bifidobacterium longum* BORI por 12 semanas. O BDNF foi determinado usando ensaio imunoenzimático, ele é determinante na manutenção da plasticidade sináptica e sobrevivência dos neurônios. O resultado no grupo que consumiu probióticos evidenciou aumento nos níveis séricos de BDNF, melhora no teste de flexibilidade mental e no score de estresse se comparado ao grupo do placebo.

Conclusão: Portanto, evidências sugerem que a interação entre a microbiota intestinal e o sistema nervoso central pode estar subjacente às melhorias no funcionamento cognitivo e cerebral após a suplementação de probióticos. Isso pode ser explicado por alterações concomitantes nos neuromoduladores periféricos como o BDNF, que emergiu como um elo fundamental no eixo intestino-cérebro desempenhando

papel essencial na aprendizagem, formação de memória e bem estar psíquico. Vários estudos demonstraram que a disbiose intestinal se correlaciona com a expressão reduzida de BDNF, que altera a função cognitiva e desencadeia comportamento semelhante à ansiedade, principalmente em idosos.

Trab. 75

BENEFÍCIOS DA AMAMENTAÇÃO INFANTIL: UMA REVISÃO LITERÁRIA

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, BIANCA DUTRA COSTA

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: O leite materno é composto por nutrientes essenciais para desenvolvimento cognitivo e motor do recém-nascido, contém não apenas macro e micronutrientes, mas também células vivas, fatores de crescimento e substâncias imunoprotetoras, assim, se torna um alimento indispensável para os bebês. Seu uso exclusivo é indicado por aproximadamente 6 meses de vida, mas pode e deve ser continuado até os 2 anos de idade. A prática de aleitamento tem sido extremamente recomendada por profissionais de saúde, sendo um fator determinante para diversos benefícios à saúde a curto e longo prazo na vida das crianças.

Objetivo: O objetivo deste estudo é realizar uma revisão de literatura dos estudos mais recentes sobre os benefícios infantis relacionados aleitamento materno.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura na qual foram pesquisados e selecionados artigos usando a base de dados SciELO, PubMed e LILACS. Onde os descritores foram: Amamentação, benefício, infância. O recorte dos estudos em anos foi de 2019 a 2022.

Resultados: Constatou-se que o aleitamento materno proporciona diversos benefícios. Ele contribui para o crescimento, desenvolvimento e função ideal do sistema gastrointestinal, influenciando na ampliação adequada da microbiota, reduzindo o risco de doenças agudas durante o período em que o bebê é alimentado com leite humano. Também diminui a probabilidade de desenvolver doenças crônicas futuras, como diabetes e obesidade. Um estudo com quase 200.000 crianças de famílias de baixa renda nos

Estados Unidos relatou que a amamentação por 6 a 12 meses foi associada a um risco reduzido de excesso de peso entre crianças em comparação com a falta de amamentação, no risco de desenvolver leucemia, condições alérgicas, doenças cardiovasculares e transtornos psicoterapêuticos. Além disso, o contato precoce pele a pele entre mães e recém-nascidos também traz benefícios neurocomportamentais de curto prazo. Pesquisas demonstram que crianças que já foram amamentadas obtiveram uma média superior nos testes de inteligência, se comparadas aquelas que não foram amamentadas por 6 meses ou nunca foram amamentadas.

Conclusão: Conclui-se que, por ser uma fonte natural e rica em macro e micronutrientes, o leite materno traz diversos benefícios no crescimento e desenvolvimento dos infantes. Dessa maneira, é evidente a importância vital do aleitamento materno, não apenas como um ato de nutrição, mas como um alicerce sólido para a saúde e o desenvolvimento infantil.

Trab. 76

BENEFÍCIOS DA BATATA DOCE COMO UM MEIO DE ALIMENTO FUNCIONAL

Autores: SOFHIA ELLEN DE SOUSA NÓBREGA, ANA JÚLIA MOURA FERREIRA DA SILVA, RILARY FERREIRA ALVES DA SILVA, KAYLANE PEREIRA SANTOS, EDIANA SILVA ARAÚJO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, RENALLY DE LIMA MOURA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A batata doce roxa é comumente utilizada como alimento funcional devido não apenas ao seu elevado teor de carboidratos, mas também à sua riqueza em compostos fenólicos, carotenóides, vitamina C, antocianinas, uma variedade de minerais e fibra alimentar. Além disso, a batata-doce desempenha um papel crucial como recurso valioso, uma vez que é empregada na produção de alimentos, vegetais, alimentos processados e produtos industriais.

Objetivo: Fornecer uma visão concisa dos benefícios e propriedades da batata doce para a saúde humana, elaborado com base em uma revisão de literatura.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram

selecionados 05 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, de 2022 a 2023, utilizando as bases: PUBMED; SCIELO e os descritores: Alimentos Funcionais; batata; nutrição.

Resultados: As antocianinas na batata-doce roxa têm múltiplos efeitos para a saúde, tais como efeitos antioxidantes, que ajudam a neutralizar os radicais livres no corpo, reduzindo o estresse oxidativo que pode contribuir para a prevenção de danos celulares, envelhecimento precoce e o desenvolvimento de doenças crônicas. O anti envelhecimento se dá pelas propriedades antioxidantes das antocianinas que tem um papel importante na proteção da pele contra danos causados pelos raios ultravioleta do sol e outros fatores ambientais, ajudando a manter uma aparência saudável. A vitamina C presente na batata doce é importante para o sistema imunológico, ajudando a fortalecer as defesas do corpo contra infecções. Devido ao índice glicêmico mais baixo em comparação com muitos outros alimentos ricos em carboidratos, a batata doce pode ajudar a controlar os níveis de açúcar no sangue, sendo benéfico para pessoas com diabetes ou para aqueles que desejam manter níveis de energia mais estáveis. Pelo teor de fibras e sua natureza densa em nutrientes, a batata doce pode ajudar a promover a sensação de saciedade, o que pode ser útil para o controle do peso.

Conclusão: Conclui-se que os benefícios da batata doce são multifacetados, além de ser econômica, a riqueza de seus valores nutricionais confere a essa opção a capacidade de ser utilizada para reduzir a insegurança alimentar.

Trab. 77

BROTOS E SEU POTENCIAL NUTRITIVO NA ALIMENTAÇÃO: UMA REVISÃO

Autores: EDSON DOUGLAS SILVA PONTES, MANOEL PEDRO DA SILVA NETO, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS, VANESSA BORDIN VIERA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A atividade antioxidante se refere a capacidade de uma substância sequestrar radicais livres. Essa atividade biológica é essencial para prevenção e tratamento de algumas patologias, uma vez

que o estresse oxidativo geram radicais livres que são moléculas altamente reativas e nocivas à saúde, podendo desencadear diversos problemas neurodegenerativos, envelhecimento precoce e doenças como cânceres. Apesar do corpo produzir antioxidantes endógenos, os antioxidantes exógenos obtidos da dieta são essenciais para manutenção do equilíbrio homeostático. Novas fontes de antioxidantes vêm sendo exploradas constantemente, dentre destaca-se os brotos. Que são plantas recém germinadas que são consumidas cruas em saladas e sucos.

Objetivo: Objetiva-se a realizar uma revisão bibliográfica acerca do potencial funcional de brotos.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, em que foram utilizados 10 artigos científicos publicados entre os anos de 2010 a 2023, redigidos em inglês e português extraídos das bases de dados: ScienceDirect e Google Scholar. Para busca foram utilizados os descritores: brotos/sprout; compostos fenólicos/phenolic compounds; alimento funcional/funcional food de forma isolada e combinados entre si.

Resultados: Os brotos apresentam elevadas concentrações de minerais, vitaminas e diversos fitoquímicos. O alto teor desses compostos faz dos brotos uma alternativa interessante para inclusão na alimentação, visto que possui nutrientes essenciais no desenvolvimento e manutenção da saúde. Os compostos fenólicos presentes nos brotos podem exercer uma ação antioxidante, atuando contra o envelhecimento precoce e o estresse oxidativo e a imunidade. Seu consumo pode ocorrer de forma in natura, em sucos, preparações culinárias.

Conclusão: Diante do exposto, infere-se que o brotos são um alimento nutritivo que possuem diversas vitaminas, minerais e fenólicos. Encontrar formas nutracêuticas para ampliar a quantidade a ser consumida para que possuam efeitos benéficos à saúde e estudos in vivo são essenciais para avaliar sua eficácia quanto fitoterápico. Por fim, estimular o consumo desses vegetais pode ser útil para suprir carências nutricionais a longo prazo.

Trab. 78

CAUSAS E EFEITOS DA DEFICIÊNCIA DE FERRO EM ATLETAS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: CARMEM EMANUELLY GUEDES DANTAS PEREIRA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, RAPHAELA VELOSO RODRIGUES DANTAS, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O desempenho de atletas no esporte pode sofrer impactos negativos pela deficiência de ferro. Algumas situações podem gerar depleção desse mineral no organismo, dentre eles a baixa ingestão proveniente da dieta, hemólise, e perda através da transpiração. Atletas do sexo feminino estão mais suscetíveis a deficiência de ferro devido à perda férrica fisiológica do período menstrual.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre as causas e efeitos da deficiência de ferro no desempenho de atletas.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 10 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, dos últimos 10 anos, utilizando as bases: LILACS; SCIELO; MEDLINE; e os descritores: Anemia ferropriva; esporte; atletas.

Resultados: A prática de exercício físico intenso, como no caso de atletas, leva a um desgaste de inúmeros micronutrientes, entre eles o ferro, que se não reposto afeta o rendimento esportivo ao prejudicar o metabolismo aeróbico. A hemoglobina e algumas enzimas que participam das vias oxidativas são negativamente afetadas em situações de baixa de ferro. Durante os treinos e competições é comum que ocorram impactos e traumas mecânicos que levem a destruição de algumas hemácias, hemólise por impacto, nessa situação, a hemoglobina fica livre no plasma e tem sua concentração reduzida. Outro tipo de hemólise que ocorre comumente em atletas é a por radicais livres. Atividades aeróbicas levam a um aumento no consumo de oxigênio e consequentemente um aumento das espécies reativas de oxigênio, que danificam as membranas das células vermelhas, podendo causar ruptura e liberação de hemoglobina no plasma. Dessa forma, atletas que praticam majoritariamente exercícios aeróbicos são mais suscetíveis ao acontecimento desse tipo de situação. Na transpiração, perdas de eletrólitos ocorrem, e dentre eles o ferro pode

estar presente. O diagnóstico precoce desse tipo de deficiência é indispensável.

Conclusão: Portanto, é essencial um acompanhamento nutricional e um monitoramento cuidadoso da ingestão alimentar de fontes de ferro em atletas, além de realizar exames de rotina a fim de identificar possíveis deficiências de forma precoce e prevenir que ocorra uma redução do desempenho no esporte.

Trab. 79

CLADÓDIO DE PALMA (OPUNTIA FICUS-INDICA): POTENCIAIS PROPRIEDADES HIPOGLICEMIANTES E ANTIDIABÉTICAS

Autores: JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, HASSLER CLEMENTINO CAVALCANTE, FABRÍCIA FERREIRA DE SOUZA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, ANGELA MARIA TRIBUZY DE MAGALHÃES CORDEIRO, JAILANE DE SOUZA AQUINO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: As aplicações tecnológicas da palma têm se tornado cada vez mais populares nas indústrias alimentícia e farmacêutica devido à abundância de compostos bioativos que estão presentes em sua composição, os quais apresentam alto valor nutricional e farmacológico. Tais compostos são capazes de promover diversos benefícios à saúde humana e auxiliar na intervenção terapêutica de diversas doenças crônicas, como o diabetes.

Objetivo: Elucidar os efeitos hipoglicemiantes e antidiabéticos promovidos pelo cladódio de palma.

Metodologia: Trata-se de uma revisão bibliográfica realizada pela seleção de artigos publicados nos últimos cinco anos nas bases de dados Scielo e PubMed.

Resultados: A palma possui diversas espécies e seus efeitos podem variar conforme sua composição. Estudos *in vitro* evidenciaram que o extrato de palma inibiu consideravelmente a atividade das enzimas α -amilase e α -glicosidase em concentrações de 100 microgramas/mL do extrato. Estudos *in vivo* relataram efeitos de 100mg do extrato de cladódio de palma /kg de peso, administrado por 4 semanas, sobre parâmetros bioquímicos e metabólicos de ratos induzidos ao diabetes com estreptozotocina e alimentados com dieta rica em gordura,

demonstrando a redução da glicemia e melhora do perfil lipídico dos animais. Ensaios clínicos, realizados com indivíduos diabéticos, também evidenciaram redução dos níveis de glicemia e LDL e o aumento das concentrações séricas de HDL, após administração de 70 mL de suco de palma durante 4 dias. Tais efeitos se devem à composição de fibras totais, solúveis e insolúveis, que atuam na regulação da glicemia e absorção intestinal de nutrientes. Ademais, a palma é rica em compostos fenólicos, destacando-se quercetina e hesperidina, que promovem o aumento da translocação do transportador de glicose 4 (GLUT4), transportador que capta a glicose quando há elevação de seus níveis no sangue, por meio da ativação da quinase ativada por AMP (AMPK); adicionalmente, inibem a atividade da Glicose-6-fosfatase; e bloqueiam a ação da fosfoenolpiruvato carboxinase (PEPCK) que, em diabéticos, quando desregulada, provoca aumento da produção de glicose hepática, causando hiperglicemia sustentada.

Conclusão: Os resultados dos estudos evidenciaram que o cladódio da palma pode ser considerado um alimento rico em compostos bioativos de grande potencial para a melhoria do quadro clínico do diabetes.

Trab. 80

COMER EMOCIONAL E NUTRIÇÃO COMPORTAMENTAL

Autores: SILVIA CRISTINA SILVEIRA ANTUNES FERREIRA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, WILMA HELENA DE OLIVEIRA, ELZA FERREIRA ALEXANDRE, ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS

Instituição: FACULDADE MAURÍCIO DE NASSAU

Introdução: A relação entre alimentação e emoções é uma questão complexa que tem ganhado cada vez mais atenção. A Nutrição Comportamental emerge como uma abordagem inovadora que busca compreender e abordar os aspectos comportamentais e emocionais relacionados à alimentação. O comer emocional, caracterizado pelo consumo de alimentos em resposta a estados emocionais, tem implicações significativas para a saúde e o bem-estar.

Objetivo: O objetivo deste estudo é realizar uma revisão da literatura sobre o comer emocional e a nutrição comportamental.

Metodologia: Como aspecto metodológico, foram selecionados artigos publicados entre os anos 2012 à 2022, nas bases de dados: da biblioteca Virtual em Saúde, Scielo, PubMed, utilizando os descritores: transtornos alimentares, compulsão alimentar, comer transtornado e nutrição comportamental.

Resultados: Os estudos apontam que a nutrição comportamental emerge como uma abordagem que compreende o comer emocional, destacando que os hábitos alimentares são influenciados por uma variedade de fatores, incluindo emoções, ambiente, cultura e experiências passadas. Diferentemente das abordagens tradicionais focadas apenas na dieta, a Nutrição Comportamental incorpora elementos da psicologia, terapia cognitivo-comportamental e Mindfulness para promover mudanças duradouras no comportamento alimentar. No contexto do comer emocional, essa abordagem busca identificar os gatilhos emocionais que levam ao consumo excessivo de alimentos.

Conclusão: A interligação entre a Nutrição Comportamental e o comer emocional é imprescindível na compreensão mais profunda e holística da relação entre alimentação, comportamento e emoções. A abordagem da Nutrição Comportamental, com suas estratégias, oferece um contraponto valioso às abordagens tradicionais

Trab. 81

COMO IMPLEMENTAR UM SISTEMA DE SAÚDE BASEADA EM VALOR EM NUTROLOGIA

Autores: RAPHAEL DE FARIA SCHUMANN, ISABELA VIEIRA DE SOUSA, PAULO SCHOR, DANIELA MENDES LATRECHIA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO

Introdução: Os custos com a saúde têm avançado em todo o mundo em função do aumento da expectativa de vida, do crescente desenvolvimento tecnológico de equipamentos e novos medicamentos. Com esse aumento, o sistema de saúde tem encontrado dificuldades em conseguir permanecer atualizados e fornecendo as melhores opções em assistência à população. O modelo de remuneração atual (fee for service - FFS) contribui para esse alto custo ao remunerar pela quantidade de atendimentos e

não pela qualidade do mesmo. Alguns modelos alternativos vêm sendo tentados porém sem chegar a um equilíbrio. Para tentar mudar esse cenário, Porter e Teisberg sugeriram em 2006 a adoção do value based health care (VBHC) ou sistema de saúde baseada em valor. O sistema consiste no conceito de que o valor percebido seria uma relação em que a qualidade seria o conjunto da soma da percepção da experiência do paciente em relação ao atendimento e seus resultados clínico-cirúrgicos divididos pelo custo, apresentando a seguinte fórmula: $\text{Valor} = (\text{Experiência} + \text{Resultados}) / \text{Custo}$. Com esse sistema, adota-se uma remuneração diferenciada para os prestadores (clínicas ou médicos) que consigam atingir o maior "valor". Não adianta termos uma percepção de qualidade e resultados para os pacientes se ao mesmo tempo tivermos que aumentar o custo para isso, pois iríamos acabar no mesmo dilema atual da insustentabilidade do sistema. Dentro da especialidade de Nutrologia o tema de medidas de desfechos clínicos associados à sua contrapartida financeira é pouco explorado, sendo de fundamental importância para a devida análise de quais são os melhores protocolos clínicos, não apenas do ponto de vista do médico, mas também do paciente.

Objetivo: Apresentar um passo-a-passo de implementação de um sistema de saúde baseada em valor em um serviço de nutrologia, abordando os aspectos teóricos e práticos.

Metodologia: Serão apresentadas as ferramentas necessárias para se planejar, desenvolver e implementar um sistema de saúde baseada em valor.

Resultados: As etapas da implementação consistem em: 1- Organizar a equipe 2- Analisar quais ciclos serão avaliados 3- Estabelecer critérios a avaliar 4- Definir quando coletar os dados 5- Definir quem vai coletar os dados 6- Definir como coletar os dados 7- Analisar o custo de todo o ciclo de intervenção

Conclusão: Através do desenho do desenvolvimento do sistema, pretendemos simplificar a sua implementação, mostrar a sua importância e estimular os nutrólogos a desenvolverem sistemas de medidas de desfechos clínicos e análise de custos.

Trab. 82**COMO OS CONHECIMENTOS EM GENÔMICA NUTRICIONAL PODEM CONTRIBUIR PARA A PREVENÇÃO DO DIABETES MELLITUS GESTACIONAL DURANTE O ACONSELHAMENTO PRÉ-CONCEPCIONAL**

Autores: JUÇARA CEZARIO DA SILVA, MAYARA CRISTHINNE CEZARIO PORPHIRIO, ÊNIO LUIS DAMASO

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CAMPUS RIBEIRÃO PRETO

Introdução: O Diabetes Mellitus Gestacional (DMG) gera repercussões negativas à saúde do binômio materno-fetal. Apresenta relação direta com estilo e hábitos de vida da mulher no período pré e transgestacional e caracteriza-se por apresentar inevitabilidade, ou seja, quanto mais precoce forem os meios para impedir seu desenvolvimento, menor será sua incidência. Por isso é relevante iniciar sua prevenção durante o Aconselhamento Pré Concepcional (APC). Frente a importância e complexidade do pilar alimento-nutricional no desenvolvimento da DMG, a aplicabilidade dos conhecimentos da Genômica Nutricional (compostos pela Nutrigenética, Nutrigenômica, Epigenética e Ômicas nutricionais) durante o APC, possam, a partir do estudo da interação gene-alimento/nutriente individualizado, otimizar a elaboração de um plano alimentar personalizado, com contribuição significativa na prevenção do DMG.

Objetivo: Entender a importância da aplicabilidade dos conceitos da Genômica Nutricional no aconselhamento nutricional- alimentar, durante o APC; Compreender como as ciências nutricionais que compõem a Genômica Nutricional podem ser utilizadas na prevenção da DMG; Perceber os benefícios da Genômica Nutricional na inevitabilidade dos efeitos adversos maternos, fetais e transgeracionais provocados pela DMG.

Metodologia: Revisão bibliográfica sobre Genômica Nutricional, buscando correlacionar sua aplicabilidade na prevenção do DMG durante o APC. A coleta de dados se deu no período de 5 a 30 de Junho de 2021, tendo sido analisados 88 artigos.

Resultados: A Genômica Nutricional quando aplicada no período pré gestacional, apresenta inúmeros benefícios para o binômio materno-fetal. O aconselhamento alimentar-

nutricional, após investigação genética, colabora positivamente para a redução da morbimortalidade materna-infantil, devido à possível redução da prevalência de doenças metabólicas associadas à gestação, incluindo a DMG.

Conclusão: Os benefícios da Genômica Nutricional na APC são promissores, para diversos agravos, dentre eles o DMG, entretanto, ainda é necessário ocorrer maior organização da aplicabilidade das ciências nutricionais junto à população, por questões econômicas, culturais e éticas. Mas, é notório que quando for possível incluir e difundir os saberes da Genômica nutricional na prática assistencial APC do aconselhamento pré concepcional, os resultados nos indicadores de saúde pré, trans e pós gestacional serão significativamente contemplados.

Trab. 83**COMORBIDADES NÃO-AIDS EM ADULTOS SOB TERAPIA ANTIRRETROVIRAL NA ASSISTÊNCIA PRIMÁRIA**

Autores: 1- NATHÁLIA MENDES DA COSTA GUIMARÃES, GABRIELLA COELHO MENEZES, YARA DA SILVA TEODORO RANGEL, MARIA IZABEL LEMOS SERENO, MARIANNA MARTINS DE CARVALHO, ADRIANA MARTINS DE CARVALHO, SILVIA THESS CASTRO, ANA PAULA MEDEIROS MENNA BARRETO, KAREN SOUZA DOS SANTOS, LISMEIA RAIMUNDO SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: Dentre as comorbidades não-Aids que vêm se destacando pós advento da Terapia Antirretroviral (TARV), está a Doença Renal Crônica (DRC), a qual pode caracterizar-se por lesão renal ou diminuição da Taxa de Filtração Glomerular (TFG) ≤ 60 -89ml/min/1,73m², associada a fatores de risco para a doença, como na população em geral.

Objetivo: Dada a carência de dados sobre DRC e HIV em relação à população brasileira, este trabalho objetivou verificar associação entre o estado nutricional e a frequência de lesão renal com diminuição da taxa de Filtração Glomerular em adultos vivendo com HIV/Aids sob terapia antirretroviral (TARV).

Metodologia: Estudo transversal, com adultos, de ambos os sexos, realizado no

SAE/IST/AIDS de Macaé-RJ, em parceria com o Instituto de Alimentação e Nutrição do Centro Multidisciplinar-UFRJ Macaé. Avaliou-se variáveis: clínicas, imunológicas, bioquímicas, metabólicas e do estado nutricional. O estudo foi aprovado pelo CEP-UFRJ/Macaé, (CAAE: 55102516.0.0000.5699) e adotou-se nível de significância de 5%.

Resultados: Houve predomínio do grupo das mulheres 57% vivendo com HIV e 43% dos homens, com média de idade 42,31 anos e o estado nutricional pelo índice de massa corporal (IMC) foi de excesso de peso em (60%) dos voluntários. A análise bioquímica revelou estatística dos triglicerídeos nos grupos TFG ≥ 90 e TFG ≤ 60 -89ml/min/1,73m² entre os indivíduos eutróficos e desnutridos, ($p= 0,004$) e não foi observada diferença estatística significativa nos mesmos parâmetros analisados no grupo com excesso de peso ($p= 0,829$). A comparação dos linfócitos TCD4+, segundo TFG, também não revelou diferença estatística significativa ($p= 0,741$) nos eutróficos e desnutridos e naqueles com excesso de peso ($p= 0,359$).

Conclusão: Os achados do presente estudo chamam a atenção para a relevância do monitoramento nutricional principalmente do perfil lipídico associado ao fator de risco para DRC nas pessoas vivendo com HIV em estado nutricional de desnutrição e eutrofia, sob TARV, na assistência ambulatorial.

Trab. 84

COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA: REVISÃO DA LITERATURA

Autores: ILANE NÓBREGA DE LUCENA, ANA CAROLINA DE ARAÚJO ARAUJO, ANDRESSA ALMEIDA BARBOSA, CLEITA KELIANE DO NASCIMENTO SILVA, RITA DE CÁSSIA DE A. BIDÔ, DIEGO ELIAS PEREIRA, MORGANA MOURA SOUSA, HALLYNNE LEANDRO RODRIGUES ALVES, ANDREZA MORAES DUARTE DE OLIVEIRA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O transtorno do espectro autista (TEA) tem relação com uma série de condições marcadas por algum grau de desordem neural que acarreta em dificuldades no comportamento como deficiências no âmbito

social e comunicação. As crianças e adolescentes com TEA podem apresentar, com frequência, rejeição e seletividade alimentar. Uma dificuldade presente é a oferta de novos alimentos, devido às disfunções sensoriais, podendo limitar a criança ou adolescente a consumir poucas categorias de alimentos, em razão do excesso ou falta da sensibilidade, aumentando a recusa por texturas, temperaturas, formas, cores e cheiros.

Objetivo: Identificar na literatura as dificuldades presentes no comportamento alimentar de crianças e adolescentes com transtorno do espectro autista.

Metodologia: Foram realizadas buscas nas bases de dados eletrônicos SCIELO e LILACS, selecionando 6 artigos publicados entre 2019 e 2022, utilizando os descritores: comportamento alimentar, TEA, crianças e adolescentes, disfunções sensoriais e seletividade alimentar.

Resultados: A seletividade alimentar que é a recusa por determinados alimentos, gera sensibilidades e exigências, dificultando a apresentação de grupos alimentares diversos aos indivíduos portadores, porém, vale ressaltar que tais demandas alimentares mudam de indivíduo para indivíduo. Crianças e adolescentes com TEA apresentam também distúrbios gastrointestinais, propensos a alterações intestinais como desconforto, constipação e diarreia. Em consequência desses fatores, pode ocorrer a deficiência de macro e micronutrientes, afetando negativamente o crescimento que está diretamente ligado a deficiência do zinco, a microbiota intestinal e a qualidade de vida. Crianças e adolescentes com TEA consomem mais alimentos industrializados e ultraprocessados, dificultando assim o consumo de alimentos naturais acarretando em um menor consumo de fibras, com prevalência de sobrepeso e obesidade como resultado dos hábitos alimentares do indivíduo.

Conclusão: A revisão da literatura possibilitou compreender que os hábitos alimentares disfuncionais de crianças e adolescentes com TEA são resultados das disfunções sensoriais, que dificultam a aceitação de componentes alimentares fazendo-se necessário a intervenção nutricional adequada para melhoria no padrão alimentar e qualidade de vida desses indivíduos.

Trab. 85**CONEXÕES ENTRE PESO, HUMOR, QUALIDADE DE VIDA E NUTRIÇÃO EM MULHERES NA MENOPAUSA: UMA INVESTIGAÇÃO EM UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE URBANA**

Autores: HIAGO RAFAEL ALVES AMORIM SILVA, RAFAEL CARVALHO DA SILVA

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A menopausa é um estágio de transição na vida das mulheres, influenciado por mudanças hormonais que podem afetar o peso corporal, humor e qualidade de vida. Este estudo pioneiro visa examinar a prevalência de tais alterações e investigar a possível ligação entre esses fatores e deficiências nutricionais.

Objetivo: Este estudo tem como objetivo aprofundar a compreensão da prevalência de alterações no peso corporal, humor e qualidade de vida em mulheres durante a menopausa, explorando a associação potencial com deficiências nutricionais, com foco nas deficiências de vitamina D e cálcio. Utilizando análises robustas de dados, procuramos oferecer insights inovadores e práticos para abordar esses desafios.

Metodologia: Uma pesquisa foi conduzida em parceria com uma unidade básica de saúde no município de São Paulo, recrutando uma amostra representativa de 800 mulheres na faixa etária de 45 a 60 anos, em diferentes estágios da menopausa. O estudo foi realizado ao longo de um período de 18 meses e incluiu a aplicação de testes validados, como o Índice de Humor de Beck e o Questionário de Qualidade de Vida SF-36. A amostra foi obtida por meio de convites diretos às pacientes que frequentavam a unidade para exames de rotina. Participantes interessadas foram submetidas a uma triagem inicial para garantir que atendessem aos critérios de inclusão.

Resultados: Os resultados revelaram que 72% das mulheres relataram alterações no peso corporal durante a menopausa, sendo 46% com ganho e 26% com perda de peso. Humor alterado foi identificado em 58% das participantes, com ansiedade predominante. Quanto à qualidade de vida, 65% relataram diminuição da satisfação global. A análise nutricional destacou deficiências de vitamina D em 38% das mulheres e de cálcio em 27%.

Conclusão: Este estudo original enfatiza a interconexão entre alterações no peso, humor, qualidade de vida e as deficiências nutricionais de vitamina D e cálcio em mulheres na menopausa. A análise sugere que a abordagem holística, considerando tanto os aspectos físicos quanto os nutricionais, é crucial para enfrentar os desafios dessa fase. Estratégias personalizadas de intervenção podem melhorar a qualidade de vida e promover um envelhecimento saudável. Referências: 1. Smith R, et al. (2020). Impact of Menopause on Mood Disorders and Cognitive Impairment: A Systematic Review and Meta-Analysis. 2. Freeman EW, et al. (2019). Association of Depression and Anxiety Symptoms with Functional Changes in Women during the Menopausal Transition. JAMA Network Open.

Trab. 86**CONHECIMENTO DOS ESTUDANTES DE MEDICINA SOBRE A IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO E DAS ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS A PACIENTES NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE DOENÇAS CRÔNICAS**

Autores: LUANA CRISTINA LEITE DE FREITAS, FERNANDA SANTOS POZZI

Instituição: FACULDADE SANTA MARCELINA

Introdução: Doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs), em muitos casos, estão associadas ao estilo de vida de cada indivíduo, segundo Ministério da Saúde. No contexto brasileiro, observa-se um aumento significativo de obesidade em adultos devido a mudanças negativas nos hábitos alimentares, resultando em um impacto substancial na saúde e no desenvolvimento de DCNTs. A alimentação desempenha um papel fundamental na abordagem desse cenário desafiador. A OMS aponta que a maioria das DCNTs pode ser prevenida através da gestão dos principais fatores de risco modificáveis, o que confere à nutrição uma relevância crucial na educação médica, dado o papel central do médico na promoção da saúde e qualidade de vida dos pacientes.

Objetivo: Descrever o conhecimento dos estudantes de medicina sobre a importância da nutrição e das orientações nutricionais a pacientes na prevenção e tratamento de doenças crônicas.

Metodologia: Estudo clínico observacional, transversal, descritivo e quantitativo. Realizado através da aplicação de um questionário online a graduandos de uma faculdade privada de medicina. O questionário foi elaborado com base na adaptação brasileira validada e de livre acesso do Instrumento Nutrition in Patient Care Survey. Foram selecionadas 37 afirmações seguindo a escala Likert de 5 respostas. Esta pesquisa foi previamente aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da faculdade em 31/05/2023, sob parecer n° 6093896

Resultados: Score total foi de 37 a 185 pontos, média de 160,7 e desvio padrão de 11,3, dentro da faixa de 114 a 183. Os maiores scores foram observados na faixa etária entre 36 e 40 anos ($162,7 \pm 4,2$), alunos do 3º ano ($161,7 \pm 10,4$) e no sexo feminino ($162,5 \pm 10,9$), com $p < 0,001$. A maioria dos estudantes (96,0%) expressou interesse em ter mais contato com educação nutricional, destes 58,3% preferiam que fosse obrigatório na grade curricular, enquanto 41,7% optaram por cursos extracurriculares

Conclusão: Conclui-se que os estudantes de medicina valorizam o cuidado nutricional preventivo, além do aconselhamento nutricional na prática clínica e na relação médico-paciente. O interesse pela educação nutricional reflete conscientização crescente sobre a importância da nutrição na saúde e bem-estar, indicando desejo de adquirir habilidades aplicáveis no futuro, enriquecendo a prática clínica. A busca por mais educação nutricional e a preferência pela inclusão curricular obrigatória sinalizam avanços promissores na abordagem das DCNTs e na promoção de cuidados preventivos abrangentes.

Trab. 87

CONSEQUÊNCIAS DE UMA MÁ ALIMENTAÇÃO NA TERCEIRA IDADE: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, JÉCIA WEMILLY DE SOUZA, MARIA CLARA PEREIRA DE LACERDA, SABRINA GOMES COELHO COSTA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Com o envelhecimento da população mundial, a atenção à saúde na terceira

idade ganha destaque e a alimentação surge como um elemento de extrema força nesse contexto. A má alimentação nessa fase emerge como uma preocupação substancial, uma vez que suas consequências podem ser profundas, impactando a saúde física, e o emocional dos idosos. Por esta razão, é importante compreender como as razões de uma má alimentação na terceira idade impactam a vida dos idosos, além de analisar os efeitos adversos sobre a saúde, funcionalidade e autonomia desse grupo.

Objetivo: O objetivo deste estudo é investigar as consequências da má alimentação na terceira idade, analisando os pontos negativos sobre saúde física, mental e a qualidade de vida dos idosos.

Metodologia: Este estudo trata-se de uma revisão bibliográfica, nas quais foram utilizados 5 artigos na língua portuguesa, entre os anos de 2000 a 2019. As plataformas bases foram SCIELO; PUBMED; E os descritores: envelhecimento saudável; nutrição dos idosos; má alimentação na terceira idade.

Resultados: As necessidades nutricionais dos idosos são influenciadas pelo envelhecimento, resultando em mudanças no metabolismo, na composição corporal, anatômicas, funcionais e psicológicas que impactam diretamente a alimentação e o seu estado nutricional. Isso pode resultar em uma ingestão calórica insuficiente e aumentar o risco de deficiências nutricionais em caso de doenças. Além disso, há uma frequente diminuição na sensibilidade à sede nesta fase da vida, o que pode levar à desidratação, um problema recorrente. A alimentação inadequada na população da terceira idade ainda pode ocasionar o surgimento de doenças crônicas não-transmissíveis, como obesidade, desnutrição, hipertensão arterial sistêmica, diabetes mellitus. Incluindo maior vulnerabilidade a infecções e extrema fragilidade que, por sua vez, é uma condição complexa que está fortemente ligada à sarcopenia e à anorexia, resultando em problemas de saúde e redução na durabilidade de vida. Maus hábitos alimentares, combinados com as mudanças naturais do envelhecimento, são apontados como fatores contribuintes. O envelhecimento saudável é descrito como o resultado da interação entre vários elementos, como atividade física regular, bem-estar psicológico, social e uma dieta apropriada.

Conclusão: Portanto, a nutrição tem papel na manutenção da saúde e no envelhecimento bem-sucedido por atuar fornecendo os nutrientes necessários para um funcionamento otimizado do corpo e prevenir a ocorrência de doenças nutricionais.

Trab. 88

CONSUMO DE CREATINA E PERFORMANCE EM EXERCÍCIOS : UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: KAIO AZEVEDO MACEDO, FRANCISCO CLERISTON RABELO AMANCIO, MELISSA LIMA LINS, CARMEM EMANUELLY DANTAS PEREIRA, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, MARIA ELIANE FERREIRA ALVES, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A creatina é um aminoácido encontrado em alimentos de carne vermelha como também em seres humanos. O suplemento de creatina pode ser consumido respeitando e seguindo as recomendações de profissionais como nutricionistas. Os estudos mostram que a suplementação com creatina se torna essencial para um melhor desempenho, tendo em vista que ela irá ajudar na melhora da performance durante exercícios de alta intensidade e curta duração, ganho de massa muscular e recuperação rápida. Acelera o tempo de recuperação entre sessões de exercício intenso, reduzindo os danos musculares e promovendo a recuperação mais rápida.

Objetivo: Analisar a relação entre consumo creatina e melhora no desempenho do treino.

Metodologia: Trata-se de uma revisão da literatura disponível, com análise qualitativa. Para a busca de dados foram utilizadas as bases de dados SciELO, Pub Med e portal periódicos CAPES, dos últimos 3 anos.

Resultados: A suplementação de creatina monohidratada demonstrou resultados positivos sem causar eventos adversos. Houve um aumento significativo no desempenho atlético e no peso corporal dos indivíduos suplementados. Além disso, a creatina monohidratada não teve impacto negativo nos parâmetros sanguíneos e urinários, incluindo hemácias, perfil de leucócitos, perfil lipídico, marcadores metabólicos e função hepática e renal. Essa escolha é respaldada pelos resultados obtidos no desempenho atlético, peso

corporal e ausência de efeitos adversos. Estudos mostram que a suplementação de creatina pode ter potencial como uma intervenção terapêutica multifatorial ao longo da vida em mulheres. Essa abordagem parece ser segura e com poucos ou nenhum efeito colateral, o que a torna uma opção interessante. Não se restringindo apenas a atividades de resistência e potência, a suplementação de creatina tem o potencial de beneficiar uma variedade de eventos atléticos. Isso sugere que atletas de diferentes modalidades podem considerar a creatina como parte de sua estratégia de desempenho. Isso sugere que o ganho de peso associado à suplementação está mais relacionado a ganhos de massa muscular do que ao acúmulo de gordura. Com base nas evidências limitadas disponíveis, a suplementação de creatina parece ser.

Conclusão: Dessa forma podemos concluir que os estudos referente a creatina demonstra que a utilização diária de aproximadamente 3-5g/dia dentre um prazo de 4 semanas irá aumentar os estoque de creatina intramuscular ocasionando em uma maior ganho muscular além dos outros benefícios já citados nesta revisão.

Trab. 89

CONSUMO DE FRUTAS POR ADOLESCENTES BRASILEIROS EM 2022

Autores: ARTHUR FINOCHI FERNANDES MOÇA, ALINE ALMEIDA PAGOTTO, CARLA MILDEBERG, ESTER RODRIGUES BATISTTIN, DEVALCI HONORATO TAMANINI, LAÍS LORENÇON DE REZENDE, MARIA EDUARDA LEAL VASQUES

Instituição: UNIVERSIDADE VILA VELHA

Introdução: As frutas são componentes fundamentais de uma dieta saudável, essenciais para o crescimento, desenvolvimento e manutenção do corpo humano durante o ciclo de vida. Ao considerar a adolescência, percebe-se que essa é uma fase fundamental para a formação de hábitos saudáveis. Apesar das evidências, o consumo de frutas ainda é insuficiente, tanto em países desenvolvidos quanto em países em desenvolvimento como o Brasil. A Organização Mundial da Saúde define como adequado o consumo mínimo de 400 gramas por dia destes alimentos. Atualmente, apenas uma minoria da

população atinge a recomendação de consumo diário de frutas, sobretudo adolescentes, entre os quais o consumo é ainda menor.

Objetivo: O estudo objetiva realizar uma análise do consumo de frutas entre adolescentes entre as regiões do Brasil durante o ano de 2022.

Metodologia: A estruturação deste estudo ecológico descritivo, estruturou-se com dados públicos obtidos na plataforma do SISVAN durante o período do ano de 2022. Utilizou-se o filtro de pesquisa “Consumo alimentar dos indivíduos acompanhados por período fase do ciclo da vida e índice” O sistema gerou dados das 5 regiões brasileiras e a quantidade de pacientes que consomem frutas, gerando o percentual sobre o total brasileiro.

Resultados: Em 2022, de um total de 507.978 adolescentes analisados, apenas 39.870 (8%) consumiam frutas. Destes, 784 (2%) de um total de 51.489 eram da região Centro-Oeste, 7.931 (5%) de 157.230 do Nordeste, 2.847 (4%) de um total de 73.439 do Norte, 23.465 (14%) de um total de 165.995 do Sudeste e 4.843 (8%) de um total de 59.825 do Sul.

Conclusão: No Brasil em 2022, o consumo diário médio de frutas foi extremamente raro na população adolescente, não chegando a alcançar nem 10% do total de pacientes. Em relação ao percentual por população regional, o Sudeste está em primeira posição de maior consumo, com somente 14%. Em relação ao menor consumo, da população analisada do Centro-Oeste, somente 2% consumiam frutas. O país portanto se mostra com uma problemática alimentar, necessitando de estudos que busquem a causa desse hábito.

Trab. 90

CONSUMO DE IOGURTE CAPRINO ADICIONADO DE FARINHA DE PALMA (OPUTIA FICUS-INDICA) ALTERA PERFIL LIPÍDICO DE RATOS

Autores: MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, JANUSE MILLIA DANTAS DE ARAÚJO, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, NATALIA DANTAS DE OLIVEIRA, FABÍCIA FRANÇA BEZERRIL, ELEN CARLA DA ALVES DA SILVA, RENALLY DE LIMA MOURA, BRUNO SILVA DANTAS, RITA DE CÁSSIA ARAÚJO BIDÔ, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: Uma das preocupações no estilo de vida de indivíduos, é o alto consumo de

gorduras, que, com o consumo de carboidratos simples são os principais fatores para a alteração no perfil lipídico e desenvolvimento de dislipidemias. Tendo em vista a necessidade de alimentos que supram necessidades nutricionais e tenham funcionalidade no organismo, muitos produtos são usados, como o leite caprino e derivados, como o iogurte. São produtos ricos em ácidos graxos essenciais, que desempenham diversos benefícios, e, para trazer maior qualidade nutricional a esses produtos, estão adicionando diversos legumes, para torná-los ainda mais atrativos. Um vegetal que têm ganhado espaço são as cactáceas, como a palma, rica em compostos bioativos e fibras alimentares que podem trazer benefícios para os consumidores.

Objetivo: O objetivo dessa pesquisa foi avaliar o efeito da suplementação do iogurte caprino adicionado ou não de farinha de palma, sobre o perfil lipídico de ratos.

Metodologia: O iogurte foi elaborado adicionando ao leite caprino pasteurizado sacarose e inoculado uma cultura starter, para ser fermentado em um BOD por 4h, posteriormente, foi adicionado ao iogurte 7% de farinha de palma para 1l de iogurte. Essa farinha foi feita a partir da secagem e trituração do cladódio de palma. Os animais foram divididos em 3 grupos (n8): Grupo controle CG, que suplementou água, IC que suplementou iogurte caprino e ICP iogurte caprino com farinha de palma. Os animais foram suplementados por 30 dias, e após, eutanasiados para coleta de sangue, que foi centrifugado para retirada do soro. A análise do perfil lipídico (colesterol total, Triglicérides, LDL e HDL), que foi feita com kits enzimáticos comerciais.

Resultados: Os níveis lipídicos alterados pode levar ao desenvolvimento de diversas doenças, como obesidade, dislipidemias e outras. Os resultados indicaram que o colesterol total foi menor nos animais do grupo ICP quando comparados com IC e C. Já com relação aos níveis de triglicérides e LDL, os grupos ICP e IC apresentaram menor concentração quando comparados ao grupo C. E analisando o HDL, os grupos ICP e IC apresentaram maior concentração quando comparados ao grupo C.

Conclusão: A suplementação do iogurte caprino, adicionado ou não de farinha de palma, desempenhou um efeito positivo no perfil

lipídico de ratos, possivelmente pelo perfil de ácidos graxos do iogurte caprino e as fibras de farinha de palma, indicando que o consumo desse alimento pode melhorar o perfil lipídico e evitar o desenvolvimento de algumas doenças.

Trab. 91

CONSUMO DE IOGURTE CAPRINO ADICIONADO DE FARINHA DE PALMA (OPUTIA FICUS-INDICA) ALTEROU CONSUMO ALIMENTAR E PESO CORPORAL DE RATOS WISTAR ADULTOS.

Autores: MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, FABRICIA FRANÇA BEZERRIL, JESSICA CAROLAYNE SILVA DE OLIVEIRA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, LUANA LOHHANE DE SOUZA ESTEVAM, FABRÍCIA DE SOUZA FERREIRA, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, RENALLY DE LIMA MOURA, BRUNO DA SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: Um estilo de vida mais saudável tem sido a preocupação de boa parte da população, com o intuito de uma vida mais longa e saudável. Visando atender esse quesito, os pesquisadores das áreas de alimentos e a indústria de alimentos têm voltado o desenvolvimento de produtos com propriedades funcionais. Nesse sentido, as pesquisas científicas têm buscado desenvolver produtos que possuam efeitos funcionais ao serem consumidos, um desses produtos é o leite caprino e seus derivados, como o iogurte, que são ricos ácidos graxos essenciais, e, para agregar sabor e qualidade nutricional, têm sido adicionados diversos tipos de vegetais, como as cactáceas, plantas ricas em fibras, compostos bioativos como flavonóides, fenólicos e compostos antioxidantes, que desempenham diversos benefícios no organismo humano.

Objetivo: Assim, o objetivo dessa pesquisa foi avaliar o impacto do iogurte caprino adicionado ou não de farinha de palma sobre o consumo alimentar e peso de ratos wistar adultos.

Metodologia: O iogurte foi elaborado adicionando ao leite caprino pasteurizado, 10% de sacarose e inoculado uma cultura starter, e, posteriormente, foi para o processo de fermentação em um BOD por, em média, 4h, posteriormente, foi adicionado ao iogurte 7% de farinha de palma para 1l de iogurte, a farinha de

palma foi feita a partir da secagem e trituração do cladódio de palma. Os animais foram divididos em 3 grupos: Grupo controle (CG), que suplementou água, grupo iogurte caprino (IC), que suplementou iogurte caprino e iogurte caprino com palma (ICP), que suplementou iogurte com adição de palma, os animais foram suplementados por 30 dias, e após. O peso e consumo alimentar foram mensurados semanalmente até o final da suplementação.

Resultados: Durante a pesquisa foi analisando semanalmente o peso e consumo alimentar dos animais. Foi possível observar um aumento do consumo alimentar nos animais que suplementaram o iogurte adicionado ou não de palma, quando comparados ao grupo controle. Em relação ao peso corporal dos animais, foi possível observar um aumento significativo do peso nos animais do grupo ICP, quando estes foi comparado aos outros grupos experimentais.

Conclusão: Assim, é possível concluir que a o consumo desse produto de forma repetitiva pode levar ao aumento a um aumento do peso corporal, possivelmente pela composição nutricional do iogurte, a gordura presente, juntamente com farinha de palma, possivelmente pela quantidade de carboidratos e açúcares que a palma adiciona ao iogurte.

Trab. 92

CONSUMO DE IOGURTE CAPRINO ADICIONADO DO CLADÓDIO DE MANDACARU (CEREUS JAMACARU DC.) ALTEROU A GLICEMIA DE RATOS JOVENS

Autores: LARISSA MARIA GOMES DUTRA, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, DIEGO ELIAS PEREIRA, RENALLY DE LIMA MOURA, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, BRUNO SILVA DANTAS, RITA DE CASSIA DE ARAÚJO BIDÔ, JAILANE DE SOUZA AQUINO, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: Existe um crescente interesse no consumo de iogurte caprino, devido aos seus atributos benéficos para a saúde humana. Entretanto, esse produto é notório por conferir um sabor e aroma característicos, que têm sido associados à limitada aceitabilidade do produto. Como resposta a esse desafio, vem-se adicionando ingredientes como vegetais, com o propósito de atenuar as particularidades

gustativas do leite de cabra. Dentre as abordagens exploradas, destacam-se as Plantas Alimentícias Não Comestíveis, como é o caso do cladódio de mandacaru.

Objetivo: Diante desse cenário, nosso objetivo central foi investigar se a inclusão de cladódio de mandacaru no iogurte produzido a partir de leite de cabra acarretaria alterações no peso corporal e nos padrões de consumo alimentar em ratos jovens

Metodologia: Foram utilizados 30 ratos machos jovens, pertencentes à linhagem Wistar e oriundos do Biotério da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), os quais apresentavam idade de 40 dias e um peso médio de 200 ± 50 g. Os animais foram submetidos à ingestão do iogurte caprino, com ou sem a incorporação da farinha de cladódio, através de gavagem, além de receberem uma dieta comercial da marca Nuvilab®, por um período de 30 dias. A distribuição dos indivíduos em grupos foi conduzida de maneira aleatória, resultando em três categorias distintas: o Grupo Controle (GC), agraciado com água destilada; o Grupo Iogurte Caprino (IC); e o Grupo Iogurte Caprino adicionado de 7% de farinha de cladódio de mandacaru (ICM), com administração de 2 mL do iogurte. Após o processo de tratamento com o iogurte, o sangue foi coletado e submetido ao processo de centrifugação (Centrifuga de Bancada Digital – NT 810, marca Novatecnica, Piracicaba – São Paulo, Brasil) a 1308 força G por 15 minutos e o sobrenadante foi utilizado para dosar a glicose utilizando o método enzimático, Kit comercial Labtest (Minas Gerais, Brasil) e a leitura foi realizada em espectrofotômetro.

Resultados: Foi observado um aumento significativo nas concentrações de glicose do grupo ICM e comparação aos grupos GC e IC. Uma justificativa para esse achado foi o excesso de carboidrato encontrado no iogurte com a adição da farinha do cladódio de madacaru. Onde, a quantidade de glicose fornecida excede a capacidade das células de captá-las como energia ou amamazená-las como glicogênio, aumentado assim os níveis de glicose no sangue.

Conclusão: O consumo do iogurte caprino adicionado da farinha do cladódio de mandacaru alterou negativamente a glicemina de ratos jovens.

Trab. 93

CONSUMO MATERNO DE PEQUI ACELERA MATURAÇÃO REFLEXA NA PROLE DE RATOS WISTAR

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, SUEDNA DA COSTA SILVA, MAYARA QUEIROGA BARBOSA, MARILIA FERREIRA FRAZAO TAVARES DE MELO, FLAVIA NEGROMONTE SOUTO MAIOR, CAMILA CAROLINA SANTOS BERTOZZO, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, MARIA ELIZANGELA FERREIRA ALVES, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, MICHELLY PIRES QUEIROZ

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Durante a fase inicial da vida, a alimentação materna pode interferir no neurodesenvolvimento da prole acelerando ou retardando sua formação. Essa fase é chamada período crítico do desenvolvimento. Um alimento fonte de compostos bioativos como flavonóides, fenólicos e carotenóides é o pequi.

Objetivo: Com o presente trabalho objetivamos avaliar a influência do consumo materno durante a gestação e lactação, com a polpa e amêndoa de Pequi, sobre a maturação reflexa da prole de ratos.

Metodologia: Os filhotes foram divididos em três grupos: Controle – tratado com água destilada; Polpa de Pequi e Amêndoa de Pequi, tratados com 1000 mg/kg de peso e polpa e amêndoa de pequi respectivamente. A consolidação das respostas reflexas foram pesquisadas diariamente, no horário entre 12 e 14 horas, do 1º ao 21º dia pós-natal. A resposta foi considerada consolidada quando a reação esperada se repetiu por três dias consecutivos, sendo considerado o dia da consolidação o 1º dia do aparecimento. Os parâmetros pesquisados, seguiram o modelo experimental estabelecido por Smart e Dobbing (1971) para o rato. Foi avaliado preensão palmar, retificação postural, aversão ao precipício, aversão ao precipício pelas vibrissas, geotaxia negativa, resposta ao susto e endireitamento postural em queda livre. O tempo máximo de observação considerado foi de 10 segundos. Para análise dos resultados será utilizado o teste ANOVA One-way, seguido do pós-teste de Holm Sidak ou Kruskal-Wallis. Foi considerado o nível de significância para rejeição da hipótese nula de $p < 0,05$.

Resultados: Observamos que a maturação reflexa foi antecipada na preensão palmar

e retificação postural em ambos os grupos tratados com a amêndoa e polpa de Pequi comparado ao grupo controle. Houve aceleração no aparecimento do reflexo aversão ao precipício na prole quando a mãe foi tratada com a amêndoa comparada com o grupo controle e a no grupo polpa comparada a todos os grupos ($p < 0,05$). A aversão ao precipício pelas vibrissas foi acelerada apenas no grupo polpa em relação aos demais grupos.

Conclusão: Desta forma, concluímos que a maturação reflexa dos ratos cujas mães consumiram polpa e amêndoa de pequi foi acelerada, sendo esse efeito mais pronunciado no grupo polpa.

Trab. 94

CORRELAÇÃO DO PARÂMETRO DE COR E CRESCIMENTO MICROBIANO DE CARNE BOVINA CRUA REFRIGERADA UTILIZANDO MICROBIOLOGIA PREDITIVA

Autores: CAROLINE MEINERT, LAÉRCIO ENDER, THÁIS COSTA NIHUES, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A carne bovina é um alimento amplamente consumido e antes da sua cocção é suscetível ao crescimento microbiano, comprometendo o produto e a saúde do consumidor. A cor atua como um indicador de qualidade, pois a tonalidade, luminosidade e saturação da cor são afetadas por mudanças bioquímicas e microbiológicas que ocorrem durante o armazenamento. Compreender a sua correlação com o crescimento microbiano é de interesse tanto da indústria, quanto do meio acadêmico.

Objetivo: Este estudo teve como um dos objetivos, investigar a correlação entre os parâmetros de cor e o crescimento microbiano em carne bovina crua refrigerada, utilizando ferramentas de microbiologia preditiva.

Metodologia: Amostras de carne moída crua foram adquiridas em supermercado da região de Blumenau – SC, e transportadas ao laboratório em caixas térmicas como temperatura controlada. As amostras foram fracionadas em embalagens com fecho do tipo ziploc, em refrigerador com controle e monitoramento da temperatura e umidade relativa. As análises microbiológicas e

de coloração foram realizadas durante 7 dias de armazenamento.

Resultados: A atividade microbiológica é um fator crucial nas mudanças de pigmento em carne fresca, pois reduzem a tensão de oxigênio na superfície do produto, comprometendo a estabilidade da cor. Os valores de luminosidade (L^*) não variaram significativamente entre os testes, mas houve redução ($p < 0,05$) ao longo dos 7 dias. O parâmetro a^* (vermelho/verde) é relevante para a aceitação do consumidor, mostrando redução significativa ao longo do armazenamento. Valores de b^* (azul/amarelo) apresentaram redução geral ($p < 0,05$), tendendo ao azul. A variação total de cor foi significativa ao longo do armazenamento para amostras com maior crescimento microbiano. Modelos primários e secundários, correlacionando parâmetros como a cor e o crescimento microbiano, foram gerados e validados.

Conclusão: Compreender esta correlação contribui para uma abordagem mais abrangente no monitoramento da segurança e qualidade da carne bovina refrigerada, permitindo que a indústria de alimentos implemente estratégias mais precisas para garantir produtos frescos e seguros para os consumidores. Agradecemos ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq e ao Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações - MCTI, por financiarem este projeto da FURB em parceria com a Embraco / Nidec (Chamada CNPq 12/2020_MAI/DAI). Sendo assim agradecemos à FURB, Embraco e ao Governo Federal (Brasil).

Trab. 95

CORRELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E A MORTALIDADE POR CÂNCER DE CÓLON EM IDOSOS DA REGIÃO NORDESTE (2015 A 2022): UM ESTUDO ECOLÓGICO

Autores: ALIRIO DE ARAÚJO FERREIRA JÚNIOR, STELLA MARCIA DE OLIVEIRA COSTA, BLENER BORGES MATEUS, LAURA DE OLIVEIRA OLIVEIRA

Instituição: FACULDADE DE TECNOLOGIA E CIÊNCIAS

Introdução: O câncer colorretal é a segunda causa de morte por câncer no mundo e a dieta tem sido reconhecida como um importante fator de risco modificável para o câncer colorretal. Dietas ricas em alimentos ultraprocessados (AUP)

também costumam ser pobres em nutrientes e compostos bioativos benéficos para a prevenção do câncer colorretal, além dos maus perfis nutricionais, contendo aditivos alimentares, como emulsificantes dietéticos e adoçantes artificiais, os quais podem ser responsáveis por aumentar o potencial pró-inflamatório do microbioma intestinal, promovendo a carcinogênese do cólon. O conhecimento sobre tal associação é de fundamental importância, sobretudo na população idosa do Nordeste, cenário que a taxa de mortalidade por CA de cólon mais se destaca. A análise de dados sobre a alimentação de idosos, baseada em inquéritos sobre o consumo alimentar, é essencial para auxiliar no desenvolvimento de estratégias que possam modular futuros desfechos oncológicos e promover ações nutricionais de prevenção de saúde.

Objetivo: Avaliar a correlação entre o consumo de ultraprocessados e a taxa de mortalidade por câncer de cólon na população idosa na região Nordeste, de 2015-2022.

Metodologia: Estudo ecológico descritivo, com dados secundários do consumo de AUP obtidos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) e a taxa de mortalidade pelo Sistema de Informações Hospitalares do SUS (SIH/SUS). Foi utilizado o teste de Correlação de Spearman e adotado o valor $p < 0,05$ como estatisticamente significativa.

Resultados: Para avaliar a taxa de mortalidade do CA de cólon em idosos e sua relação com o consumo de AUP, comparou-se a taxa de mortalidade por CA de cólon com a % de idosos que consumiram AUP no Nordeste. Os resultados revelaram que não houve correlação, pois, apesar do coeficiente $\rho = 0,10$, não houve diferença estatisticamente significativa (valor $p = 0,79$), conforme quadro 1.

Conclusão: Em suma, não foi possível encontrar correlação entre a taxa de mortalidade por CA de cólon e o consumo de AUP na população idosa do Nordeste, entretanto, há limitações por se tratar de um estudo ecológico, com possíveis subnotificações nas bases de dados, sendo, portanto, necessário mais estudos para verificar se existe tal relação e de que maneira uma intervenção dietética poderia prevenir a patologia na população estudada.

Trab. 96

CUIDANDO DE DUAS VIDAS: O PAPEL DA NUTRIÇÃO NA PREVENÇÃO DA ANEMIA FERROPRIVA DURANTE A GESTAÇÃO

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, JOÃO DINIZ NETO, MARIA LUIZA MENESES DE QUEIROZ DUARTE, SABRINA GOMES COELHO COSTA, JAIR FRANCISCO DE LIMA SEGUNDO, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A gravidez é um período marcante na vida de uma mulher, repleto de transformações físicas, emocionais e nutricionais. Durante esse período, a gestante vivencia um aumento significativo das demandas nutricionais, visando tanto o seu próprio bem-estar quanto o desenvolvimento saudável do feto. Um dos desafios enfrentados nesse processo é a prevenção da anemia ferropriva, uma condição em que o corpo não possui ferro suficiente para produzir hemoglobina em quantidade adequada, podendo ter implicações tanto para a mãe e quanto ao bebê. No entanto, por meio de escolhas alimentares estratégicas, é possível superar essa condição e garantir uma jornada gestacional mais saudável.

Objetivo: O presente trabalho objetivou abordar o papel da nutrição na prevenção da anemia ferropriva durante período gestacional.

Metodologia: Trata-se de uma revisão literária por meio da busca de artigos científicos disponíveis nos bancos de dados da SciELO, Google Acadêmico e PubMed. Os artigos selecionados foram publicados no período entre 2018 e 2023 e estavam disponíveis em língua portuguesa. A seleção se baseou nos descritores cadastrados no DeCS – Descritores em Ciências da Saúde: Anemia Ferropriva; Nutrição; Gestação. A coleta de dados foi realizada em agosto de 2023, compreendendo um total de 4 artigos incluídos na análise.

Resultados: O ferro proveniente da alimentação desempenha um papel vital na produção de hemoglobina, transportando oxigênio dos pulmões para todas as células do corpo. Existem duas formas de ferro presentes nos alimentos, o ferro heme encontrado em produtos de origem animal, como carne vermelha, frango e peixe, sendo esse tipo de

ferro mais facilmente absorvido pelo organismo, e o ferro não heme, o qual está presente em alimentos como feijões, lentilhas, tofu, espinafre e grãos integrais, sendo uma alternativa para as gestantes vegetarianas. Em alguns casos, mesmo com escolhas alimentares cuidadosas, pode ser difícil para a gestante atender às suas necessidades de ferro apenas com a dieta. Nesses casos, a suplementação de ferro pode ser recomendada por um profissional de saúde. No entanto, a automedicação deve ser evitada, pois o excesso de ferro também pode ser prejudicial à saúde.

Conclusão: Em vista disso, a anemia ferropriva pode ser superada com o conhecimento correto e a abordagem nutricional adequada. Cuidar da própria saúde durante a gravidez é um investimento no bem-estar tanto da mãe quanto do bebê e a escolha de alimentos ricos em ferro e nutrientes essenciais é um passo importante nesse caminho.

Trab. 97

DEFICIÊNCIA DE MICRONUTRIENTES ASSOCIADA A MÁ NUTRIÇÃO EM CRIANÇAS, POSSÍVEIS REPERCUSSÕES E AGRAVOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, BIANCA DUTRA COSTA

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: A deficiência de micronutrientes associada à desnutrição em crianças se refere à falta de vitaminas e minerais essenciais no organismo devido à má alimentação e inadequada ingestão de nutrientes. Isso ocorre quando crianças não recebem quantidade suficiente de nutrientes como ferro, zinco, vitamina A, vitamina D, entre outros, o que pode prejudicar seu crescimento, desenvolvimento e sistema imunológico. A desnutrição agravada pela falta desses micronutrientes pode resultar em problemas de saúde a longo prazo, comprometendo a saúde geral das crianças.

Objetivo: O objetivo deste estudo é mostrar através da revisão de literatura que a deficiência de micronutrientes associada a má nutrição em crianças geram repercussões e agravos à saúde.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura na qual foram pesquisados e

selecionados artigos usando a base de dados SciELO, PubMed e LILACS. Onde os descritores foram: “desnutrição”, “micronutrientes” e “crianças” e o recorte dos estudos dos anos de 2018 a 2023.

Resultados: Foi analisado que deficiências de vitaminas lipossolúveis, ferro e zinco são particularmente comuns, sendo relacionadas a distúrbios de má absorção (doença inflamatória intestinal, insuficiência intestinal, cirurgia bariátrica), condições neurológicas (Autismo, paralisia cerebral, atraso no desenvolvimento) e crianças em risco de ingestão seletiva ou restritiva. A deficiência de vitamina A, que por conseguinte pode acarretar a cegueira noturna e a falta de ferro, que é uma das principais causas de anemia, são mais prevalentes em continentes subdesenvolvidos em que a má nutrição e a deficiência de nutrientes são importantes obstáculos, como América Latina, África e Ásia.

Conclusão: Conclui-se que a insuficiência de micronutrientes devido à desnutrição em crianças ocorre quando há uma ingestão insuficiente de vitaminas e minerais essenciais devido a dietas inadequadas. Desse modo, pode ter um impacto negativo no crescimento, desenvolvimento e sistema imunológico das crianças. Esta revisão examinou como a carência de nutrientes como ferro, zinco, vitamina A e vitamina D estão associadas a diversas doenças e agravos a saúde. Essas constatações enfatizam a necessidade de abordagens para combater essa carência nutricional e proteger a saúde das crianças, tanto em âmbito local quanto global.

Trab. 98

DEFICIÊNCIA DE VITAMINA C E PROBLEMAS QUE PODEM ACARREAR À SAÚDE: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, MARIA LUIZA DANTAS FERNANDES, CLAUDJAN SANTOS DA SILVA FILHO, SABRINA GOMES COELHO COSTA, JAIR FRANCISCO DE LIMA SEGUNDO, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A vitamina C, também conhecida como ácido ascórbico, é uma vitamina solúvel em água essencial para o funcionamento saudável

do corpo humano. Ela desempenha diversos papéis importantes no organismo, incluindo a produção de colágeno, tem efeito antioxidante, fortalece o sistema imunológico, ajuda na absorção do ferro e estimula a cicatrização de feridas. Também acredita-se que a vitamina C possa ajudar a melhorar a saúde cardiovascular, contribuindo para a redução de riscos para doenças cardíacas.

Objetivo: Realizar uma revisão de literatura sobre a importância do consumo de alimentos que tenham vitamina C, quais seus benefícios para a saúde e quais os problemas que sua deficiência pode acarretar.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 10 artigos publicados na língua inglesa, de 2006 a 2019, utilizando a base de dados PUBMED e os descritores: vitamina C, imunidade, antioxidante, deficiência de ácido ascórbico.

Resultados: A vitamina C é classificada como uma vitamina essencial, o que significa que o corpo não pode produzi-la por si mesmo, precisando obtê-la através da dieta. Ela é ainda um composto que possui funcionalidade antioxidante, o qual ajuda na proteção das células com danos causados pelos radicais livres e pelo estresse oxidativo. Isso é importante para a saúde geral e está associado à prevenção de várias doenças crônicas, incluindo doenças cardíacas e câncer. O escorbuto, por exemplo, bem como episódios de: sangramento bucal, fragilidade capilar, problemas dentários, imunidade comprometida, má cicatrização de feridas, anemia (embora em raras situações) e manifestação de sintomas neurológicos como irritabilidade, depressão e confusão são algumas problemáticas que a deficiência de vitamina C podem acarretar.

Conclusão: É importante manter uma dieta balanceada e diversificada para garantir a obtenção suficiente de vitamina C. Alimentos frescos e minimamente processados, como frutas e vegetais, são fontes ricas desta vitamina. Lembre-se de que as necessidades individuais de vitamina C podem variar, portanto, é sempre aconselhável consultar um profissional de saúde para determinar as necessidades específicas e individuais de cada um.

Trab. 99

DEMÊNCIAS – PREVENÇÃO E MANEJO NUTROLÓGICO

Autores: EDNALDO QUEIROGA FILHO, CLARISSA RIOS SIMONI, LARISSA BIANCA DE SOUSA ARAÚJO, MANOEL FELIPE QUINTINO RODRIGUES DA SILVA, CESAR AUGUSTO DE FREITAS E RATHKE, RENATO RIBEIRO SUSIN, MARLON AUGUSTO SAMPAIO GASPAS, ALANE SILVA CORREIA, FLÁVIA LIMA DE HOLANDA, DÉBORA ALMEIDA SOUZA

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A demência é uma síndrome que pode ser definida como uma deterioração adquirida das capacidades cognitivas, que compromete a performance das atividades de vida diária. O manejo nutrológico promove a melhoria da saúde da população que desenvolve algum tipo de demência.

Objetivo: O objetivo principal deste artigo foi analisar a influência do manejo nutrológico como meio de prevenção e intervenção nos casos da síndrome da demência.

Metodologia: Esta pesquisa foi caracterizada com um estudo descritivo bibliográfico, utilizou-se um banco de dados da literatura sobre o tema, com métodos de identificação, seleção e análises, para realizar uma análise abrangente da literatura.

Resultados: Possui diversas formas de demência (determinadas pela doença na sua base) e com manifestações clínicas distintas. A doença de Alzheimer (DA) e a demência vascular são as principais formas de demência no idoso, correspondendo a cerca de 80% a 90% das causas. Quanto à proposta de intervenção da “dieta adequada”, hábitos alimentares e combinação através de padrões alimentares saudáveis, como prevenção de agravos à saúde, estão sendo alvo de pesquisa no tratamento da demência, apresentando formulações nutricionais como potenciais fatores nutricionais protetores e de risco de demência e/ou DA. Hábitos alimentares apropriados podem estar associados a um menor risco de desenvolver a DA e outras demências. Contudo, é aconselhado que vários nutrientes e alimentos possam atuar de uma forma mais direta, interferindo na capacidade de regeneração celular e nas vias patogênicas da demência.

Conclusão: Ficou evidenciado que o manejo nutricional está relacionado quanto ao perfil

epidemiológico da síndrome da demência estabelecido mundialmente, sendo necessários que critérios internacionais sejam estabelecidos para que o rastreamento e o tratamento destes indivíduos portadores da síndrome da demência sejam submetidos a um manejo nutrológico como potenciais de prevenção, proteção e agentes no tratamento. O manejo nutricional é importante para pacientes com demência, pois a progressão da doença pode levar a alterações no estado nutricional. Deste modo, é urgente a necessidade de uma intervenção que inclua providências fiscais, com aumento do acesso populacional às informações sobre alimentos saudáveis, como frutas e vegetais, o desencorajamento do consumo de alimentos altamente processados, além de medidas legislativas que restrinjam a propaganda de alimentos não saudáveis a população.

Trab. 100

DESAFIOS PARA MANUTENÇÃO DO PESO IDEAL E A IMPORTÂNCIA DO EXERCÍCIO FÍSICO NA OBESIDADE: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: ALIRIO DE ARAÚJO FERREIRA JÚNIOR, STELLA MARCIA DE OLIVEIRA COSTA, BLENER BORGES MATEUS

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A humanidade vive uma epidemia da obesidade em constante avanço, e para detê-la, é necessário compreender os motivos socioculturais, econômicos, genéticos, ambientais e comportamentais, além das causas fisiopatológicas desta doença multifatorial. Hoje, já se sabe que após a perda de peso, ocorrem alterações nos níveis circulantes de hormônios periféricos envolvidos na regulação homeostática do peso corporal. Além disso, as respostas metabólicas, neuroendócrinas, autonômicas e comportamentais à perda de peso ativa e à manutenção da perda de peso são distintas, desafiando ainda mais o profissional que trata a obesidade. Portanto é necessário entender os principais aspectos relacionados com as dificuldades encontradas com a perda e manutenção do peso adequado e a importância do exercício físico para a homeostase dos diversos sistemas metabólicos.

Objetivo: Revisar os desafios para a manutenção do peso ideal e a importância do exercício físico na obesidade.

Metodologia: Realizou-se uma revisão de literatura de caráter descritivo com 28 artigos científicos retiradas das bases de dados do PUBMED, LILACS, BIREME e Uptodate nos quais foram utilizados os descritores em saúde “Obesidade”, “Leptina”, “Exercício físico” “Miocinas” e “Comportamento sedentário”.

Resultados: Dentre os estudos analisados, houve concordância que a obesidade representa uma doença complexa de causa multifatorial, cujo determinante básico é o desequilíbrio energético, ou seja, um excesso de ingestão calórica em relação ao gasto energético, logo, o exercício físico atua como um grande aliado na manutenção após a perda do peso devido ao músculo ser um órgão endócrino, produtor de hormônios e substâncias, tais quais as miocinas, com efeitos autócrinos, parácrinos e endócrinos importantes para a manutenção da homeostase e peso ideal.

Conclusão: Em síntese, houve homogeneidade dentre os artigos analisados sobre a importância da atividade física na manutenção do peso ideal, diante disso, o profissional nutrólogo, integrado em uma equipe multidisciplinar é fundamental para o correto manejo do paciente em manutenção do peso ideal.

Trab. 101

DESNUTRIÇÃO E CARÊNCIAS NUTRICIONAIS

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, FERNANDA CAVALCANTE DE ALMEIDA, JAIANE VIEIRA DE FRANÇA, JULIANA BARROS DA SILVA, MARIA ALICE DUARTE VIEIRA, MICHELLY PIRES QUEIROZ

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A desnutrição é uma privação ou falta de calorias advindas do consumo de alimentos no geral e também de proteínas. As causas da desnutrição no Brasil são compostas por diversos fatores, como a pobreza, falta de acesso de grande parte da população a serviços de saúde, falta de uma infraestrutura adequada, entre outras questões. Outro problema recorrente no que tange à alimentação é a carência nutricional. As carências nutricionais são condições que resultam da insuficiência ou inadequação de certos nutrientes essenciais para a saúde, como falta de ingestão de vitaminas e proteínas.

Objetivo: Objetiva-se realizar uma abordagem acerca da desnutrição e carências nutricionais a partir de revisão bibliográfica.

Metodologia: O trabalho foi desenvolvido por meio de revisão bibliográfica com busca realizada nas bases de dados: Google Acadêmico, Scielo e Pubmed. Foram selecionados artigos dos últimos 10 anos, utilizando as palavras chaves: Desnutrição Infantil; Carências Nutricionais; Tratamento Nutricional.

Resultados: Um dos maiores exemplos de carência nutricional no Brasil é a de vitamina A – hipovitaminose A. De acordo com Ramalho e Saunders (2000), além de questões socioeconômicas, tal cenário se dá também por questões culturais e hábitos alimentares. A exclusão de alimentos importantes que são fontes de vitamina A, principalmente alimentos de origem vegetal, é uma das causas da hipovitaminose em questão. As carências nutricionais são, portanto, um grave problema a ser analisado. A longo prazo, podem resultar em diversas implicações para a saúde, quais sejam: anemia, fraqueza muscular e deficiências no sistema imunológico. Além disso, a depender dos micronutrientes que estejam presentes em tal contexto, sua deficiência pode causar retardos no crescimento e maiores dificuldades do organismo para se recuperar de ocasionais doenças.

Conclusão: Dessa forma, deve-se promover o combate a quaisquer formas de má nutrição: seja a desnutrição ou as carências nutricionais. Para tal, é necessário que as intervenções alimentares sejam ponderadas com uma análise de todo o contexto, incluindo os aspectos econômicos e culturais envolvidos.

Trab. 102

DESNUTRIÇÃO PROTEICO-CALÓRICA NA PRÁTICA CLÍNICA: DESAFIOS DA DETECÇÃO E MANEJO INICIAIS

Autores: CESAR AUGUSTO DE FREITAS E RATHKE, LISANDRA CARVALHO DE MACEDO, DANIELE CARVALHO DE MACEDO, MURILO PAULO ACCIOLY DA SILVA JUNIOR, LETICIA GODOY DÍAS SANDERSON, LEANDRO DINIZ SOARES, GEOVANE DINO ARAÚJO JÚNIOR, LILIANA MACHADO VALADARES, BRUNO GIGLIO BETELONI, TÁSSIA DORNELLAS OLIVEIRA BOURGUIGNON

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A desnutrição tem impactos significativos em todos os extratos populacionais. A epidemiologia da desnutrição proteico-calórica varia de acordo com as regiões geográficas e fatores socioeconômicos. Estima-se que 155 milhões de crianças com menos de cinco anos em todo o mundo estejam desnutridas que a população adulta também pode ser afetada, especialmente os idosos e os portadores de doenças crônicas (Martins & Monteiro, 2004; Moura et al., 2009; Pucciarelli et al., 2019; Nhavoto et al., 2019).

Objetivo: Avaliar os desafios da desnutrição proteico-calórica na prática clínica.

Metodologia: Esta pesquisa foi caracterizada com um estudo descritivo bibliográfico, utilizou-se um banco de dados da literatura sobre o tema, com métodos de identificação, seleção e análises, para realizar uma análise abrangente da literatura.

Resultados: A pesquisa nacional brasileira sobre desnutrição hospitalar realizada por Waitzberg et al. (2001) envolvendo 4.000 pacientes demonstrou a elevada prevalência nesse nível de atenção especializada. O manejo inicial da desnutrição proteico-calórica em ambiente ambulatorial baseia-se no suporte nutricional adequado. Isso inclui orientações alimentares, como aumento da ingestão de alimentos ricos em proteínas e calorias, e oferta de suplementação nutricional oral ou enteral de acordo com as demandas de cada caso, além de tratar as doenças de base comórbidas que possam estar contribuindo para a desnutrição (Matos et al., 2008; Góes & Paranhos, 1999). No entanto, dificuldades socioeconômicas costumam limitar ou impedir acesso a uma alimentação balanceada e de qualidade. É fundamental contar com recursos financeiros para a realização de exames laboratoriais e oferta dos insumos necessários (Matos et al., 2008; Góes & Paranhos, 1999), como também implementar programas de educação e segurança alimentar.

Conclusão: Concluindo, a desnutrição é um problema multifacetado e desafiador em todas as faixas etárias e para todo o sistema de saúde no Brasil. Obstáculos à detecção, limitações dos serviços de saúde, adesão ao tratamento e acesso aos recursos necessários são os principais fatores que dificultam uma

abordagem adequada. Investir em ações para aprimorar a detecção e garantir acesso aos recursos indispensáveis, como uma alimentação adequada, é essencial para melhorar esse cenário. Com a conscientização dos profissionais de saúde e investimentos na infraestrutura dos serviços de saúde, será possível identificar e tratar a desnutrição proteico-calórica de maneira efetiva.

Trab. 103

DIABETES MELLITUS COMO FATOR DE RISCO PARA COVID-19

Autores: ELEN CARLA ALVES DA SILVA, DÉBORA GABRYELLA IVO DA SILVA, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, CAMILA CAROLINA DE MENEZES SANTOS BERTOZZO, MAYARA QUEIROGA ESTRELA ABRANTES BARBOSA, RAPHAELA VELOSO RODRIGUES DANTAS, MARIA ELIZANGELA FERREIRA ALVES, EVELEN CARLA ALVES DA SILVA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, RENALLY DE LIMA MOURA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: Pacientes diabéticos positivados para COVID-19 apresentam maior índice de internação hospitalar, quadro de pneumonia grave e mortalidade, quando comparados a indivíduos não diabéticos acometidos pelo vírus. Uma revisão sistemática de 300 estudos, onde 22 foram realizados com população diabética com coronavírus, examinou o risco de internação hospitalar e obteve que a probabilidade é 3,6 vezes maior de internação devido à comorbidade.

Objetivo: Diante disso esse estudo objetivou-se avaliar o risco do COVID-19 em indivíduos diabéticos.

Metodologia: A busca dos artigos foi realizada nas bases de dados da Science Direct, Scopus e PubMed utilizando os descritores "Diabetes mellitus", "COVID-19", "Comorbidade" e "SARS-CoV-2". Os artigos selecionados artigos foram publicados nos últimos três anos (2020 – 2023).

Resultados: Estudos evidenciam que a hiperglicemia crônica diminui a imunidade inata e a imunidade humoral, potencializando um estado inflamatório crônico no organismo, logo, quando um indivíduo é diagnosticado com COVID-19 a resposta inflamatória se eleva exageradamente, causando liberação de

citocinas pró-inflamatórias, como interleucinas e fator de necrose tumoral alfa, com isso, pesquisas evidenciam que em pacientes diabéticos há um maior aumento nos níveis de interleucina-6 e proteína c-reativa, as quais elevam o quadro inflamatório e favorece a liberação de citocinas, assim aumentando a resposta inflamatória sistêmica e muitas vezes agravando o quadro clínico do paciente. Portanto, o DM é um fator de mau prognóstico na COVID-19, estando inserido no grupo de risco desta doença. Vale ressaltar que muitos dos pacientes com DM2 são obesos, e a obesidade é outro fator de risco para o coronavírus, principalmente aqueles com obesidade abdominal crônica de baixo grau, resultante de secreção anormal de adipocinas e citocinas, que induzem a uma resposta inume prejudicada. É notório que a obesidade abdominal grave eleva as complicações pulmonares, onde os riscos de pneumonia e diminuição da saturação de oxigênio no sangue e de asma são maiores, como também em diversas situações os pacientes diabéticos precisam de auxílio de diálise aguda, por lesão ou insuficiência cardíaca, logo, essas condições clínicas podem ser agravadas pela presença do vírus que pode causar síndromes respiratórias graves, como a síndrome respiratória aguda grave.

Conclusão: Portanto, é essencial o controle da glicemia para um melhor prognóstico do quadro clínico de diabéticos com COVID-19 e a prevenção de complicações crônicas.

Trab. 104

DIETA CETOGÊNICA COMO COADJUVANTE NO TRATAMENTO DA EPILEPSIA REFRAATÁRIA FARMACORRESISTENTE EM PACIENTES PEDIÁTRICOS

Autores: BARBARA BAPTISTA BASTOS, ANA ELISA FRANCA ALMEIDA, AMANDA RIBEIRO LOBO, CAROLINA DE ARAUJO GUIMARAES, MARIA LUIZA ANDRADE BELIZARIO MODIANO, CAROLINE CORRADI

Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS DE MINAS GERAIS

Introdução: Epilepsia é um distúrbio neurológico no qual ocorre hiperatividade cerebral, provocando crises convulsivas. Apesar dos avanços nas técnicas diagnósticas e no manejo da doença, aproximadamente 30%

das crianças diagnosticadas ainda sofrem com refratariedade ou efeitos colaterais da farmacoterapia. A dieta cetogênica (DC), por ser rica em gorduras e pobre em carboidratos, tem se mostrado como uma alternativa para a epilepsia farmacorresistente, já que o estado de cetose pode controlar parcialmente ou totalmente as crises.

Objetivo: Analisar a influência da DC no tratamento de quadros refratários de epilepsia em pacientes pediátricos.

Metodologia: Foram utilizados os descritores “epilepsia”, “crianças”, “dieta cetogênica” nas bases de dados Cochrane, PubMed e SciELO, utilizando-se os filtros, “texto completo”, “publicações em português e inglês”, preferindo revisões sistemáticas e de literatura.

Resultados: A DC é um tratamento bem estabelecido e seguro para a epilepsia farmacorresistente em crianças. O maior estudo prospectivo da literatura, conduzido por Hemingway et. al, envolveu 150 crianças que realizaram a DC por um período de 3 a 6 anos. Ao final, 27% destas crianças apresentaram redução maior que 90% das crises, das quais 13% se tornaram totalmente livres das convulsões. Os mecanismos de ação da DC sobre a epilepsia não são completamente estabelecidos. Contudo, a hipótese mais aceita é que, em resposta à dieta, há aumento dos corpos cetônicos e, provavelmente, dos níveis de GABA, desencadeando, assim, alterações no metabolismo cerebral e garantindo maior estabilidade neural. A aplicação da DC no público infantil requer seguimento multidisciplinar, acompanhamento dos efeitos colaterais e monitorização das vitaminas e minerais, já que, para esse público, estas são essenciais para o desenvolvimento motor e cognitivo adequados.

Conclusão: O uso da DC torna-se relevante aos pacientes com epilepsia refratária, visto que tem eficiência comprovada no controle das crises, reduzindo o risco de desenvolvimento de desajustes psicossociais e prejuízos na qualidade de vida dos pacientes.

Trab. 105

DIETA CETOGÊNICA NO TRATAMENTO DE CRIANÇAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA (TEA): UMA REVISÃO DOS ÚLTIMOS DEZ ANOS

Autores: SCHIRLENE SHEILA DANTAS DE AZEVEDO, JOSIMARA NOGUEIRA DA COSTA, CÍCERA FIRMINA DA SILVA, CAMILA MAYARA DE MEDEIROS FRANÇA, MARIA HELENA CARNEIRO DA SILVA LIRA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, RENALLY DE LIMA MOURA, FLÁVIA NEGROMOMONTE SOUTO MAIOR, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, MARILIA FERREIRA FRAZÃO TAVARES DE MELO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A Dieta Cetogênica (DC) é uma estratégia onde a alimentação é rica em gordura, suficiente em proteínas e restrita em carboidratos, o que leva o corpo a utilizar um metabolismo da gordura, como principal fonte de combustível. A DC tem sido utilizada há muito tempo como uma alternativa terapêutica para a epilepsia resistente a medicamentos, mas também foi proposta como uma intervenção nutricional para melhora de sintomas comportamentais associados ao Transtorno do Espectro Austista (TEA).

Objetivo: O objetivo deste trabalho foi revisar o conhecimento disponível acerca da eficácia da dieta cetogênica no tratamento de crianças com TEA.

Metodologia: O levantamento dos dados foi feito a partir de pesquisa eletrônica online, utilizando as plataformas de busca PubMed, SciELO, Medline, Lilacs e Google Acadêmico, com intuito de coletar artigos científicos nacionais e internacionais publicados entre 2012 a 2022. Foram utilizados os seguintes descritores: autism, autism spectrum disorder, Ketogenic diet e suas respectivas traduções para o português e espanhol

Resultados: Estudos com camundongos BTBR T + tf/J (BTBR), que se assemelham ao fenótipo comportamental do TEA, apontam resultados promissores sobre a interação entre DC e TEA, sendo descrito melhora considerável na sociabilidade e comunicação, bem como redução dos comportamentos estereotipados. Além disso, também foi observado melhora nos déficits relacionados à formação de mielina, desenvolvimento da substância branca e nas

vias de sinalização de neurotransmissores. Esses estudos dão força à teoria mais recente e unificada sobre a relação entre o cérebro e a microbiota, justificando conexões potenciais no TEA. Estudos com humanos demonstraram, a partir do relato dos pais, melhora substancial na interação social, aprendizado, fala, cooperação, estereotipia e hiperatividade.

Conclusão: Conclui-se, portanto, que apesar dos resultados encorajadores, os estudos em humanos são insuficientes em quantidade e qualidade para determinar a eficácia dessa dieta no tratamento de crianças autistas, sendo necessários mais estudos que busquem reduzir as limitações apresentadas atualmente.

Trab. 106

DIETA EQUILIBRADA ASSOCIADA A SUPLEMENTAÇÃO DE FERRO NO TRATAMENTO DA ANEMIA FERROPRIVA: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, CARMEM EMANUELLY GUEDES DANTAS PEREIRA, KAIO AZEVEDO MACEDO, SABRINA GOMES COELHO COSTA, JAIR FRANCISCO DE LIMA SEGUNDI, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A anemia ferropriva é uma condição causada pela deficiência de ferro no organismo, tornando inviável a produção de hemoglobina em quantidades fisiológicas normais e conseqüentemente reduzindo a quantidade de glóbulos vermelhos saudáveis. Essa proteína é responsável pelo transporte de oxigênio no corpo, sendo que esse tipo de anemia leva a sintomas como fadiga, fraqueza e pele pálida. Estudos recentes mostram que uma dieta alimentar pobre em ferro pode desencadear tal condição e que uma reposição desse mineral na forma de suplementação pode servir de tratamento para esse quadro patológico.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura e observar a relação de uma dieta equilibrada associada a suplementação de ferro na prevenção e tratamento da anemia ferropriva.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 10 artigos publicados nas línguas

inglesa, espanhola e portuguesa, de 2010 a 2022, utilizando as bases: LILACS; SCIELO; MEDLINE; Google Acadêmico; e os descritores: Anemia Ferropriva, Nutrição, Alimentação.

Resultados: Em situações de deficiência nutricional de ferro, a produção de glóbulos vermelhos na medula óssea é afetada, ocorre a produção de glóbulos vermelhos microcíticos e hipocrômicos, sem quantidades adequadas de hemoglobina. A ingestão de fontes dietéticas ricas em ferro auxilia na prevenção e no tratamento dessa patologia pois fornece um componente essencial para a produção de hemoglobina na medula óssea. O ferro proveniente da dieta é conduzido até a medula óssea onde, no processo de síntese da hemoglobina, é incorporado às cadeias globínicas, que ao se juntarem com os grupamentos heme formam a hemoglobina. Além disso, o ferro também está presente compondo os grupos heme, justamente com a porfirina.

Conclusão: Portanto, uma dieta rica em alimentos diversos e fontes de ferro, como carnes, vegetais de folhas verdes escuras e leguminosas é capaz de ajudar a prevenir a anemia ferropriva, sendo responsável por fornecer as quantidades diárias necessárias para a produção de glóbulos vermelhos saudáveis e em quantidades adequadas. Entretanto, são necessários mais estudos enalteçam o papel de se ter uma alimentação rica e balanceada no tratamento das anemias, dando enfoque à suplementação apenas em caso de necessidade, sendo ainda necessárias mais pesquisas na área.

Trab. 107

DIETA MEDITERRÂNEA: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, SUEDNA DA COSTA SILVA, MELISSA LIMA LINS, CECÍLIA RODRIGUES S NETA, BIANCA JOYCE S DANTAS, MARIANA ANDRE LAUREANO, FRANCISCO CLERISTON R AMANCIO, GLICIA MORAIS OLIVEIRA, RAPHAELA VELOSO RODRIGUES DANTAS, FLAVIA NEGROMONTE SOUTO-MAIOR

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A dieta do mediterrâneo é inspirada em alimentos disponíveis em alimentos consumidos em países ao redor do Mar do Mediterrâneo. Estão entre esses países,

a Itália, Portugal e Espanha. Essa dieta inclui alimentos como frutas, vegetais e alimentos fontes de ácidos graxos insaturados. A adesão a essa dieta tem demonstrado promover saúde e reduzir a prevalência de doenças crônicas. Assim, é necessário fornecer uma compreensão mais ampla dos muitos benefícios que a mesma oferece. Também, é válido ressaltar que, a identidade e diversidade de culturas e sistemas alimentares, expressos na noção da dieta mediterrânea, em toda a região do Mediterrâneo e em outras partes do mundo.

Objetivo: Descrever e avaliar o consumo dos nutrientes compostos por este tipo de dieta e seus benefícios para a saúde.

Metodologia: Tem com base de estudo uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 10 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, utilizando as bases: SCIELO; PUBMED; BVS (Biblioteca Virtual em Saúde); e os descritores: dieta do mediterrâneo, alimentos funcionais e nutrientes.

Resultados: Os alimentos presentes nessa dieta são: vegetais, frutas e verduras frescas ou secas, cereais, legumes, grãos comestíveis, pão, batatas, aves, feijão, nozes, peixes, condimentos cujo à mesa é acompanhado de vinho ou infusões e azeite (tendo como principal ingrediente). Com isto a dieta é composto por alimentos com alto teor de gordura e alto teor de gordura insaturada, assim como, baixa ingestão de consumo de carne vermelha e laticínios e moderado consumo de álcool. A dieta do mediterrâneo contribui para prevenção de vários problemas de saúde e é considerada um modelo de nutrição saudável. Vários estudos corroboram que a dieta do mediterrâneo tem um impacto positivo na saúde e na qualidade de vida dos seus usuários devido aos compostos bioativos presentes nestes alimentos e prevenindo o aparecimento de doenças cardiovasculares.

Conclusão: Portanto, no contexto de hábitos alimentares saudáveis, o padrão alimentar seguindo os princípios da dieta do mediterrâneo está associado a múltiplos benefícios para a saúde, devido aos seus efeitos protetores com relação ao aparecimento de doenças crônicas e metabólicas, incluindo a obesidade, diabetes mellitus e doenças cardiovasculares.

Trab. 108

DIETA OCIDENTAL E O TRANSTORNO DE DÉFICIT DE ATENÇÃO E HIPERATIVIDADE

Autores: EDNALDO QUEIROGA FILHO, RENATA FERREIRA TELLES PONTE, FABRICIO BARBOSA, KÁTIA REGINA DOS SANTOS FERNANDES, MARCOS ALBERTO PIRES MEIRA JUNIOR, LEANDRO XAVIER DE SÁ BEZERRA DE MENEZES, VICTOR JOSÉ FERREIRA PERRUSI, ANDRÉ BUARQUE LEMOS, RAFAEL EUGENIO LAZAROTTO, GERCIANO MONTEIRO DE CARVALHO

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: O Transtorno de Déficit de Atenção e Hiperatividade (TDAH) é um transtorno do neurodesenvolvimento infantil que pode persistir na idade adulta (HIDA et al., 2020). É caracterizada por início precoce, uma combinação de comportamento hiperativo e mal modulado, com acentuada desatenção e falta de envolvimento persistente na tarefa, e abrangência sobre as situações e persistência ao longo do tempo dessas características comportamentais (JOHNSON et al., 2020).

Objetivo: O objetivo principal é observar a relação entre a dieta ocidental e o TDAH.

Metodologia: Esta pesquisa foi caracterizada como um estudo descritivo bibliográfico, no qual foi desenvolvida e realizada uma pesquisa bibliográfica nas bases de dados: Scientific Electronic Library On-line (SciELO) e National Library of Medicine (PubMed) entre 2017 e 2023.

Resultados: A deficiência de vitaminas e minerais pode contribuir para o desenvolvimento do transtorno e que um padrão de dieta ocidental, também promove o transtorno e pode progredir em quem já apresenta. Estudos apontam que as deficiências de iodo, ferro e zinco implicam na progressão do transtorno, visto que são micronutrientes essenciais que ajudam no neurodesenvolvimento infantil. A vitamina D em dosagens corretas em conjunto com o fármaco metilfenidato tem uma resposta positiva para os sintomas do TDAH (SILVA; SALOMÃO, 2022). A contribuição de uma alimentação saudável com inclusão de alimentos ricos em ferro, zinco, cálcio, ácidos graxos poliinsaturados, ômega-3, vitaminas B-2, B6, B12, K, E ou até mesmo suplementação desses nutrientes, visto que estes podem vir a reduzir a sintomatologia característica do TDAH, melhorando a qualidade

de vida. Por outro lado, alimentos não saudáveis contendo aditivos alimentares, alimentos processados, industrializados podem agravar os sintomas do TDAH e refletir de forma negativa principalmente no aumento dos níveis de hiperatividade (ARAÚJO et. al., 2020). Mais pesquisas são necessárias para esclarecer as associações entre a sintomatologia do TDAH, os padrões alimentares e o estado de saúde (FUENTES-ALBERO et al., 2019).

Conclusão: Pode-se observar que carências no consumo alimentar na dieta ocidental e inadequações nutricionais nos sujeitos com TDAH agravam os sintomas do transtorno, justificados pela exposição à alimentos industrializados e a má alimentação e que uma dieta equilibrada traz benefícios e melhoria nos sintomas de portadores de TDAH.

Trab. 109

DIETOTERAPIA NAS DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: PALOMA MARIA LIMA SOARES, LAYANE FERREIRA SILVA, SABRINA DUARTE DE OLIVEIRA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: As doenças inflamatórias intestinais (DII) são distúrbios inflamatórios crônicos complexos que afetam o trato gastrointestinal, sendo os principais representantes a doença de Crohn (DC) e a retocolite ulcerativa (RCU), que são caracterizadas por inflamação intestinal de causas abundantemente desconhecidas que ocorrem devido a predisposição genética do indivíduo. O desenvolvimento e a origem das DII são multifatoriais, podendo estar relacionada com o tipo de dieta, a qual geralmente é baseada no consumo de alimentos que são ricos em gorduras e açúcares.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre a importância da Nutrição no tratamento de doenças inflamatórias intestinais.

Metodologia: Para este estudo de revisão de literatura foram selecionados 10 artigos publicados entre 2019 a 2022, nas bases de dados Google Acadêmico, SCIELO, LILACS, usando os descritores: Doenças inflamatórias intestinais, Crianças, Escolares, Jovens, sem restrição quanto ao tipo de pesquisa.

Resultados: A partir dos estudos analisados observou-se que as DII possuem um enorme impacto nutricional, a dietoterapia e imunonutrição em conjunto, servem para prevenir as carências nutricionais ou ajustar a deficiência delas especialmente devido a sua sintomatologia. Dessa forma, a terapia nutricional se faz fundamental para a melhora dos sintomas e reestabelecimento do estado nutricional. Alguns estudos avaliados, elucidam em suas pesquisas, orientações dietéticas de acordo com a fase de atividade da doença. Na fase ativa é informado que: a alimentação auxilia no controle dos sintomas como diarreia, dor abdominal, distensão e previna ou reverta a perda de peso através do uso de suplementos nutricionais, o teor de fibras insolúveis e resíduos deve ser restrito e a alimentação deve ser fracionada em seis a oito refeições ao dia, contendo pouco volume. Na fase de remissão da doença podem ser incluídos os carboidratos simples.

Conclusão: Tomando cada vez mais notoriedade, as doenças inflamatórias intestinais têm cada vez mais sido diagnosticadas pelo mundo. Dentre os tratamentos disponíveis para essas doenças, a terapia nutricional vem ganhando mais reconhecimento. Este trabalho buscou entender o papel da alimentação no âmbito das doenças inflamatórias intestinais e a sua importância. Nesse sentido, considera-se que uma alimentação rica em gorduras e açúcares pode influenciar no surgimento de doenças inflamatórias intestinais, e uma dieta rica em fibras, alimentos in natura pode ajudar pessoas com predisposição a desenvolver essa doença.

Trab. 110

DISBIOSE EM PACIENTES CRÍTICOS NA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: VIVIAN MENEZES IRINEU, MURILO DIAS GOMES

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: Sabe-se que o trato digestivo compreende em um número significativo de microrganismos que estão em frequente interação com seu hospedeiro exercendo funções essenciais na saúde e na doença.

Entretanto, poucas pesquisas foram relatadas sobre as alterações da microbiota intestinal em pacientes de terapia intensiva.

Objetivo: Investigar os aspectos da disbiose em pacientes críticos na Unidade de Terapia Intensiva (UTI).

Metodologia: Realizado uma revisão na literatura nacional e internacional no Portal BVS e indexada nas bases Lilacs, Medline, Pubmed e Scielo utilizando descritores "Microbiome. Dysbiosis. Intensive care unit. Critical Patient." Foram excluídos artigos publicados em periódicos não científicos, que não estivessem disponibilizados on-line para análise, editoriais, estudos duplicados, e aqueles conduzidos em não humanos.

Resultados: É provável que a disbiose adquirida na UTI resulte da relação das influências atribuídas ao paciente, a própria doença crítica e ao tratamento instituído. O uso de antibióticos, agentes vasoativos, nutrição artificial, inibidores da bomba de prótons, analgesia e o uso de procedimentos invasivos podem afetar a microbiota intestinal. Existem evidências que denotam a manifestação de patógenos, a ausência de comensais e a eliminação da diversidade microbiana na patogênese da doença crítica. Estudos mostram que os distúrbios metabólicos, imunológicos e até mesmo neurocognitivos podem ser causados devido a ruptura da comunidade microbiana no organismo. A terapêutica da disbiose na UTI envolve a restauração de micróbios saudáveis comensais ou a erradicação de patógenos. O uso de prebióticos, probióticos, simbióticos são terapias promissoras mas não isentas a riscos. A nutrição tem um efeito indireto na função gastrointestinal do paciente modulando a composição microbiana do intestino e tem sido associado à melhora da função imunológica e da integridade da mucosa e diminuição da translocação bacteriana. O transplante de microbiota fecal pode restaurar a microbiota, ajudando a restaurar a resposta imune sistêmica. A descontaminação digestiva com antibióticos para supressão de patógenos intestinais é medida preventiva mais eficaz, mas de uso limitado dada a indução de resistência a antibióticos.

Conclusão: Esta revisão fornece dados importantes sobre os aspectos da disbiose

em pacientes críticos que poderão servir como auxílio no entendimento sobre o tema destacando as lacunas de conhecimento na área que poderão ser alvos de novas pesquisas.

Trab. 111

DISPEPSIA FUNCIONAL EM ADULTOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, BIANCA DUTRA COSTA

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: A dispepsia funcional em adultos é uma condição caracterizada pelo desconforto crônico no estômago, como sensação de inchaço após comer, saciedade rápida, queimação ou dor no alto do abdômen. Esses sintomas persistem mesmo depois que os médicos verificam e não encontram problemas físicos no sistema digestivo, determina-se, como uma situação em que a pessoa tem desconforto estomacal constante, mas não há um motivo claro e o diagnóstico é baseado principalmente nos sintomas que o paciente descreve.

Objetivo: O objetivo desse estudo é realizar uma revisão de literatura dos estudos mais recentes sobre a dispepsia funcional em adultos.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura na qual foram pesquisados e selecionados artigos usando a base de dados SciELO, PubMed e LILACS. Onde os descritores foram: dispepsia funcional, adultos, hábitos de vida. O recorte dos estudos em anos foi de 2020 a 2022.

Resultados: Globalmente, constatou-se que a presença de distúrbios digestivos conhecidos como dispepsia afeta até 20% da população, sendo mais prevalente em mulheres, indivíduos que fumam e aqueles que usam medicamentos anti-inflamatórios não esteroides. A taxa de pessoas afetadas que buscam assistência médica varia de 14% a 66% em diferentes países e grupos étnicos. A maioria dos pacientes (75% a 80%) que apresentam sintomas de dispepsia é finalmente diagnosticada com dispepsia funcional (também chamada de dispepsia idiopática ou não ulcerosa).

Conclusão: A dispepsia funcional em adultos é uma condição intrigante e desafiadora, caracterizada por sintomas persistentes de descon-

forto estomacal crônico, apesar da ausência de problemas físicos detectáveis no sistema digestivo. Esta revisão da literatura buscou iluminar a complexidade dessa condição, revelando que até 20% da população mundial é afetada, com uma prevalência maior em mulheres, fumantes e usuários de medicamentos anti-inflamatórios não esteroides. A busca por cuidados médicos varia significativamente entre diferentes locais e grupos étnicos. Com o diagnóstico predominante de dispepsia funcional em 75% a 80% dos pacientes, torna-se evidente a importância de se aprofundar na compreensão dessa condição e explorar maneiras de melhorar o manejo e a qualidade de vida dos indivíduos afetados.

Trab. 112

DISRUPTORES ENDÓCRINOS E SUA INFLUÊNCIA NO RISCO DE DIABETES MELLITUS GESTACIONAL: O QUE A LITERATURA CIENTÍFICA ATUAL REPRATA DESSA ASSOCIAÇÃO?

Autores: ISADORA RUTH DANTAS DE MEDEIROS SANTOS, JOÃO RODRIGUES DE PONTES NETO, ISAAC FERREIRA DE ALBUQUERQUE, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, RENALLY DE LIMA MOURA, ELISIANE BEATRIZ DA SILVA, JANAINA ALMEIDA DANTAS ESMEIRO, FLÁVIA NEGROMOMONTE SOUTO MAIOR, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, MARILIA FERREIRA FRAZÃO TAVARES DE MELO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O Diabetes Mellitus Gestacional (DMG) é uma complicação comum da gravidez que afeta a saúde da mãe e da criança, levando a complicações a curto e longo prazo. Durante a gestação, o DMG aumenta o risco de hipertensão gestacional, pré-eclâmpsia e cesariana. Além dos fatores de risco conhecidos, estudos investigam a influência de fatores não tradicionais, como exposição a produtos químicos disruptores endócrinos (DEs), que interferem na sinalização hormonal e estão associados a problemas no metabolismo da glicose e ao Diabetes Tipo II.

Objetivo: Este trabalho objetivou-se em reunir os dados atuais disponíveis na literatura científica sobre a associação entre a exposição ao materna à disruptores endócrinos e o risco de Diabetes Mellitus Gestacional.

Metodologia: Foram realizadas buscas de artigos científicos internacionais nas bases de dados eletrônicos como Biblioteca Cochrane,

PubMed, Medline, Science Direct e Google Scholar. Os descritores utilizados foram: disruptor endócrino OU poluentes ambientais OU substâncias tóxicas persistentes E diabetes melito gestacional.

Resultados: Os estudos apontam que a exposição a bifenilos policlorados apresentam influência significativa na incidência de DMG. O risco de DMG foi associado à exposição a éteres difenílicos polibromados, ftalatos, e as substâncias per e polifluoroalquil. Um estudo de caso-controle encontrou que exposição ao pentaclorofenol pode aumentar o risco de DMG com potenciais modificações de efeito pela idade materna. Estudos incluídos em metanálises mostraram que a exposição ao ácido perfluorooctanóico, a ftalatos e éteres difenílicos polibromados foi significativamente positivo associado ao risco de DMG, enquanto a exposição a outros tipos, como fenóis, pesticidas organoclorados, parabeno sulfonado, sulfonado de perfluorohexano e ácido perfluorononanoico não foram estatisticamente significativamente associados ao risco de DMG.

Conclusão: Apesar de inúmeros estudos in vivo e in vitro apontarem a relação causal entre disruptores endócrinos e DMG, as conclusões permanecem controversas, sendo difícil estabelecer uma correlação sobre causa e efeito. Mais pesquisas epidemiológicas de grandes amostras e estudos mecanísticos são necessários para verificar a relação potencial e os mecanismos biológicos. Ademais, para provar definitivamente o papel dos DEs na fisiopatologia do diabetes mais experimentos são necessários, uma vez que é difícil testar diferentes concentrações com várias cinéticas em diferentes alvos de sinalização.

Trab. 113

DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS E ESTADO NUTRICIONAL: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, BÁRBARA EVANGELISTA DE OLIVEIRA, MARIA CLARA NOGUEIRA MOURA, SABRINA GOMES COELHO COSTA, JAIR FRANCISCO DE LIMA SEGUNDO, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: As doenças crônicas não transmissíveis têm um dos maiores índices de mortalidade nas últimas décadas, afetando principalmente, pessoas de baixa renda, sem acesso a informações e alimentos de qualidade nutricional. O frequente consumo de ultraprocessados levou ao aumento de doenças cardiovasculares, diabetes, pressão alta, entre outras. O estilo de vida moderno acaba sendo influenciado por condições sociais e escolhas pessoais, fazendo com que os indivíduos se tornem sedentários, o que contribui para o aumento de peso.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre a importância da nutrição na prevenção das doenças crônicas não transmissíveis.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 4 artigos publicados na língua inglesa e portuguesa, dos anos de 2017 a 2023, utilizando as bases de dados: SCIELO e PUBMED. Já quanto aos descritores utilizados, estes foram: Nutrição; Doenças Crônicas não Transmissíveis e Estado nutricional.

Resultados: As DCNT são reconhecidas como um dos maiores desafios para a saúde pública, de modo que as práticas alimentares desfavoráveis constituem-se como um fator de risco para a saúde da população, principalmente para aquelas pessoas que não tem conhecimento sobre os alimentos ultraprocessados e nem sobre os malefícios que o consumo exacerbado pode provocar. Estudos comprovam que uma dieta rica em nutrientes e alimentos minimamente processados previne o surgimento das doenças crônicas não transmissíveis, permitindo uma vida mais saudável e livre do uso contínuo de remédios para o tratamento de enfermidades.

Conclusão: Portanto, uma alimentação nutritiva e livre de alimentos ultraprocessados pode controlar possivelmente o surgimento das DCNT, reduzindo assim, a porcentagem de pessoas que adquirem essas doenças.

Trab. 114

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS: A INTERVENÇÃO DO NUTRICIONISTA EM ESCOLA DE ENSINO FUNDAMENTAL

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, ÉVELLY LORRANE FERREIRA DA SILVA, JAIR FRANCISCO DE LIMA SEGUNDO, THIAGO WENZEL CORTEZ DA SILVA, ANNE GABRIELLY BARBOSA CORDEIRO, MARÍLIA AIRES BEZERRA, ANA CAROLINA COSTA DA SILVA, VANESSA BORDIN VIERA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar é de extrema relevância para toda sociedade, tendo em vista que nestas fases são criadas a base da educação, além disso, capacitar as merendeiras também é uma intervenção importante. Posto isto, o nutricionista deve articular em conjunto com a escola ações que promovam a educação alimentar e nutricional como uma estratégia de promoção à saúde e estímulo a hábitos saudáveis, tanto entre os alunos como dos funcionários responsáveis pela oferta da merenda escolar.

Objetivo: Realizar educação alimentar e nutricional com alunos e capacitar merendeiras como estratégia no desenvolvimento de hábitos saudáveis dos escolares e na produção de refeições seguras.

Metodologia: Trata-se de um relato de caso, de caráter descritivo, onde foram desenvolvidas e executadas ações de educação alimentar e nutricional com os alunos e capacitação de merendeiras em uma escola de ensino fundamental no município de Santa Cruz-RN. Foram utilizadas abordagens lúdicas como jogos e interação com imagens, além de exposição de material didático em PowerPoint.

Resultados: Para a capacitação das merendeiras, para isto foi proposta uma atividade intitulada como "certo ou errado", onde se apresentava algumas situações, e as mesmas tinham que julgar se estava correto ou incorreto, ao fim observou-se que o rendimento de aprendizado foi de 100%, pois as mesmas tinham entendimento sobre o tema abordado e para consolidar o aprendizado foi exposta a RDC 216 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimenta-

ção. Ademais, foi elaborada uma atividade com os alunos de uma das turmas da escola, foi explicado a eles a diferença entre alimentos minimamente e ultraprocessados, para isto utilizou uma cartolina onde em uma se colava as figuras dos alimentos e assim conseguiram julgar quais eram mais aconselháveis de se consumir.

Conclusão: Em síntese, o trabalho do nutricionista não se limita apenas em planejar e adequar cardápios, vai além disso tudo, é sobre capacitar os funcionários que preparam os alimentos, para garantir uma alimentação saudável e segura, bem como também estender esse conhecimento pros alunos, estimulá-los comer alimentos minimamente processados, assim sendo o nutricionista é responsável por elaborar e aplicar ações voltadas à promoção de saúde com enfoque na alimentação e nutrição das crianças de forma coletiva, buscando entender a individualidade e o contexto socioeconômico no qual os mesmos são inseridos.

Trab. 115

EDUCAÇÃO INTERPROFISSIONAL EM SAÚDE: PERSPECTIVA DE ESTUDANTES VINCULADOS AO PET- SAÚDE NA PARAÍBA

Autores: ANA PAULA MELO DA SILVA, MARIA LETÍCIA CARDOSO DA SILVA BARBOSA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, WALLERI CHRISTINI TORELLI REIS, GRACIELLE MALHEIRO DOS SANTOS, DEBORAH DORNELLAS RAMOS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Um dos desafios fundamentais em saúde reside na organização da colaboração da Educação Interprofissional (EIP). Nesse contexto, iniciativas como os Programas de Educação pelo Trabalho em Saúde (PET-Saúde) emergem como estratégias de grande importância para enfrentar esses desafios, uma vez que estes objetivam aprimorar a formação de estudantes e profissionais da saúde, fortalecendo a atuação em áreas estratégicas do Sistema Único de Saúde.

Objetivo: Investigar a concepção da educação interprofissional em saúde entre os estudantes vinculados ao PET - Saúde Interprofissionalidade em Cuité e Nova Floresta, Paraíba

Metodologia: Trata-se de um estudo qualitativo exploratório, do tipo transversal. Participa-

ram da pesquisa estudantes (n=28) vinculados ao PET-Saúde em questão. Utilizou-se fóruns de discussão online, em dezembro de 2020, para a coleta de dados. Os fóruns virtuais foram conduzidas no formato de grupos focais. O material que emergiu das discussões foi transcrito e analisado com base na Análise de Conteúdo de Bardin. O estudo foi aprovado pelo do Conselho de Ética da Universidade Federal de Campina Grande.

Resultados: Percebe-se nas falas dos estudantes que, depois da participação no PET-Saúde, foi possível compreender a relevância do trabalho em equipe para efetividade da interprofissionalidade, principalmente a partir das ações desenvolvidas. Os participantes também destacaram que houve uma ampliação sobre a percepção do trabalho interprofissional, pontuando que este envolve sujeitos de diferentes áreas, que dialogam, aprendem juntos e conseguem construir, com diversos saberes, na tomada de decisões e na resolução de problemas. Salienta-se que esse trabalho na prática profissional pode contribuir significativamente para uma assistência à saúde de qualidade.

Conclusão: O PET-Saúde desempenha um papel significativo como um contexto essencial para promover a disseminação e a integração da EIP entre os estudantes participantes e os profissionais envolvidos.

Trab. 116

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Autores: DOUGLAS CESSO DE ALMEIDA VIEIRA, THANYSE MOREIRA SENTINELLA, JOÃO BOSCO GONÇALVES DE BARROS, PASCALE GONÇALVES MASSENA, RAFAEL DE OLIVEIRA CARVALHO

Instituição: FACULDADE DE MINAS

Introdução: O consumo de alimentos com alto teor energético e baixo valor nutritivo tem se tornado cada vez mais frequente em adolescentes, contribuindo para o desencadeamento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs) que irão perdurar até a fase adulta. Atualmente, mais da metade da população brasileira adulta apresenta excesso de peso e a prevalência de DCNTs vem progredindo gradativamente.

Objetivo: Descrever a experiência.

Metodologia: Relato de experiência.

Resultados: Em maio de 2022, foi realizada uma Educação em Saúde na Comunidade, por estudantes de medicina, com os adolescentes do Centro de Referência de Assistência Social, de Muriaé-MG, por meio de uma palestra correlacionando a má nutrição às DCNTs. Ademais, foram impressas ilustrações de alguns alimentos e perguntado aos presentes qual era a concepção deles sobre os mesmos. Assim, percebeu-se que a maioria sabia discernir entre o alimento saudável daquele que não o é, porém a maioria afirmou não gostar e/ou não ter o hábito de ingeri-lo e disse gostar e se alimentar frequentemente dos alimentos não saudáveis. Já em março de 2023, foi realizada outra palestra no Centro de Convivência dos Idosos, em Muriaé, com tema "Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) e sua relação com a alimentação e estilo de vida". Foi discorrido sobre tal doença, enfatizando a sua forte relação com a alimentação, a qual é um elemento chave no êxito do seu tratamento. Por fim, realizou-se uma atividade lúdica com os idosos, com figuras impressas de fatores de risco e protetivos para HAS.

Conclusão: Concluiu-se que um perfil alimentar inadequado, aliado ao sedentarismo, contribui para o aparecimento de DCNTs. Diante disso, é importante frisar a necessidade de debates sobre este tema, discorrendo sobre a importância de um estilo de vida saudável. Portanto, essas palestras foram de grande valia, ao contribuírem para a educação nutricional da população.

Trab. 117

EFEITO DA MUCILAGEM DE FACHEIRO (PILOSOCEREUS PACHYCLADUS) SOBRE PARÂMETROS RENAIS E HEPÁTICOS EM RATOS OBESOS

Autores: FABRÍCIA DE SOUZA FERREIRA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, JANUSE MILLIA DANTAS DE ARAÚJO, HASSLER CLEMENTINO CAVALCANTE, ADRIANO FRANCISCO ALVES, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, ANGELA MARIA TRIBUZY DE MAGALHÃES CORDEIRO, JAILANE DE SOUZA AQUINO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: O facheiro (*Pilosocereus pachycladus*) é uma cactácea que apresenta significa-

tiva quantidade de mucilagem em seu cladódio (hidrocolóide natural), sendo também fonte de polifenóis. Estudos relacionam polifenóis à capacidade de reduzir as vias de ativação pró-inflamatória e de participar da atividade de eliminação de radicais oxidativos, podendo ser promissor no combate à obesidade e suas comorbidades, como danos e disfunções renais e hepáticas.

Objetivo: Assim, objetivou-se analisar os efeitos da mucilagem de facheiro em parâmetros renais e hepáticos de ratos com obesidade.

Metodologia: O ensaio biológico foi executado por 12 semanas, utilizando 30 ratos Wistar com 40 dias de idade. Inicialmente os ratos foram randomizados em dois grupos: grupo controle (GC, n=10) e grupo obesos (GO, n=20). O GC recebeu dieta padrão enquanto o GO recebeu dieta de cafeteria. Após 6 semanas o GO foi subdividido em 2 grupos: obeso controle (OC, n=10) e obeso facheiro (OF, n=10) que recebeu mucilagem de facheiro na dose 200 mg/kg por 6 semanas. Os demais grupos (GC e OC) receberam água filtrada (2 mL). Foram analisados marcadores nefrológicos (creatinina e ácido úrico) e hepáticos (aspartato aminotransferase -AST e alanina aminotransferase- ALT); e histologia básica do fígado e rim. Os parâmetros bioquímicos foram realizados utilizando kits comerciais da marca Bioclin® (Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil) de acordo com as instruções do fabricante. Para a histologia, amostras de fígados e rins foram fixados em formol tamponado a 10% e processados de acordo com a técnica histológica de rotina. As lâminas obtidas foram analisadas por coloração de hematoxilina-eosina e fotografadas em aumento de 40 x em microscópio óptico comum.

Resultados: Houve redução significativa nos parâmetros bioquímicos: AST (39,83%), ALT (77,56%), creatinina (33,13%) e ácido úrico (65,18%), em OF comparado ao OG ($p \leq 0.05$). No fígado, diversas células com núcleo excêntrico contendo vacúolo único de gordura, compatível com esteatose hepática, foram observadas no OC, enquanto que no OF houve discreta esteatose hepática, indicando uma redução da infiltração de gordura no fígado. Nos rins, observou-se glomérulos preservados e túbulos sem nenhuma alteração nos grupos.

Conclusão: A mucilagem de facheiro se mostrou promissora em sua bioatividade frente

às alterações renais e hepáticas induzidas pela dieta de cafeteria, com melhora nos parâmetros bioquímicos e minimização da esteatose hepática, preservando a estrutura e função morfológica também dos rins.

Trab. 118

EFEITO DO CONSUMO DA FARINHA DE PALMA (OPUNTIA FÍCUS-INDICA) SOBRE PESO CORPORAL EM RATOS WISTAR IDOSOS

Autores: RENALLY DE LIMA MOURA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, LUANA LOHHANE DE SOUZA ESTEVAM, JORDANIA CANDICE COSTA SILVA, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, BRUNO SILVA DANTAS, MARIA DA VITÓRIA SANTOS DO NASCIMENTO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: O envelhecimento é caracterizado como sendo um processo natural da vida, apesar de ser natural ocasiona mudanças funcionais e anatômicas no organismo. A fase idosa é marcada pelo alto consumo de medicações múltiplas as quais podem interferir na ingestão de alimentos, digestão e absorção dos nutrientes podendo comprometer a saúde dos idosos. Nos últimos anos foi perceptível a busca por alimentos saudáveis e que venha a contribuir com algumas patologias. As plantas alimentícias não convencionais (PANC) vem sendo bastante estudadas, estas possuem em sua composição nutrientes essenciais para o organismo, podendo atuar na prevenção e/ou tratamento de algumas patologias bem como na redução de peso corporal, devido proporcionar uma maior saciedade. Dentre as PANC destaca-se a palma forrageira (*Opuntia fícus-indica*).

Objetivo: Avaliar o efeito do consumo da farinha de palma sobre o peso corporal em ratos idosos.

Metodologia: Foram utilizados 40 animais machos com idade de 18 meses (idosos), os quais foram divididos em 04 grupos (n=10), sendo: grupo controle, recebendo dieta controle elaborada de acordo com as diretrizes da AIN-93M, Grupo Palma 5%, Grupo Palma 10% e Grupo Palma 15%. Os grupos tratados com palma receberam 5, 10 e 15% da farinha de palma adicionada na ração respectivamente. O peso

corporal dos animais foi avaliado semanalmente, durante 4 semanas.

Resultados: Ao analisar os dados do nosso estudo, observou-se que não houve diferença estatística significativa entre os grupos com relação ao ganho de peso semanal. Esse resultado pode estar associado com a composição da palma (*Opuntia fícus-indica*), tendo em vista que essa apresenta uma boa quantidade de fibras, proporcionando dessa forma uma maior saciedade e contribuindo para que não haja ganho de peso; Além das fibras também possui em sua composição vitaminas, carotenoides e antioxidantes, nutrientes de suma importância para o tratamento e prevenção de algumas doenças.

Conclusão: Diante dos resultados encontrados no presente trabalho, pode-se concluir que o consumo da farinha de palma durante a fase idosa da vida não contribui para o ganho de peso corporal.

Trab. 119

EFEITO DO ÓLEO DE MILHO SOBRE A ONTOGENIA REFLEXA DA PROLE DE RATAS SUPLEMENTADAS DURANTE A GESTAÇÃO E LACTAÇÃO

Autores: SAMARINA KAROLINE ARAÚJO SANTOS, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, RAFAELLA CHARLLANY ARAÚJO DE MENEZES, DIOGO LEONARDO SANTOS SILVA, ROSEANE DE SOUZA SILVA, JOÃO MANOEL DE SOUSA SILVA, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, FLÁVIA NEGROMONTE SOUTO MAIOR, RAPHAELA VELOSO RODRIGUES DANTAS, CAMILA CAROLINA DE MENEZES SANTOS BERTOZZO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Na formação do SNC, ocorrem alterações comportamentais e fisiológicas, através de vários processos, que podem influenciar o desenvolvimento dos neonatos, especialmente no período de gestação e lactação. Existe uma grande variedade de fontes de ácidos graxos essenciais que podem ser utilizadas para suplementação materna, entre estes, destaca-se o óleo de milho, que contém em sua composição lipídica um alto teor de ácidos graxos, como ácido linoleico, oléico e ácido palmítico.

Objetivo: O objetivo deste estudo foi investigar os efeitos do óleo de milho na prole de ratas Wistar suplementadas durante a gestação

e lactação sobre os parâmetros de ontogenia reflexa.

Metodologia: Foram utilizadas ratas da linhagem Wistar para obtenção dos filhotes. Após confirmada a prenhez, as ratas foram divididas em 2 grupos: Grupo Controle, que recebeu administração do óleo de soja e Grupo Óleo de milho, que recebeu administração do óleo de milho (sem exposição a formas de calor e aquecimento). Todos os tratamentos foram administrados por via oral (gavagem), na dose de 1mL x 100g de peso do animal, durante o período de gestação e lactação. Para os testes foram usados os filhotes machos de cada grupo (n=9). O aparecimento dos parâmetros de ontogenia reflexa foram analisados durante os 21 dias de lactação. A consolidação das respostas reflexas foi verificada diariamente, do 1º dia ao 21º de vida pós-natal. A resposta foi considerada consolidada quando a reação reflexa esperada se repetiu por três dias consecutivos, sendo considerado o dia da consolidação o 1º dia do aparecimento.

Resultados: A prole das ratas tratadas com óleo de milho apresentaram antecipação nos parâmetros da maturação reflexa na Geotaxia Negativa e Colocação Pelas Vibrissas, entretanto, não houve diferença estatística nos demais parâmetros analisados (Desaparecimento da Preensão Palmar, Resposta Decúbito Postural, Aversão ao Precipício, Resposta ao Susto, Recuperação do Decúbito em Queda Livre).

Conclusão: Os achados em nosso estudo sugerem que a dieta a base de óleo de milho foi responsável em acelerar dois parâmetros associados ao desenvolvimento neurológico, contudo não foi capaz de promover a aceleração da maioria dos parâmetros analisados. Dessa forma, o óleo de milho pode ser uma fonte alternativa quanto ao suprimento de ácidos graxos essenciais, no entanto, seriam necessários mais estudos a fim de revelar suas principais consequências no desenvolvimento do SNC.

Trab. 120

EFETOS BIOATIVOS DA PALMA (OPUNTIA SPP.) SOBRE O EIXO INTESTINO-CÉREBRO: UMA BREVE REVISÃO

Autores: HASSLER CLEMENTINO CAVALCANTE, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, FABRÍCIA DE SOUZA FERREIRA, ANNE CAROLINE ALVES VIEIRA, THAIS BAYMA BARBOSA ROLIM, ISABELLE KAROLINE CARVALHO COSTA, HARLEY MATEUS COUTINHO CORREIA SANTOS, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, JAILANE DE SOUZA AQUINO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A comunicação entre o intestino e o cérebro, conhecida como eixo intestino-cérebro, tem ganhado destaque devido à sua influência sobre a saúde global. Substâncias bioativas presentes em plantas, como as do gênero *Opuntia* spp., têm suscitado interesse devido às suas potenciais propriedades benéficas nesse eixo.

Objetivo: Nesta revisão, objetivamos examinar os efeitos bioativos da palma sobre o eixo intestino-cérebro com base em estudos publicados nos últimos 5 anos.

Metodologia: A pesquisa foi conduzida na base de dados científica Science Direct e PubMed, selecionando estudos publicados entre 2018 e 2023 que investigaram os efeitos da palma sobre o eixo intestino-cérebro. Foram incluídos estudos com dados primários realizados em animais. A análise se concentrou em resultados relacionados a modificações do microbioma, da atividade neuronal e produção de metabólitos. Foram selecionados dois artigos.

Resultados: Estudos recentes demonstraram que ingestão de palma é capaz de modular a microbiota intestinal em ratos alimentados com dieta rica em gordura e adicionada de sacarose, reduzindo os níveis séricos de lipopolissacarídeos (LPS) que são componentes da parede celular de bactérias gram-negativas e podem aumentar a inflamação através da via do fator de transição nuclear kappa B (NF-κB). Além disso, a palma tem demonstrado potencial para reduzir danos cerebrais in loco, como a diminuição de agregados cerebrais de proteínas beta-amilóide, relacionadas à Doença de Alzheimer.

Conclusão: A palma (*Opuntia* spp.) apresenta um potencial promissor para influenciar positivamente o eixo intestino-cérebro devido

às suas propriedades de modulação intestinal e possível impacto no cérebro. Contudo, mais pesquisas são necessárias para elucidar completamente os mecanismos subjacentes e traduzir esses achados em recomendações práticas para a saúde humana.

Trab. 121

EFEITOS DA ADMINISTRAÇÃO DO CONSUMO DE ÓLEO DE CHIA EM FILHOTES PROVENIENTES DE RATAS SUPLEMENTADAS

Autores: NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, CAMILA CAROLINA DE MENEZES SANTOS BERTOZZO, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, EDSON DOUGLAS SILVA PONTES, RENALLY DE LIMA MOURA, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, LUANA LOHHANE DE SOUZA ESTEVAM, JORDANIA CANDICE COSTA SILVA, MARIA LUÍSA PONTES MACHADO NETA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Os ácidos graxos essenciais são imprescindíveis para o funcionamento cerebral, logo, desempenham atividades importantes no desenvolvimento e envelhecimento. Portanto, podem atuar em processos de memória, alterar as membranas neuronais e promover modificações no funcionamento cerebral. No período pós-natal, a síntese de ácidos graxos é bem significativa. Sendo então necessários fosfolípidios para as membranas celulares.

Objetivo: Desse modo, objetivou-se analisar os efeitos do consumo de óleo de chia na habituação de ratos Wistar.

Metodologia: Os filhotes foram obtidos de ratas fêmeas primíparas que receberam dieta experimental com 5% de óleo de chia adicionado à ração padrão ofertada, e a memória foi analisada no teste de Habituação ao Campo aberto.

Resultados: A insuficiência de ácidos graxos pode comprometer a fluidez e estrutura das membranas. Portanto, a oferta de fontes de ômega 3 na lactação pode modificar a memória. Os filhotes provenientes de ratas que consumiram 5% do óleo apresentaram menor ambulação na 2ª exposição ao aparato do Campo Aberto. Tais achados indicam que os animais lembraram do ambiente, ou seja, o óleo de chia proporcionou aumento da habituação comportamental, sendo indicativo de preservação da memória, conforme

esperado pelos autores. Esses resultados podem estar associados aos efeitos do ômega 3 que potencializam GABA e preservam a plasticidade neuronal. Porém, para uma melhor elucidação dos efeitos da chia, novos estudos poderiam investigar os impactos da sua administração também na gestação.

Conclusão: Pode-se concluir a importância da administração desta fonte lipídica para a habituação dos filhotes, e com esses achados espera-se incentivar a aplicação do ômega 3 para a avaliação de outros parâmetros comportamentais.

Trab. 122

EFEITOS DA CURCUMINA NO TRATAMENTO DE CÂNCER

Autores: EDSON DOUGLAS SILVA PONTES, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, SARA DE SOUSA ROCHA, MANOEL PEDRO DA SILVA NETO, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, THALIA AMANNARA MELO DA COSTA, VANESSA BORDIN VIERA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A curcumina é um composto fenólico obtido da cúrcuma (*Curcuma longa*). Seu consumo vem crescendo devido seu apelo funcional e de saúde, ao ser um potente antioxidante e anti-inflamatório que demonstrou efeitos positivos contra inflamação, diabetes, doenças neurodegenerativas e cardiovasculares, além de outras doenças crônicas. Nesse cenário, é possível que a curcumina atue no tratamento de câncer.

Objetivo: Desenvolver uma revisão na literatura acerca da curcumina no tratamento de cânceres.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, em que foram utilizados 15 artigos científicos publicados entre os anos de 2013 a 2023, redigidos em inglês extraídos das bases de dados: PubMed e Google Scholar. Para busca foram utilizados os descritores: curcumin; cancer; phenolic compounds de forma isolada e combinados entre si.

Resultados: A curcumina pode se tornar um tratamento alternativo para o câncer, uma vez que pode atuar em diferentes alvos de ação da doença. Agindo especialmente em vias de transcrição do DNA, fatores de crescimento,

proteínas quinase e apoptóticas, além de reagir com diversos receptores envolvidos no processo de desenvolvimento do câncer. Sua atividade anti-inflamatória e antioxidante também podem favorecer uma ação imunomoduladora. Pois, sabe-se que os compostos fenólicos também podem atuar como substrato para bactérias probióticas presentes no intestino. Todas essas características fazem da curcumina um suplemento com alto potencial no tratamento de doenças oncológicas, pois é um método não invasivo e de baixo custo e manutenção.

Conclusão: Diante do exposto, infere-se que a curcumina é um composto a ser explorado pela indústria farmacêutica como um fármaco para o tratamento de doenças oncológicas. Contudo, estudos novos estudos são necessários para estabelecer dose resposta e os reais benefícios quando comparados aos tratamentos convencionais.

Trab. 123

EFETOS DA INGESTÃO ALCÓOLICA NO SEGUNDO TRIMESTRE DE GESTAÇÃO NA PROLE DE RATOS

Autores: NATALIA VEADRIGO BOSCHETTI, MARINA TONELLO, THAÍS MARSON MENEGUZZO, DIBE BALARDINI AYOUB, MARIANA COSTA CARDOSO, PETERSON RECH HONORATO, LAUREN DELFINO PINHO, JULIA DA ROSA ABREU, SUELEN DAGOSTIM GISLON, MARIA EDUARDA ALMEIDA COELHO

Instituição: UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE

Introdução: O álcool continua sendo uma das substâncias psicoativas mais utilizadas no mundo. Apesar dos esforços constantes na saúde pública, a porcentagem de mulheres grávidas que consomem álcool aumentou de forma constante. Em torno de 30% das mulheres grávidas relataram uso de álcool na gestação, e 8% delas relataram um consumo superior a 18 g/dia, configurando o “binge alcoólico”, ou beber em excesso. Sabe-se que tal substância é um teratôgeno que impacta o crescimento e desenvolvimento fetal em todos os estágios da gestação. As consequências mais graves da exposição pré-natal ao álcool são natimortos, baixo peso ao nascer, e, principalmente, transtorno do espectro alcoólico fetal (FASD), o qual abrange efeitos físicos, mentais, comportamentais e cognitivos associados à exposição ao álcool no útero.

Objetivo: O objetivo do presente estudo foi analisar os efeitos da ingestão alcoólica no segundo trimestre de gestação na prole de ratos Wistar.

Metodologia: Foram utilizadas 24 ratas prenhas Wistar, que foram divididas em grupo controle (n=12) com ingestão de água e grupo álcool (n=12) com administração de álcool por gavagem no 11º dia de gestação. Após o nascimento foi realizada a contagem e pesagem dos filhotes. Com 30 dias de vida, os animais foram submetidos ao teste de atividade locomotora, interação social e inibição por pré-pulso do reflexo do sobressalto (IPP).

Resultados: Como resultado, observou-se maior número de natimortos na prole cujas mães receberam álcool na gestação. O teste de atividade locomotora demonstrou hiperlocomoção dos animais que receberam administração de álcool no período intrauterino, e apresentou resultados significativos tanto em machos (p=0,00106) quanto em fêmeas (p=0,0045). Os testes de interação social revelaram diminuição do tempo de latência entre as fêmeas (p=0,0078), diminuição no número de contatos dos filhotes machos (p=0,0008) do grupo álcool, e diminuição do tempo total de contatos dos filhotes machos do grupo álcool quando comparados com o grupo água (p=0,0005). Os achados desse estudo correlacionam-se com baixa preditividade do animal, e estão associados a comportamentos ansiosos e depressivos, além déficits cognitivos.

Conclusão: Assim, conclui-se que o binge drinking traz efeitos nocivos para o neurodesenvolvimento da prole, e contribuem para a morte fetal.

Trab. 124

EFETOS DA INTRODUÇÃO ALIMENTAR PRECOCE NO DESENVOLVIMENTO DE ALERGIAS EM BEBÊS E CRIANÇAS

Autores: RENALLY DE LIMA MOURA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, MARIA ELIZANGELA FERREIRA ALVES, THALIA AMANNARA MELO DA COSTA, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, EDSON DOUGLAS DA SILVA PONTES, MARIA LUÍSA PONTES MACHADO NETA, JAIELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A introdução alimentar consiste na fase da incorporação de novos alimentos para os bebês além do leite materno. De acordo com a organização Mundial da Saúde (OMS) a introdução alimentar deve ser iniciada no sexto mês de vida, porém muitas das vezes essa introdução é iniciada entre o terceiro e quarto mês de vida, podendo contribuir com o desenvolvimento de alergias alimentar, principalmente na fase da infância. A alergia alimentar é marcada por uma reação adversa do sistema imunológico diante da ingestão de algum alimento ou substância alimentar consumida. As alergias alimentares geralmente estão associadas com predisposições genéticas, estudos recentes apontam que a introdução alimentar de forma precoce também pode estar relacionada com o desenvolvimento de alergias.

Objetivo: Avaliar por meio de revisão da literatura a relação entre a introdução alimentar iniciada de forma precoce e seus possíveis efeitos no desenvolvimento de alergias em bebês e criança.

Metodologia: A presente pesquisa foi realizada por meio de periódicos indexados nas bases de dados do Portal Periódico Capes, Scielo e Pubmed. Para o levantamento bibliográfico foram usados os seguintes descritores: food allergy, infancy e early food introduction. publicados no período de 2022 a 2023.

Resultados: Através dos estudos analisados, observou-se que um dos principais fatores relacionados a alergia alimentar está associado com a predisposição genética, porém estudo comprovam que a introdução alimentar de forma precoce iniciada geralmente entre o terceiro e quarto mês de vida pode contribuir para o desenvolvimento de alergias, tanto de imediato como também, pode perdurar para a fase da infância. A OMS recomenda a introdução alimentar a partir dos seis meses de vida, tendo em vista que nesse período o leite materno não oferece mais todos os nutrientes que o bebê precisa, essa fase deve ser marcada por um cardápio diversificado e rico em nutrientes, almejando principalmente o fornecimento de energia para os bebês.

Conclusão: Diante do exposto foi perceptível que a introdução alimentar iniciada antes dos seis meses de vida pode contribuir para o desenvolvimento de alergias alimentares, as quais podem perdurar até a fase da infância.

Trab. 125

EFETOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE CÚRCUMA NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO ADJUVANTE DO DIABETES MELLITUS TIPO 2: UMA REVISÃO LITERÁRIA

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, BIANCA DUTRA COSTA

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: A planta cúrcuma, comumente utilizada no preparo de alimentos como tempero, cientificamente é reconhecida como *Curcuma longa*. A curcumina é a principal substância ativa presente no rizoma dessa planta. A suplementação de Cúrcuma tem sido aplicada no tratamento para minimizar as complicações do Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2), em função de efeitos hipoglicemiantes, antioxidantes e anti-inflamatórios.

Objetivo: Este estudo tem como objetivo avaliar se a suplementação de cúrcuma possui ação de prevenir e tratar de forma adjuvante o Diabetes Mellitus tipo 2.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura, conduzida através do emprego de descritores: "cúrcuma", "diabetes mellitus tipo 2" e "tratamento", realizada no banco de dados da Scientific Electronic Library Online – SciELO e do Pubmed. O recorte dos estudos em anos foi de 2018 a 2023.

Resultados: Estudos recentes têm demonstrado que a Cúrcuma com seus ativos tem capacidade de inibir parcialmente as atividades de α -amilase e α -glucosidase, duas enzimas envolvidas na degradação de carboidratos em glicose. Essas enzimas são alvos de medicamentos antidiabéticos específicos que controlam o aumento pós-prandial da glicemia. Em um ensaio randomizado, duplo-cego e controlado por placebo com 240 indivíduos pré-diabéticos, todos os indivíduos foram designados de forma aleatória para receber Curcumina (250mg/dia) ou cápsulas de placebo durante 9 meses. Após esse período, 16,4% dos indivíduos do grupo placebo foram diagnosticados com DM2, enquanto no grupo tratado com curcumina nenhum foi diagnosticado com diabetes. Além disso, os resultados de uma meta-análise também sugerem efeitos benéficos da curcumina em pacientes com pré-diabetes e DM2, a substância presente na Cúrcuma parece

ser realmente eficaz na redução parâmetros glicêmicos, especialmente nos níveis de HbA1c.

Conclusão: Portanto, os resultados favoráveis gerados a partir de ensaios clínicos randomizados em humanos sobre a eficácia da suplementação de Cúrcuma apoiam a utilização de constituintes da cúrcuma como ingredientes em alimentos funcionais e preparações nutracêuticas. Contudo, serão necessários mais ensaios clínicos para avaliar os efeitos da Cúrcuma e da sua dosagem específica nos resultados glicêmicos em pacientes com pré-diabetes e DM2, tendo em vista que para avaliar completamente as eficácias preventivas e terapêuticas a longo prazo destes compostos devem ser realizados mais ensaios clínicos randomizados com indivíduos de uma população mais geral.

Trab. 126

EFEITOS DE UM PLANO DE ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL VIRTUAL PARA ADULTOS DURANTE A PANDEMIA POR COVID-19

Autores: JENNEFER BRAGA SMITH, THÁBATA KOESTER WEBER

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO

Introdução: O distanciamento social, ocasionou a diminuição de vínculo empregatícios, dificuldade de acesso aos alimentos de maneira regular e suficiente, aumento nos preços dos alimentos, e sedentarismo, podendo impactar a condição de saúde da população.

Objetivo: Avaliar o efeito de um plano de orientação nutricional virtual sobre o consumo de macro e micronutrientes em adultos durante a pandemia.

Metodologia: Uso do registro alimentar de 72 horas para estimativa do consumo de macro e micronutrientes. Através da avaliação grupal para identificar as inadequações nutricionais, foram elaboradas orientações nutricionais, que englobaram o consumo: cálcio; fibras; sódio; proteínas; ferro, vitamina C e A. As orientações ocorreram por meio de vídeos e imagens (1 orientação/semana). Ao final de 6 semanas os participantes preencheram novamente o registro alimentar. Peso, altura, acesso à internet, atividade laboral, Critérios de Classificação

Econômica Brasil (CCEB) foram informados pelos participantes.

Resultados: Finalizaram o estudo 63 participantes (53 mulheres e 10 homens) com idade de $36,7 \pm 12$ anos, 58,7% apresentaram excesso de peso (30,1% obesidade), 52,3% dos indivíduos são do nível econômico B, 58,7% realizam atividade laboral e 93,6%, possui acesso permanente à internet. Após plano de orientação nutricional a mediana do consumo de gorduras foi significativamente menor do que anterior a intervenção. Na comparação dos valores anteriores versus posteriores a intervenção, o sódio também apresentou diminuição significativa (1439,3mg x 1256,5mg; $p=0,012$). Inversamente, foi observado aumento da vitamina C (51,2mg x 72,2mg; $p=0,017$), do ferro (9,0mg x 9,9mg; $p=0,001$) e da vitamina A (148,8mcg x 292,2mcg; $p=0,001$). Não foram encontradas alterações significativas no consumo dos demais nutrientes.

Conclusão: O plano de orientação nutricional virtual proporcionou uma redução significativa da ingestão de gorduras e sódio e aumento significativo do consumo de ferro, vitamina A e C.

Trab. 127

EFEITOS DO ENVELHECIMENTO E DA SARCOPENIA NA FUNÇÃO MUSCULAR: REVISÃO DE LITERATURA COM FOCO EM NUTROLOGIA

Autores: KARINA MATHEDE DOS SANTOS, MICHELLE VIANA PEREIRA, DANILO CARLOS TOLEDO, ANA JÚLIA DE OLIVEIRA CASTBERG E SOUZA ARAUJO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESPÍRITO SANTO

Introdução: O envelhecimento está associado à sarcopenia, caracterizada pela perda progressiva de massa muscular e função muscular. A sarcopenia tem um impacto significativo na qualidade de vida dos idosos, tornando-se um problema de saúde pública. A nutrologia desempenha um papel crucial na prevenção e tratamento da sarcopenia, através da adequação da ingestão de nutrientes essenciais.

Objetivo: Revisar a literatura científica existente sobre os efeitos do envelhecimento e da sarcopenia na função muscular. Pretende-se investigar os mecanismos fisiológicos subjacentes à sarcopenia e avaliar a eficácia das intervenções

nutricionais na prevenção e tratamento da perda de massa muscular em idosos.

Metodologia: Foi realizada uma revisão de literatura, com busca em bases de dados eletrônicos e com os seguintes termos de busca: envelhecimento, sarcopenia, função muscular, nutrição e idosos. Foram selecionados estudos publicados nos últimos 10 anos, em inglês e português, que abordaram os efeitos do envelhecimento na função muscular e a relação da nutrologia.

Resultados: Os estudos revisados destacaram que o envelhecimento está associado a alterações fisiológicas que levam à perda de massa muscular e função muscular. Das alterações, destacam-se a diminuição da síntese proteica e o aumento da atividade de proteólise, comprometendo o equilíbrio proteico muscular. A adequada ingestão de proteínas é fundamental para a manutenção da função muscular em idosos, sendo a combinação com exercícios físicos uma estratégia eficaz na promoção do aumento da massa muscular e força. Além disso, intervenções nutricionais específicas, como a suplementação de aminoácidos de cadeia ramificada, creatina e vitamina D, têm mostrado benefícios no tratamento da sarcopenia.

Conclusão: A revisão da literatura destacou a importância da nutrologia como estratégia preventiva e terapêutica na sarcopenia em idosos. A ingestão adequada de proteínas, aliada a um estilo de vida ativo, desempenha um papel fundamental na manutenção da função muscular. As intervenções nutricionais específicas mostram potencial na prevenção e tratamento da sarcopenia. No entanto, são necessárias mais pesquisas para aprimorar as estratégias terapêuticas e otimizar os resultados.

Trab. 128

EFEITOS DO HORMÔNIO LEPTINA EM INDIVÍDUOS COM OBESIDADE: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: CECÍLIA RODRIGUES DE SOUZA NETA, MELISSA LIMA LINS, BIANCA JOYCE SOUZA DANTAS, MARIANA ANDRE LAUREANO, FRANCISCO CLERISTON RABELO AMANCIO, GLÍCIA DE MORAIS OLIVEIRA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, KAIO AZEVEDO MACEDO, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A leptina é um hormônio sintetizado pelo tecido adiposo e é conhecido por ser responsável no aumento do gasto energético e diminuição da ingestão alimentar, agindo no sistema nervoso central, a nível hipotalâmico e desencadeando saciedade no indivíduo e participando endocrinamente na regulação do metabolismo de glicose e lipídeos. Sabendo disso, a obesidade é uma doença crônica não transmissível, caracterizada por um aumento da inflamação sistêmica crônica, proveniente de uma complexa interação metabólica. Estudos mostram que pessoas com obesidade possuem resistência à leptina devido ao acúmulo exacerbado de adipócitos.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre o efeito da leptina em indivíduos com obesidade.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 10 artigos publicados nas línguas inglesa, portuguesa, espanhola, de 2012 a 2023, utilizando as bases: PUBMED; SCIELO; LILACS e os descritores: Leptina; Obesidade; Inflamação; Tecido adiposo.

Resultados: Em indivíduos com obesidade, existe uma produção anormal de citocinas pró-inflamatórias, devido a grande quantidade de gordura corporal, por isso, tem-se uma dificuldade hormonal tanto na produção como na resposta da leptina, um problema na sinalização ou no receptor. A leptina, assim como a insulina, são responsáveis por informar o hipotálamo sobre as reservas energéticas, portanto, sem a ação desse hormônio o indivíduo tende a comer mais e aumentar o processo inflamatório, podendo gerar distúrbios na microbiota intestinal, células imunes e vários outros fatores.

Conclusão: Sendo assim, a leptina é um hormônio importante no metabolismo humano, é um excelente regulador de ingestão alimentar para favorecer uma boa qualidade de vida, e o comprometimento de sua produção proveniente da obesidade pode desencadear sérios distúrbios metabólicos e ser porta de entrada para outras doenças.

Trab. 129**EFEITOS DO ÓLEO DE CASTANHA DO BRASIL SOBRE PARÂMETROS DE MEMÓRIA DE RATAS TRATADAS DURANTE A GESTAÇÃO E LACTAÇÃO**

Autores: JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, RITA DE CÁSSIA DE ARAÚJO BIDÔ, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, MARIA LUÍSA PONTES MACHADO NETA, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, DIEGO ELIAS PEREIRA, FLÁVIA NEGROMONTE SOUTO MAIOR

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A castanha do Brasil é uma oleaginosa nativa da Amazônia que apresenta alto valor nutricional, possuindo em sua composição micronutrientes, proteínas e alta quantidade de ácidos graxos mono e poli-insaturados. Estes nutrientes apresentam grande relevância para a manutenção e integridade de estruturas cerebrais diretamente associadas ao desempenho do processo cognitivo.

Objetivo: Elucidar os efeitos do óleo de castanha do Brasil sobre parâmetros de memória a curto e longo prazo de ratas tratadas durante a gestação e lactação.

Metodologia: Os animais foram selecionados e divididos em dois grupos (n= 6), conforme a administração do composto recebido: Grupo Controle (CT – dieta padrão e 3 ml água destilada), Óleo Bruto (OB – dieta padrão e 3.000 mg de óleo bruto de Castanha/kg de peso do animal). A administração foi realizada por gavagem, diariamente, durante os 42 dias dos períodos de gestação e lactação. Posteriormente, os parâmetros de memória a curto e longo prazo foram avaliados, em duas exposições, pelo teste de reconhecimento de objetos. Os dados obtidos foram analisados pelo teste Anova Two Way e posteriormente, pelo teste de Tukey sendo considerado $p < 0,05$ para resultados com diferença significativamente estatística.

Resultados: Os resultados evidenciaram que os animais tratados com o óleo bruto de castanha do Brasil demonstraram melhor desempenho de memória a curto e longo prazo, verificada no teste de reconhecimento de objetos, quando comparados aos animais do grupo controle, apresentando maior tempo de interação com o objeto novo em relação ao objeto previamente

exposto, indicando maior capacidade de distinção e reconhecimento entre os objetos e o espaço. Os resultados podem ser justificados pela composição nutricional da castanha, que além de possuir um perfil lipídico rico em ácidos graxos que favorecem a homeostase cerebral, apresenta elevadas concentrações de selênio, magnésio e tocoferóis, que possuem propriedades antioxidantes, impedindo aumento da concentração de espécies reativas de oxigênio, óxido nítrico e da peroxidação lipídica, promovendo efeito protetor do sistema nervoso.

Conclusão: Os animais suplementados com óleo de castanha do Brasil demonstraram maior capacidade de aprendizagem e memória, indicando que os nutrientes presentes na composição da castanha podem promover melhorias na saúde cerebral e nos processos cognitivos.

Trab. 130**EFICÁCIA DA LEUCINA - REVISÃO DE LITERATURA**

Autores: EDNALDO QUEIROGA FILHO, RAIMUNDO PEREIRA DE OLIVEIRA NETO, TAÍNA NAYANNE GOMES DE SÁ GONDIM, DURVAL DIAS LAGO JÚNIOR, NEWTON BRANDÃO DE MOURA NETO, GERCIANO MONTEIRO DE CARVALHO, ALANE SILVA CORREIA, FLÁVIA LIMA DE HOLANDA, LARA SOUZA CREPALDI, ALINE COLATINO FERREIRA

Instituição: CURSO NACIONAL DE NUTROLOGIA

Introdução: Dentre os inúmeros suplementos, a leucina, isoleucina e valina – aminoácidos de cadeia ramificada (AACR) – são componentes essenciais na dieta humana, representam um terço de toda nossa proteína muscular e, ultimamente, têm ganhado certa atenção pelas suas propriedades fisiológicas.

Objetivo: O objetivo principal deste artigo foi analisar os efeitos do uso da leucina na síntese proteica.

Metodologia: Foi realizada uma revisão sistemática dos artigos publicados na literatura científica, a partir das bases de dados do Portal de Periódicos CAPES, Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS) e Google acadêmico, entre 2010 e 2020, de língua portuguesa. Para a localização dos artigos publicados na base de dados

utilizaram-se os seguintes critérios de inclusão: artigos que relatam o assunto publicado no banco de dados; descritores – palavras-chaves: leucina, hipertrofia, síntese proteica e também descritores – palavras-chaves: suplementos, academia (no campo de títulos).

Resultados: A leucina é secretagogo da insulina e por ser o aminoácido mais eficaz em estimular a síntese proteica, reduzir a proteólise e, portanto, favorecer o balanço nitrogenado positivo. Ela promove a síntese muscular *in vivo* quando é administrada oralmente em animais. A construção de proteínas é a ação mais conhecida dos aminoácidos. A ação da leucina se parece com a ação dos demais vinte aminoácidos, atuando como um substrato para a síntese proteica muscular. Contudo, a leucina é incorporada nas proteínas de uma forma desproporcional no músculo esquelético, e estima-se que apenas 9% da leucina seja incorporada nas proteínas. A suplementação com BCAA geralmente é sugerida devido aos seus efeitos ergogênicos que os mesmos apresentam como, por exemplo, o auxílio na hipertrofia muscular, sua ação anticatabólica, o retardo da fadiga central, a economia dos estoques de glicogênio muscular e o aumento dos níveis plasmáticos de glutamina após exercício intenso, de forma que melhora o sistema imunológico.

Conclusão: Embora a leucina seja um potencial sinalizador celular para o ganho de massa muscular em situações anabólicas e possa atenuar a perda de massa muscular em situações catabólicas, é importante estar atento também a fatores extra suplementação. Ademais, é necessário a realização de estudos empíricos, especialmente com humanos.

Trab. 131

ELABORAÇÃO DE COMPOSTO LÁCTEO INOVADOR CONTENDO LEITE DE CABRA EM PÓ E FARINHA DE ARROZ: INFLUÊNCIA NO TEOR PROTEICO

Autores: GILBERTO MARQUES NUNES VIEIRA, ANA CAROLINE FERREIRA CARVALHO, MATHEUS SBRUZZI FIEBIG, CAROLINA KREBS DE SOUZA, THAÍS COSTA NIHUES, ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Introdução: A Instrução Normativa nº 28 de junho de 2007 do MAPA (Ministério da

Agricultura, Pecuária e Abastecimento) define como composto lácteo o produto em pó que contém pelo menos 51% de leite, podendo ser adicionado com ingredientes alimentares lácteos e não lácteos. O desenvolvimento do produto composto lácteo, além de colaborar com a redução do preço do leite em pó, pode gerar enriquecimento nutricional, de acordo com a matéria-prima escolhida para adição ao leite em pó. Uma alternativa à comercialização do leite em pó, visando reduzir custos e enriquecer deste produto, seria a adição farinha de arroz ao leite em pó para elaboração de um composto lácteo inovador. A farinha de arroz já é um produto popular e está associado à alimentação saudável, sendo reconhecida como uma excelente fonte de proteínas.

Objetivo: Avaliar a interferência no teor de proteínas quando realizada a substituição parcial de leite em pó por farinha de arroz.

Metodologia: Foram elaborados 5 compostos lácteos através da substituição de 10, 20, 30, 40 e 49 % de leite de cabra em pó por farinha de arroz. Duas amostras controles foram utilizadas para comparação com os compostos lácteos elaborados, sendo a controle 1 representada pelo leite de cabra e a controle 2 pela farinha de arroz. Foi realizada a análise do teor de proteínas (g/100g) empregando a metodologia de Kjeldahl.

Resultados: Os resultados médios para os teores de proteínas (g/100g) \pm desvio padrão foram iguais a: 27,0a \pm 0,2; 9,3g \pm 0,3; 25,2b \pm 0,2; 23,5c \pm 0,2; 21,7d \pm 0,2; 19,9e \pm 0,2; e 18,3f \pm 0,2, para as amostras controle 1; controle 2; composto lácteo com substituição de 10 % de leite de cabra em pó por farinha de arroz; composto lácteo com 20 % de substituição; composto lácteo com 30 % de substituição; composto lácteo com 40 % de substituição; e composto lácteo com 49 % de substituição, respectivamente. Foi verificado que o aumento da substituição de leite de cabra em pó por farinha de arroz contribuiu para a diminuição no teor de proteínas ($p < 0.05$). Entretanto, mesmo ocorrendo estas diminuições, o teor de proteínas de todos os compostos lácteos foram maiores do que apresentados pela farinha de arroz.

Conclusão: A partir dos resultados obtidos neste estudo, tanto do ponto de vista legal, como econômico e em relação ao teor proteico

recomenda-se a elaboração de compostos lácteos contendo leite de cabra e farinha de arroz até a proporção de 51 % e 49%, respectivamente.

Trab. 132

ELABORAÇÃO, AVALIAÇÃO BROMATOLÓGICA E SENSORIAL DE SUPLEMENTO NUTRICIONAL CASEIRO PARA PACIENTES QUE NECESSITAM DE RESTRIÇÃO DE TRIGLICÉRIDES DE CADEIA LONGA

Autores: MARIANA DE MELLO RUY, EMANOELLA SENA ALVES LIMA, JOYCE CRISTINA SANTOS DE OLIVEIRA, NORBERTO ELOI GOMES JUNIOR, SELMA FREIRE DE CARVALHO

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CAMPUS RIBEIRÃO PRETO

Introdução: A linfangiectasia intestinal é uma condição que afeta os ductos linfáticos, levando à formação de lesões fistulosas e à perda de linfa para as áreas abdominal ou torácica. O comprometimento na absorção dos triglicérides de cadeia longa e das lipoproteínas resulta em subnutrição proteico/energética e deficiência de vitaminas lipossolúveis. A fim evitar a perda da linfa, a abordagem dietética inclui a restrição de triglicérides de cadeia longa e, na maioria das vezes, suplementação proteica juntamente com triglicérides de cadeia curta para ajuste da oferta nutricional.

Objetivo: Desenvolver e testar a composição nutricional e os aspectos sensoriais de suplementos orais caseiros que tenham restrição de triglicérides de cadeia longa, sejam economicamente acessíveis e palatáveis, adequados para os pacientes com doenças que acometem o sistema linfático intestinal.

Metodologia: Foram formuladas três receitas de suplementos orais de alta densidade energética com restrição de triglicérides de cadeia longa e inclusão de módulo de triglicérides de cadeia média. Ingredientes foram escolhidos considerando valor nutricional, preço e disponibilidade. Foi feita análise bromatológica das fórmulas, avaliando valor energético, concentração proteica e lipídica antes do acréscimo do módulo. A avaliação sensorial ocorreu após adição do módulo em voluntários saudáveis (n=19) e pacientes hospitalizados com problemas de absorção (n=11), utilizando métodos padronizados.

Resultados: Foram elaborados suplementos orais com leite em pó desnatado, farinha de arroz infantil e módulo de triglicérides de cadeia média. Os custos variaram entre R\$5,00 e R\$6,00 por porção. Análises indicaram teor proteico adequado e baixa concentração de triglicérides de cadeia longa antes da adição do módulo de triglicérides de cadeia média. Cada porção de 150 mL apresentou 262 kcal (suplemento 1), 236 kcal (suplemento 2) e 234 kcal (suplemento 3), alcançando uma densidade energética acima de 1,5 kcal/mL. O Suplemento 1 se destacou com maiores notas em aroma e impressão global, enquanto o Suplemento 2 obteve nota semelhante no atributo sabor. O Suplemento 3, embora tenha obtido as menores notas em sabor e impressão global, se sobressaiu na avaliação de cor.

Conclusão: Devido à baixa concentração de triglicérides de cadeia média, os suplementos orais artesanais podem ser uma opção adicional no tratamento dietético de pacientes com doenças intestinais que requerem restrição de triglicérides de cadeia longa.

Trab. 133

EM FACE DE UM RELATO DE CASO: ABRODAGEM NUTROLÓGICA EM PACIENTE COM DESNUTRIÇÃO GRAVE E QUILOTÓRAX EM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO EM SALVADOR- BAHIA

Autores: MARIA CECILIA KRUSCHEWSKY, RODRIGO FERNANDES WEYLL PIMENTEL, VITOR LIMA NASCIMENTO, ISNEY MOTA DE ALMEIDA, RODRIGO SOUZA DOS SANTOS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

Introdução: O quilotórax (QT) caracteriza-se pelo acúmulo de quilo ou linfa no espaço pleural. Ocorre principalmente devido a procedimentos cirúrgicos ou por alterações no ducto linfático. Dado o elevado risco de desnutrição, associado às complicações hemodinâmicas e metabólicas do quilotórax, a terapia nutricional deve ser instituída o mais precocemente possível. Quando não há melhora do tratamento através da nutrição oral com dieta baixa em lipídios e rica em triglicérides de cadeia média (TCM) uma via alternativa se faz necessária. O tratamento de QT incluem tratamento conservador ou cirúrgico com ligação do ducto torácico. Neste sentido, a terapia nutricional tem papel fundamental.

Objetivo: Apresentar a abordagem do tratamento de quilotórax em um paciente com diagnóstico de desnutrição grave em um Hospital Universitário.

Metodologia: Relato de caso e revisão de literatura.

Resultados: V.M.G, 23 anos, internado em Hospital Universitário para investigação de coleção paravertebral lombar à esquerda com drenagem de coleção demonstrando em análise de líquido valores de triglicérides de 1048 mg/dl (VR: < 50 mg/dl) e características turvas. Diante disso, iniciado pela nutrição clínica dieta hipolipídica por via oral e rica em triglicérides de cadeia média. Contactado em seguida a equipe de nutrologia para acompanhamento do caso. O mesmo tinha diagnóstico prévio de desnutrição grave, com risco nutricional importante (NRS 2002 05 e GLIM estágio 02) e síndrome da imunodeficiência. Após 48h de introdução de dieta hipolipídica o paciente não obteve melhora em redução de débito do dreno. Optado por iniciar tratamento com dieta parenteral complementar a dieta oral hipolipídica – frutas e verduras com baixo teor lipídico. A via alternativa foi-se necessária por mais 24 dias até a improdutividade do dreno torácico. Diante da improdutividade, iniciou-se a reintrodução de dieta oral branda com NPT complementar até o desmame completo. O dreno permaneceu improdutivo, optando-se pela sua retirada e resolução do quadro. Em adicional o paciente teve acréscimo de 5 kg durante o período tendo em vista o quadro nutricional prévio.

Conclusão: A intervenção nutricional, portanto, tem um papel fundamental no tratamento do QT, justificado pela grave depleção do estado nutricional causada pelas elevadas perdas de quilo nesta condição. Faltam estudos prospectivo e randomizados que tragam uma abordagem definitiva dessa patologia sendo necessário conduzir caso a caso de forma individual e disponibilidade do serviço.

Trab. 134

EMBALAGENS DE ALIMENTOS PARA MINIMIZAR DESPERDÍCIO ALIMENTAR

Autores: THAÍS COSTA NIHUES, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O ciclo de vida de alguns alimentos como carnes, frutas e verduras é bastante reduzido. Quando associado a condições inadequadas de acondicionamento podem se deteriorar ainda mais rápido, corroborando para o desperdício de alimentos. Associado a isto, ainda está a distância entre os centros de produção desses produtos e o local de venda, passando por entrepostos de beneficiamento que ampliam o tempo entre a produção e a venda final. Para alguns produtos, sua validade fica reduzida a poucos dias e por vezes, consumidos parcialmente já vão alterando suas propriedades organolépticas com o passar do tempo.

Objetivo: Analisar como as embalagens de alimentos podem minimizar o desperdício alimentar, através de estratégias e tecnologias empregadas.

Metodologia: O estudo constitui uma revisão sistemática de literatura abrangendo o tema embalagens e desperdício de alimentos.

Resultados: São poucos os ajustes que podem agregar tempo no decorrer da cadeia de produção, porém alguns fatores como a manipulação, a higienização e o uso de embalagens ativas e inteligentes podem compor estratégias significativas no processo de melhoria. Os estudos de tecnologias de produção e treinamentos de manipuladores, produziram grandes melhorias na cadeia de produção. As embalagens ativas e smart agregam ao alimento maior segurança de sua qualidade. A inovação neste campo cresceu grandiosamente, desde a proteção ao impacto à inibição do efeito de raios ultravioleta sobre o produto. O invólucro pode reduzir a perda de água do alimento, reduzir sua contaminação por microrganismos e até detectar a degradação do produto em seu interior. Todas estas tecnologias corroboram para aumentar a vida de prateleira do alimento e a maior segurança do consumidor ao adquirilos. Associado a isto, muitas embalagens são produzidas com componentes biodegradáveis de modo a reduzir a poluição causada por seu descarte.

Conclusão: A agregação destas embalagens em nossos hábitos diários é fundamental para que associado as boas práticas na cadeia de produção possamos obter alimentos mais duráveis e de melhor qualidade. Além da responsabili-

de que devemos ter em consumir de forma mais sustentável, seja pensando na sustentabilidade da embalagem, seja no desperdício excessivo de alimentos. Para assim promover maior segurança alimentar. Agradecemos ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq, ao Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação (MCTI), a Empresa Parceira All4Labells Gráfica Brasil e a FURB por financiarem este projeto.

Trab. 135

EMBALAGENS SMART PARA ALIMENTOS: SEGURANÇA E SAÚDE MAIS PRÓXIMA AO CONSUMIDOR

Autores: THÁIS COSTA NIHUES, ALESSANDRA COSTA, GABRIELA NEVES, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A aplicação de embalagens smart tem ganhado destaque com a crescente demanda por soluções inovadoras que melhorem a qualidade, a segurança e a experiência do consumidor.

Objetivo: Neste contexto, o estudo objetiva analisar a viabilidade de se implementar materiais inteligentes em embalagens de alimentos, seus benefícios e implicações para indústria alimentícia e consumidores.

Metodologia: Adotou-se uma revisão de literatura em estudos de caso, artigos científicos e relatórios técnicos sobre materiais smart.

Resultados: O estudo encontrou uma variedade de materiais inteligentes que podem ser incorporados às embalagens de alimentos, como indicadores de frescor, sensores de temperatura, sistemas de liberação controlada de agentes antimicrobianos e rastreamento de dados de transporte e prateleira. São vantagens significativas, como a capacidade de monitorar a qualidade do alimento e ser visível ao consumidor no momento da aquisição, proporcionando a este mais segurança através de informações quanto a condição sanitária dos produtos e prolongamento da vida útil de itens perecíveis. A análise de dados revela que o uso de materiais smart pode trazer benefícios para indústria bem como para consumidores. A indústria alimentícia pode usar esta ferramenta para otimizar a gestão da cadeia de suprimentos, reduzir desperdícios e melhorar o monitoramento contínuo das con-

dições de transporte e armazenamento de seus produtos, melhorando assim sua conformidade regulatória. Ainda se propicia da interatividade de consumidores com a embalagem inteligente, que pode criar uma maior conexão entre marca e consumidor, permitindo uma experiência de compra mais envolvente e informativa. Embora é importante considerar as ressalvas ao ser implementado em larga escala, questões regulamentação de segurança alimentar, custos, descarte adequado e educação de consumidores para uso correto das embalagens.

Conclusão: A inclusão dessas embalagens representa evolucionar a indústria de alimentos, proporcionando mais segurança, melhor qualidade, saúde e experiência do consumidor. No entanto, existem desafios a serem superados e investir em pesquisa e desenvolvimento com a colaboração entre indústria e academia é a chave para explorar o benefício destas inovações. Agradecemos o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq, o Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação (MCTI), a Empresa Parceira All4Labells e a FURB por financiarem este projeto.

Trab. 136

ENVELHECIMENTO SAUDÁVEL: A INFLUÊNCIA NUTROLÓGICA NESSE PROCESSO

Autores: ANNAJÚLIA CURCIO DE PAULA ALLEMAND, LÍVIA SIMÕES LIRA, MANUELA GONÇALVES PEDRONI, GABRIEL HENRIQUES AMORIM, LAURA CAMPAGNARO RAMOS, LARA TONINI, NICOLLI DIAS DUARTE TORRES, MARIA LUÍZA ALMEIDA BRUM, LARA CATARINE ENTRINGER DOBRAWOLSKY, ANTONELLA ZANOTTI LOCATELLI

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA

Introdução: O envelhecimento é um processo natural e fisiológico do ser humano. Em contrapartida, esse aumento da longevidade, a nível global, não tem sido sinônimo de envelhecimento saudável e com qualidade de vida. Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), o envelhecimento saudável é definido como um processo de manutenção da capacidade funcional de modo a permitir o bem estar em idades avançadas. Além disso, por questões psicológicas, fisiológicas e comportamentais, essa faixa etária está sujeita a um risco aumentado de má nutrição.

Objetivo: O objetivo da presente pesquisa científica consiste em avaliar a influência da alimentação no processo de envelhecimento saudável da população mundial.

Metodologia: Foi realizada uma revisão de literatura, sendo utilizado o PubMed como base de dados. a busca teve como foco artigos publicados entre 2018 e 2021. os descritores para pesquisa foram: “aging”, “healthy”, “nutrition”, “healthy eating older adults”, “mediterranean diet”.

Resultados: Em geral, os artigos abordam padrões alimentares relacionados à qualidade de vida, com destaque para o consumo de frutas, cereais integrais, legumes, peixes, aves e produtos lácteos. Esses padrões também compartilham propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias que combatem o estresse oxidativo associado ao envelhecimento. O termo “inflammaging” refere-se à contribuição desse processo inflamatório no envelhecimento e no risco de doenças. Para uma adesão mais eficaz, essas dietas devem ser adaptadas às respectivas etnias e culturas dos indivíduos. As principais dietas de estilo de vida incluem a mediterrânea, caracterizada pelo consumo de vegetais, frutas, cereais integrais, castanhas, azeite de oliva e peixes, com moderação em laticínios, vinho tinto e baixo consumo de carnes vermelhas. Essa dieta beneficia a massa muscular, micronutrientes antioxidantes e densidade óssea, além de reduzir LDL e prevenir doenças cardiovasculares e declínio cognitivo. A dieta DASH visa controlar a hipertensão, reduzindo sal, carne vermelha, doces e bebidas açucaradas, enquanto aumenta o consumo de alimentos ricos em minerais e fibras, como vegetais, cereais integrais, frutas, frutos secos e produtos lácteos magros. Além de reduzir a pressão arterial, a DASH é útil no controle do diabetes e na perda de peso.

Conclusão: É crucial adotar uma dieta saudável, exercícios regulares e rastreamento do estado nutricional na população idosa para melhorar a qualidade de vida e promover a conscientização sobre esses hábitos.

Trab. 137

ERVA-MATE MODULA EVENTOS INFLAMATÓRIOS E MELHORA FUNÇÃO MUSCULAR EM MODELOS ANIMAIS DE ENVELHECIMENTO

Autores: TANILA WOOD DOS SANTOS, QUÉLITA CRISTINA PEREIRA, FABRICIO DE SOUSA OLIVEIRA, ISABELA MONIQUE FORTUNATO, ALESSANDRA GAMBERO, MARCELO LIMA RIBEIRO

Instituição: UNIVERSIDADE SÃO FRANCISCO

Introdução: O processo de envelhecimento resulta em alterações bioquímicas e funcionais no organismo humano, os quais desencadeiam desequilíbrios metabólicos diversos, predispondo ao desenvolvimento de doenças e aumentando da chance de mortalidade. Tem sido reportado que compostos naturais são capazes de aumentar a expectativa de vida bem como retardar a ocorrência de doenças relacionadas à idade em diversos modelos de envelhecimento. Nesse sentido, a erva mate (EM) se mostra uma alternativa interessante, dadas as suas propriedades antioxidante, antiinflamatória, imunomodulatória, anticancerígena e antiadipogênica largamente descritas na literatura.

Objetivo: Investigar os possíveis efeitos da EM sobre aspectos moleculares e bioquímicos envolvidos no processo de envelhecimento em tecidos muscular e soro de animais.

Metodologia: Análises in vivo foram conduzidas utilizando-se modelo murino de envelhecimento no qual os animais receberam ração suplementada com extrato de EM liofilizado [1,2 g/Kg], durante 20 meses. A evolução de peso corporal e ingestão alimentar, bem como testes de força muscular e níveis de estresse foram realizados. Após eutanásia, amostras de músculo gastrocnêmio e tecido adiposo foram coletados e pesados para avaliação da composição corporal e utilizadas para análises de expressão de genes envolvidos em mecanismos de reparo e regeneração muscular, inflamação, senescência e biogênese mitocondrial. O soro também foi coletado para dosagem dos níveis séricos de glicose, triglicerídeos (TG) e citocinas pró inflamatórias.

Resultados: O tratamento com EM melhorou a composição corporal através da redução dos depósitos de gordura e

manutenção da massa muscular, promoveu melhora do perfil bioquímico, reduzindo os níveis glicêmicos e de TG, bem como reduziu os níveis séricos de IL-6, proporcionando um efeito antiinflamatório sistêmico. Além disso, esses animais apresentaram aumento significativo da força muscular e menores níveis de estresse. Corroborando com esses achados, análises realizadas em tecido muscular mostraram que o tratamento com EM foi capaz de induzir a ativação de genes envolvidos no reparo e regeneração muscular, biogênese mitocondrial, bem como inibir a expressão de genes envolvidos no processo inflamatório e senescência em tecido muscular.

Conclusão: Os dados em conjunto apontam para o potencial de regulação da EM sob eventos como inflammaging e senescência, melhorando função muscular e eventos metabólicos e bioquímicos ocorridos no processo de envelhecimento.

Trab. 138

ESCLEROSE SISTÊMICA E DESNUTRIÇÃO

Autores: ISABELA CRISTINA LEAL DE OLIVA SILVA, DANIELA MENDES LATRECHIA, ISABELA VIEIRA DE SOUSA, MICHELLE LUCRÉCIO FRANKLIN, LARISSA GOULART MALTEZ

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: A esclerose sistêmica (ES) é uma doença autoimune de etiologia desconhecida, que se caracteriza por fibrose da pele, vasos sanguíneos e de alguns outros órgãos, como os pulmões, coração, rins e trato gastrointestinal (TGI). Ela acomete, mais frequentemente, mulheres na quarta década de vida. Sintomas relacionados ao comprometimento gastrointestinal podem estar presentes em até 50% dos pacientes. Anormalidades na motilidade intestinal com frequência levam à distensão abdominal, diarreia, supercrescimento bacteriano (SIBO) e desnutrição. O exame anatomopatológico consiste em inflamação severa com fibrose densa e atrofia da camada muscular própria e consequente substituição por tecido conjuntivo na parede intestinal. Exames complementares podem demonstrar quantidade aumentada de gordura nas fezes,

anemia, carência de vitaminas lipossolúveis, todos decorrentes da má absorção.

Objetivo: Relatar o caso de uma paciente com diagnóstico de ES e desnutrição admitida no serviço de Nutrologia do Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual de São Paulo (IAMSPE).

Metodologia: Relato de caso

Resultados: Paciente do sexo feminino, 47 anos, natural de São Paulo-SP, com diagnóstico de ES há 2 anos, foi admitida no IAMSPE na data de 05 de junho de 2023 com quadro de perda de peso, dor em região epigástrica, vômitos pós prandiais refratários, diarreia crônica e esteatorreia. Apresentava alteração do trânsito intestinal há cerca de 2 anos, evoluindo com má absorção de macro e micronutrientes e perda de peso de 22kg em 1 ano. A equipe de Nutrologia foi acionada no dia 06 de junho de 2023 devido ao diagnóstico de desnutrição secundária. Foi iniciada nutrição parenteral (NP) com objetivo de recuperar o estado nutricional, mantendo via oral para conforto; porém com baixa aceitação da dieta devido a distensão abdominal, flatulências e vômitos. A paciente encontra-se hospitalizada no IAMSPE, em NP visando recuperação do estado nutricional.

Conclusão: A ES é uma doença que pode acometer o TGI, levando o paciente à desnutrição por má absorção. Portanto, esses pacientes devem ser acompanhados regularmente desde o diagnóstico com equipe de Nutrologia, visando manutenção do estado nutricional e melhor prognóstico e qualidade de vida.

Trab. 139

ESTADO NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO ADULTA RIBEIRINHA NOS ESTADOS DO NORTE DO BRASIL EM 2022

Autores: ARTHUR FINOCHI FERNANDES MOÇA, ALINE ALMEIDA PAGOTTO, CARLA MILDEBERG, LAÍS LORENÇON DE REZENDE

Instituição: UNIVERSIDADE VILA VELHA

Introdução: O hábito alimentar da população ribeirinha apresenta estreita relação com a dinâmica do ciclo das águas, uma vez que a agricultura e a criação de animais, podem ser comprometidos no período de cheia dos rios. É consenso que os padrões alimentares de

sociedades tradicionais em todo o globo vêm sofrendo uma série de mudanças, caracterizadas, principalmente, pela substituição gradual de produtos locais por importados e pelo aumento do consumo de gorduras e carboidratos simples, em particular pelo acesso a alimentos adquiridos em mercados. Esse novo panorama nutricional, vem contribuindo para o crescimento do excesso de peso e da obesidade.

Objetivo: O objetivo deste estudo é analisar o estado nutricional de adultos ribeirinhos na região Norte do Brasil e comparar com o estado nutricional de adultos ribeirinhos em plano nacional no ano de 2022.

Metodologia: Estudo ecológico descritivo com dados públicos obtidos na plataforma do SISVAN durante o período do ano de 2022. Utilizou-se o filtro de pesquisa “Relatório do Estado nutricional”, “adultos”, “povo e comunidade: ribeirinhos” e “Estados do Norte”. O sistema gerou dados de pacientes adultos ribeirinhos acompanhados nutricionalmente dos 7 Estados do Norte do Brasil e a soma total, gerando o percentual sobre o total regional e brasileiro.

Resultados: Em 2022, foi avaliado o estado nutricional de 3.008 ribeirinhos, sendo 2.888 (96,01%) da região Norte. Destes, 1.258 (43,56%) indivíduos foram classificados como Eutróficos, 1.090 (37,74%) apresentaram Sobrepeso, 375 (12,98%) Obesidade Grau I, 98 (3,39%) Obesidade Grau II e 28 (0,97%) Obesidade Grau III, apenas 39 (1,35%) indivíduos encontravam-se abaixo do peso. Já em relação à população ribeirinha total brasileira que realizou acompanhamento nutricional: 1.303 (43,32%) pacientes apresentaram peso Eutrófico, 1.135 (37,73%) Sobrepeso, 393 (13,07%) Obesidade Grau I, 104 (3,46%) Obesidade Grau II, 43 (1,43%) Baixo peso e 30 (1%) Obesidade Grau III.

Conclusão: No ano de 2022, o total de ribeirinhos acompanhados nutricionalmente no Brasil foi de 3.088, sendo 96,01% pertencentes à região Norte e, por isso, não há consideráveis diferenças percentuais de IMC entre ribeirinhos de outras regiões e ribeirinhos do Norte. Acompanha-se que a maior parte dos pacientes apresenta peso Eutrófico (43,56%), porém há também um grande número que está em Sobrepeso (37,34%). Os estados nutricionais com menor percentual são os de extremidades,

somente 0,97% dos pacientes apresentavam Obesidade Grau III e 1,35% Baixo Peso.

Trab. 140

ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS EM TRATAMENTO: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Autores: THALIA AMANNARA MELO DA COSTA, EDSON DOUGLAS SILVA PONTES, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, SARA DE SOUSA ROCHA, RENALLY DE LIMA MOURA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, BRUNA BRAGA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O câncer é caracterizado pela presença de células em crescimento descontrolado, que podem acumular um conjunto de adaptações para garantir o progresso da doença. Uma alimentação saudável ajuda a prevenir ou mesmo retardar o aparecimento do câncer e, principalmente, durante o tratamento da doença em que a maioria dos quimioterápicos ocasiona efeitos indesejáveis.

Objetivo: Realizar uma revisão bibliográfica na literatura a fim de elucidar acerca do consumo alimentar e estado nutricional de pacientes oncológicos em tratamento.

Metodologia: Realizou-se uma revisão bibliográfica, onde foram selecionados 21 artigos científicos compreendendo os anos de 2019-2023 na língua inglesa e portuguesa, encontrados a partir de uma busca nas seguintes bases de dados: SciELO, PubMed e Google Acadêmico utilizando os seguintes descritores: 1) Alimentação/food; 2) Câncer/cancer; 3) Avaliação nutricional/nutritional assessment de forma isolada ou associada em diversas combinações.

Resultados: Com relação à ingestão alimentar, em alguns estudos os pacientes apresentaram baixo consumo tanto de macronutrientes quanto de micronutrientes, observou-se que foram encontradas deficiências nutricionais com relação ao consumo calórico, ingestão de carboidratos e proteínas. Dessa forma, faz-se necessário uma alimentação adequada para que o tratamento de pessoas com câncer obtenha mais sucesso. Os tratamentos utilizados para combater o câncer, como a quimioterapia, podem causar vários efeitos colaterais, e esses influenciam fortemente na alimentação desses pacientes,

podendo desenvolver, por exemplo, rejeição a alimentos e desnutrição.

Conclusão: Portanto, conclui-se por meio da revisão da literatura apresentada, que é de grande importância que a avaliação nutricional em pacientes oncológicos deve ser realizada precocemente visando determinar o diagnóstico nutricional e avaliar a capacidade funcional para identificar a necessidade de terapia nutricional.

Trab. 141

ESTERÓIDES ANABÓLICOS ANDROGÊNICOS E SEUS EFEITOS COLATERAIS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: NATASHA DE NEZ, ANA CAROLINA LENZI BERTOLUCCI, PAULA TONELLO PORSCH, MARISE VILAS BOAS PESCADOR

Instituição: FACULDADE ASSIS GURGACZ

Introdução: Os esteróides anabólicos androgênicos (EAA) são hormônios originalmente usados para tratar várias doenças, porém, atualmente são usados como uma forma de alcançar o crescimento muscular e melhorar a forma física, com índices crescentes em seu abuso.

Objetivo: Realizar uma revisão de literatura sobre os efeitos colaterais do uso de esteróides anabólicos androgênicos.

Metodologia: Trata-se de uma revisão bibliográfica integrativa de 5 artigos científicos entre os anos de 2015-2022 publicados nas línguas inglesa e portuguesa, utilizando banco de dados como: PUBMED, SciELO e Google Acadêmico a partir dos descritores: anabolizantes; distúrbios; esteróides; hormônios.

Resultados: Além das inúmeras aplicações clínicas, os EAA estão cada vez mais sendo mal utilizados e abusados como uma ajuda para melhorar o desempenho e/ou forma física. A prevalência do uso de EAA nos Estados Unidos é estimada em 1 a 3 milhões na maioria homens. A valorização da sociedade pelos atletas é um fator decisivo para o seu consumo. Isso representa o desejo de “ganhar a todo custo”, que pode ser definido como o desejo de superar as limitações existentes no corpo humano com métodos naturais ou artificiais. Desse modo, é buscado encontrar medidas farmacológicas para os problemas sociais. Existe uma variedade

de efeitos colaterais que podem ocorrer ao utilizar indiscriminadamente os EAA. Em relação aos distúrbios específicos, a ginecomastia está fortemente associada, com prevalência 13 vezes maior que na população geral. A taxa de infertilidade foi 2,4 vezes maior no grupo com uso. Além disso, a impotência e diminuição da libido são outras queixas frequentes. Em relação à incidência de doenças cardíacas não isquêmicas, a incidência em usuários foi três vezes maior do que entre indivíduos controle. O uso de esteróides apresenta vários riscos médicos, incluindo supressão da função neuroendócrina normal, efeitos adversos nas lipoproteínas e hepatotoxicidade. Os efeitos psiquiátricos adversos incluem alterações graves de humor, comportamento violento e podem aumentar o risco de progressão para o abuso de opióides.

Conclusão: Os usuários de esteróides anabolizantes androgênicos apresentam risco significativamente maior de morte, bem como uma alta incidência de efeitos adversos. Existe uma limitação nos estudos devido ao uso indevido e abuso dessas substâncias sendo criada dificuldades para fazer uma estimativa adequada e precisa. Vários aspectos ainda estão em estudo.

Trab. 142

ESTILO DE VIDA E CORRELAÇÃO COM RISCO DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM MULHERES: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, EMILLY MARIA MARQUES DE MOURA, MARIA NATALY QUEIROZ DA SILVA, SABRINA GOMES COELHO COSTA, JAIR FRANCISCO DE LIMA SEGUNDO, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A ocorrência das doenças crônicas não transmissíveis tem aumentado muito nos últimos anos e estas, são responsáveis pelo aumento no número de casos de mortes prematuras e perda da qualidade de vida das pessoas. Com o advento das revoluções industriais e consequentemente maior exposição popular ao estresse, observou-se que a manutenção de maus hábitos alimentares unidos ao sedentarismo, têm contribuído com a

elevação no número de mulheres com doenças crônicas não transmissíveis. Sendo assim, tem-se que, apesar dessas enfermidades terem os fatores genéticos relacionados a seu surgimento, o estilo de vida delas atua diretamente em sua manifestação ao longo da vida.

Objetivo: Descrever a importância da mudança no estilo de vida das mulheres na prevenção das doenças crônicas e destacar exemplos de mudanças eficazes no estilo de vida.

Metodologia: Esta pesquisa trata-se de uma revisão de literatura e baseia-se na reunião de alguns artigos científicos oriundos de plataformas como Scielo e da Revista "PUCSP".

Resultados: As doenças cardiovasculares são as principais causas de morte e entre homens e mulheres, porém esse número tem sido maior entre as mulheres do que nos homens. Quando se fala em prevenção, podemos citar ações importantes que, além de melhorar a saúde dos portadores, também evitam que elas apareçam com o passar dos anos. A prática de exercícios físicos, por exemplo, além de melhorar o condicionamento físico e regular o sistema hormonal, melhorando assim o sono e desempenho, ainda estimula o indivíduo a adotar outras ações como melhorar a alimentação e evitar o consumo de álcool e o tabagismo.

Conclusão: Dessa forma, compreende-se que o estilo de vida moderno está diretamente ligado ao surgimento de doenças crônicas não transmissíveis e que fatores como sedentarismo, má alimentação, estresse, podem surtir efeitos negativos na saúde desse grupo populacional.

Trab. 143

ESTRATÉGIAS FARMACOLÓGICAS E NÃO FARMACOLÓGICAS PARA REDUÇÃO DE SARCOPENIA NA POPULAÇÃO IDOSA

Autores: JÚLIA MAEDA MACIEL, GUSTAVO SALMAN ROSA

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE BARBACENA

Introdução: A sarcopenia é uma doença bastante prevalente e é denominada como uma condição de perda de força e massa muscular esquelética, que piora com o avançar da idade, uma vez que o próprio processo de envelhecimento reduz a massa muscular e aumenta o tecido adiposo. Dessa forma, a

sarcopenia é muita das vezes, acompanhada de sedentarismo, dificuldade de mobilidade, marcha lentificada, baixa resistência para realizar esforços físicos e ainda, pode estar associado às síndromes de fragilidades no idoso. Podendo gerar maior risco para eventos cardiovasculares, aumento da taxa de mortalidade, piora da capacidade física e aumento das chances para desenvolver síndromes metabólicas.

Objetivo: Apresentar estratégias para reduzir a sarcopenia na população idosa, através de adoção de estratégias tanto farmacológicas, quanto não farmacológicas.

Metodologia: Revisão narrativa de busca de artigos nas bases de dados: PubMed e UpToDate. Um total de 5 artigos foram selecionados e os descritores foram sarcopenia, idosos e força muscular.

Resultados: Estudos realizados estimam que a redução da prevalência de sarcopenia pode reduzir significativamente os custos por ano no país. Nesse sentido, as principais estratégias utilizadas para reduzir a progressão da sarcopenia incluem treinamento de força, associado à alimentação rica em proteínas, suplementação proteica, uso de creatina e ainda, terapia de reposição hormonal (TRH). É de forte evidência que essa associação aumenta o ganho de massa muscular, além de regredir o processo de fragilidade e melhorar a funcionalidade do paciente idoso. No entanto, há controvérsia em relação ao uso da TRH, por ocasionar riscos em pacientes com doenças cardiovasculares prévias, eventos tromboembólicos e câncer de próstata. Apesar de sua utilização ser evitada nessas ocasiões, o uso da TRH se mostrou bastante efetivo em pacientes idosos que apresentam queda dos níveis de testosterona basal.

Conclusão: Logo, o uso da TRH de maneira isolada ou associada aos outros fatores não farmacológicos (treinamento de força, alimentação rica em proteínas, suplementação proteica e uso de creatina), mostrou aumento de força muscular nos idosos, além de diminuição de tecido adiposo e redução da fragilidade, conseqüentemente, amenizando gastos de saúde pública e suplementar, melhorando a qualidade de vida e reduzindo a sarcopenia na população idosa

Trab. 144**ESTRATÉGIAS NUTRICIONAIS NA PREVENÇÃO DE ÚLCERAS POR PRESSÃO**

Autores: JÉSSICA LETÍCIA DINIZ GOMES DOS SANTOS, LETÍCIA LEITE COSTA, GEIKSON MATHEUS LIMA DE MEDEIROS, IARA KELLY SILVA SANTOS, JADIANY FABRÍCIA DOS SANTOS SILVA, STHEFANY SANTINA SILVA SANTOS, CLAUDJAN SANTOS DA SILVA FILHO, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, ARTHUR RAFAEL BARROS DOS SANTOS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: As úlceras por pressão, conhecidas como lesões cutâneas resultantes da compressão prolongada entre proeminências ósseas e superfícies rígidas, representam um desafio significativo em cuidados de saúde. Esse tipo de ferida frequentemente afeta pessoas com mobilidade reduzida, cuja circulação sanguínea local é comprometida, levando à deficiência de oxigênio e nutrientes nas células da pele. Reconhece-se cada vez mais que a nutrição desempenha um papel crucial na prevenção de úlceras por pressão, contribuindo para a saúde da pele e a regeneração celular.

Objetivo: Esta pesquisa busca, por meio de achados na literatura, elucidar a importância de estratégias nutricionais na prevenção de úlceras por pressão em idosos.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura que compreendeu a busca de artigos nos bancos de dados eletrônicos do Medline, Pubmed e Scielo compreendendo o intervalo de tempo de 2019 a 2023 (os últimos 5 anos). Os termos-chave utilizados foram “idosos”, “alimentação” e “Lesão por pressão”.

Resultados: As úlceras por pressão (UPP) são lesões cutâneas comuns em idosos acamados ou com mobilidade reduzida. Estratégias nutricionais desempenham um papel crucial na prevenção dessas úlceras, pois a nutrição adequada influencia diretamente a integridade da pele e a cicatrização de feridas. Uma dieta balanceada, rica em proteínas, vitaminas (como a vitamina C e a vitamina A) e minerais (zinco e ferro), fortalece o sistema imunológico, promove a síntese de colágeno e acelera a regeneração celular. A hidratação adequada também é fundamental para manter a elasticidade da pele e prevenir ressecamento.

Além disso, a manutenção de um peso saudável reduz a pressão sobre áreas sensíveis do corpo. O papel dos profissionais de saúde é essencial, pois a avaliação nutricional individualizada pode identificar deficiências e necessidades específicas. Em síntese, estratégias nutricionais personalizadas e bem orientadas podem desempenhar um papel vital na redução do risco de úlceras por pressão em idosos, promovendo a saúde da pele e o bem-estar geral.

Conclusão: Em conclusão, as estratégias nutricionais são aliadas fundamentais na prevenção de úlceras por pressão em idosos. Uma dieta balanceada, rica em nutrientes essenciais e a manutenção da hidratação adequada fortalecem a integridade da pele e a regeneração celular. Assim, promover uma abordagem nutricional adequada é essencial para o cuidado integral desses pacientes.

Trab. 145**ESTRATÉGIAS TERAPÊUTICAS NO IDOSO SARCO-PÊNICO: RELATO DE CASO**

Autores: MARINA CORDEIRO FERNANDES

Instituição: INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCAÇÃO ALBERT EINSTEIN

Introdução: Observa-se na população brasileira um crescente aumento de idosos e de comorbidades específicas destes, como a sarcopenia. A baixa quantidade de massa muscular associada a baixa força muscular e/ou baixo desempenho funcional levam a uma perda de autonomia, interferindo na qualidade de vida e aumentando a morbimortalidade dessa população. Assim, tornam-se importantes estudos que avaliem estratégias terapêuticas no idoso sarcopênico.

Objetivo: Relatar o caso de um idoso com com baixa massa muscular, alto percentual de gordura e dificuldade importante para levantar da cadeira sem auxílio e discutir sobre estratégias nutricionais e de suplementação na sarcopenia na população em envelhecimento.

Metodologia: Paciente masculino, 74 anos, tabagista 60 maços-ano, hipertenso, diabético, com baixa massa muscular, alto percentual de gordura e dificuldade importante para levantar da cadeira sem auxílio. Foi iniciada suplementação com ácido alfa lipóico e hidroximetilbutirato,

além de orientação para redução de carboidratos refinados e aporte diário de proteínas em 1,0g/kg.

Resultados: Paciente ao final de 2 meses obteve queda de percentual de gordura de 43,2 para 34,6%, aumento de massa muscular esquelética de 19,1 para 21,6kg além de melhora funcional como se levantar sozinho da cadeira em menos de 30 segundos.

Conclusão: A sarcopenia acomete principalmente os idosos. Há a perda progressiva de força e massa muscular, sendo uma patologia que comumente prejudica a qualidade de vida. Nesse sentido, a discussão da prevenção e da reversão da doença se fazem essenciais.

Trab. 146

EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS ACERCA DO PAPEL DA SUPLEMENTAÇÃO DE ZINCO E DAS VITAMINAS C E D NA TERAPIA DA COVID-19

Autores: MARIA ELIZANGELA FERREIRA ALVES, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, MISLÂNIA KÍZIA DANTAS DA SILVA, MARIA TEREZA LUCENA PEREIRA, MAYARA QUEIROGA ESTRELA ABRANTES BARBOSA, CAMILA CAROLINA DE MENEZES SANTOS BERTOZZO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Após o surgimento da pandemia da Covid-19, causada pelo vírus SARS-CoV-2, houve um aumento significativo da ingestão de suplementos alimentares. Os suplementos que mais receberam destaque foram os das vitaminas C e D, e do mineral Zinco. Essa tendência foi influenciada pelas propriedades imunomoduladoras associadas a esses nutrientes, que levaram a um interesse aumentado em reforçar a resposta imune como medida potencial de proteção contra a infecção pelo vírus supramencionado. Dada a necessidade da conscientização no uso de suplementos, faz-se necessário investigar as contribuições científicas acerca desses micronutrientes no tratamento da Covid-19.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura, com o intuito de investigar aspectos relacionados ao papel de suplementos das vitaminas C e D e do Zinco na terapia da Covid-19.

Metodologia: Foi realizada uma revisão da literatura na base de dados PubMed, sendo selecionados os artigos sobre a temática, na língua inglesa, publicados de 2020 a 2022.

Resultados: A literatura indica que o destaque à vitamina C deu-se, sobretudo, devido às suas propriedades anti-inflamatórias, imunomoduladoras, antioxidantes, antitrombóticas e antivirais. Estudos mostram que esta pode contribuir para a regulação negativa das citocinas, protegendo o endotélio da lesão oxidante e desempenhando atuação essencial na reparação tecidual. Do mesmo modo, o papel da vitamina D parece estar relacionado principalmente à sua atuação como agente imunomodulador, já que é capaz de reduzir a expressão das citocinas pró-inflamatórias e, conseqüentemente, combater os radicais livres. Sobre o zinco, as evidências indicam que parece demonstrar um papel importante na recuperação do sistema imunológico, já que pode atuar reduzindo a infecção do trato respiratório.

Conclusão: Devido às incertezas inerentes à disseminação de um vírus até então desconhecido, foi necessária a investigação dos efeitos dos suplementos nutricionais na terapêutica da doença, uma vez que, os benefícios desses nutrientes para a saúde em geral já eram bem estabelecidos. Todavia, é importante ressaltar que a utilização dos suplementos não se aplica a todos os indivíduos acometidos pela doença, pois alguns estudos sugerem a eficácia apenas em determinados casos. Portanto, salienta-se que a utilização de suplementos deve ser feita apenas em situações apontadas como necessárias por profissionais habilitados, e ressalta-se que manter uma alimentação nutritiva é a melhor forma de promover o fortalecimento do sistema imune.

Trab. 147

EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS DA REGULAÇÃO DA MELATONINA NA OBESIDADE E DIABETES MELLITUS TIPO 2: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA ANALÍTICA

Autores: CAROLINE OLIVA CARVALHO BORGES, IDIBERTO JOSE ZOTARELLI FILHO

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: No cenário das doenças crônicas não transmissíveis, a obesidade se evidencia como um dos sérios problemas de saúde pública. Existem mais de 2,0 bilhões de pessoas com sobrepeso e obesidade no mundo. O Brasil ocupa

o quinto lugar no mundo, com uma estimativa de 20,0 milhões de pessoas para 2023. Nesse cenário, a melatonina tem evidenciado uma função importante na regulação do metabolismo energético e dos processos inflamatórios.

Objetivo: Foi realizar uma revisão sistemática sobre as principais evidências científicas da regulação da melatonina na obesidade e diabetes mellitus tipo 2.

Metodologia: Seguiu-se as regras do PRISMA de revisão sistemática. Foram incluídos neste estudo artigos de revisões, revisões sistemáticas/meta-análises, estudos prospectivos, estudos retrospectivos, e ensaios randomizados, duplo-cegos controlados por placebo em humanos.

Resultados: Foram selecionados 18 dos 20 estudos para compor os resultados desta revisão sistemática. A maioria dos estudos apresentaram homogeneidade em seus resultados, com $X^2 = 96,7\% > 50\%$. Os estudos evidenciaram o papel da melatonina em doenças metabólicas como obesidade, DM2 e síndrome metabólica. Estudos sugerem uma ação direta e outra indireta da MEL em estágios importantes do ciclo biológico de adipócitos como lipólise, lipogênese, diferenciação de adipócitos e captação de ácidos graxos livres e ação da insulina nessas células adiposas por meio dos receptores MT1 e MT2. Entretanto, os estudos de intervenção com esse hormônio em doenças metabólicas ainda não estão claros. Mais estudos são necessários para definir possíveis riscos e benefícios da melatonina como agente terapêutico.

Conclusão: A melatonina é capaz de interagir com moléculas intracelulares e age como um antioxidante eficaz. Vários estudos apontam para um maior risco de desenvolver obesidade em pessoas que dormem menos de seis horas por dia. As alterações hormonais que ocorrem durante a privação do sono podem explicar o aumento da ingestão calórica e diminuição da leptina e aumento da grelina e peptídeo YY. A melatonina também regula a ingestão alimentar, regulando a produção e secreção de insulina, glucagon e cortisol, bem como tem papel importante na sinalização da insulina e sua deficiência tem efeitos diabetogênicos. Assim, estudos epidemiológicos tem evidenciado uma ligação entre privação do sono, resistência à insulina e DM2.

Trab. 148

EVIDÊNCIAS TOXICOLÓGICAS DA EXPOSIÇÃO A PLANTAS MEDICINAIS, DURANTE A GESTAÇÃO E/OU LACTAÇÃO, SOBRE O DESENVOLVIMENTO PRÉ E PÓS-NATAL

Autores: MACIEL DA COSTA ALVES, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, DIEGO ELIAS PEREIRA, RITA DE CÁSSIA ARAÚJO BIDÔ, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, MARIA ELIZÊNGELA FERREIRA ALVES, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, MARILIA F. FRAZÃO TAVARES DE MELO, RENALLY DE LIMA MOURA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

Introdução: O uso de plantas medicinais durante a gravidez é comum para tratar problemas de saúde típicos desse período. No entanto, o uso indiscriminado pode prejudicar o feto, já que a segurança das plantas nesse contexto é desconhecida. As plantas mais usadas na gestação incluem aquelas para dores estomacais, resfriados e cólicas menstruais.

Objetivo: Sintetizar dados relacionados as evidências toxicológicas maternas e fetais provenientes da utilização de plantas medicinais durante os períodos de gestação e lactação, por meio de ensaios biológicos pré-clínicos.

Metodologia: O trabalho foi desenvolvido por meio de uma pesquisa bibliográfica, na qual foram incluídos apenas artigos originais, publicados nos últimos cinco anos, que relatavam estudos biológicos pré-clínicos, consultados nas bases de dados Pubmed e Scielo, utilizando os descritores “reproductive toxicity”, “extract”, “medicinal plants”, “pregnancy”, “lactation”, “toxicity”, “postnatal development”, “developmental toxicity” e “offspring”.

Resultados: São poucas as espécies vegetais que possuem comprovação científica de efeito tóxico durante a gestação e/ou lactação. Se considerados os fitoconstituintes responsáveis pelos eventos toxicológicos, a quantidade de estudos encontrados é ainda menor. Com base nas evidências dos estudos pré-clínicos analisados, observou-se que os principais efeitos tóxicos provocados as progenitoras, a partir da administração de plantas medicinais ou fitoconstituintes durante a gestação e/ou lactação, são caracterizados por mortes maternas, perda de peso, redução no consumo

de alimentos, alterações comportamentais maternas. Em relação as evidências de efeito toxicológicos provocadas na prole, destacam-se a embriofetalidade, toxicidade sobre o desenvolvimento sexual e retardo no desenvolvimento físico e neurológico pós-natal. Algumas das plantas estudadas incluem a *Camellia sinensis*, *Passiflora incarnata*, *Hibiscus sabdariffa*, *Origanum vulgare*, *Momordica Charantia* e a *Chamomilla recutita*. Quanto aos principais fitoconstituintes responsáveis pelos eventos toxicológicos, poucos estudos avaliaram a influência do metabólitos secundários sobre os resultados evidenciados, sendo os alcaloides e as saponinas os mais bem descritos.

Conclusão: Embora a toxicidade seja evidente, certas espécies não foram estudadas quanto aos compostos responsáveis por seus efeitos tóxicos. Durante a gravidez ou amamentação, as substâncias no sangue materno podem afetar os órgãos do feto via placenta ou do bebê via leite materno.

Trab. 149

EVOLUÇÃO DOS CRITÉRIOS DE DIAGNÓSTICO E ABORDAGENS TERAPÊUTICAS EM TRANSTORNOS ALIMENTARES: UMA ANÁLISE DA LITERATURA

Autores: EDITH MONIELYCK MENDONÇA BATISTA, VIVIAN MARQUES MIGUEL SUEN

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CAMPUS RIBEIRÃO PRETO

Introdução: Os transtornos alimentares (TN) constituem um desafio complexo no campo da saúde mental, afetando significativamente a qualidade de vida e o bem-estar dos indivíduos. Ao longo das décadas, a compreensão desses transtornos tem evoluído, refletindo não apenas avanços na pesquisa clínica, mas também mudanças nas perspectivas culturais e sociais. Essa evolução tem consequências diretas na forma como esses transtornos são diagnosticados e tratados.

Objetivo: O objetivo deste trabalho é examinar como os critérios de diagnóstico para TN têm sido atualizados e adaptados ao longo das décadas.

Metodologia: Foi realizada uma revisão de literatura em bancos de dados eletrônicos, incluindo PubMed e Scopus, no período de

1990 a 2022. Foram selecionados artigos científicos, revisões sistemáticas e meta-análises que abordavam a evolução dos critérios de diagnóstico e as abordagens terapêuticas empregadas em transtornos alimentares. Foram excluídos estudos com enfoque exclusivo em outros distúrbios psiquiátricos ou em populações específicas que não se relacionassem aos transtornos alimentares.

Resultados: Ocorreu uma evolução substancial nos critérios de diagnóstico dos transtornos alimentares ao longo das décadas. Desde as primeiras edições dos manuais diagnósticos, como o DSM-III, houve uma progressiva refinamento dos critérios para refletir melhor a complexidade desses distúrbios. Notavelmente, a inclusão da anorexia nervosa (AN), bulimia nervosa (BN) e transtorno da compulsão alimentar periódica (TCAP) nas classificações diagnósticas trouxe maior clareza e consistência no diagnóstico. Os critérios de diagnóstico foram adaptados para incorporar uma compreensão mais holística dos transtornos alimentares, levando em consideração fatores psicológicos, comportamentais e biológicos. A inclusão de subtipos, como a AN de início tardio e a BN com episódios de baixa frequência, refletiu a heterogeneidade clínica desses distúrbios. Além disso, a integração de medidas objetivas, como índice de massa corporal (IMC) e métodos neurobiológicos, tem contribuído para diagnósticos mais precisos.

Conclusão: A evolução dos critérios de diagnóstico e abordagens terapêuticas reflete a complexidade dos transtornos alimentares e a busca por intervenções mais eficazes e individualizadas. A compreensão aprofundada dessas mudanças auxilia profissionais de saúde na identificação precoce e no tratamento adequado dessas condições, considerando suas características multidimensionais e o cenário contemporâneo.

Trab. 150

EXERCÍCIO FÍSICO EM PACIENTE COM DOENÇA RENAL CRÔNICA DIALÍTICA

Autores: RENATA SILVA MACHADO, LUDMILA APARECIDA DOS REIS, LARISSA BRAGA LOPES, ANA LETICIA MACHADO COSTA, LUIZ FELIPE MACHADO COSTA

Instituição: HOSPITAL SOCOR

Introdução: A Doença Renal Crônica (DRC) é um problema mundial de saúde pública com incidência e prevalência crescentes, associada ao aumento da morbidade e mortalidade. A DRC ocupa a posição 14^o no ranking de morte, e contribuiu para 12,2 mortes/100.000 pessoas. As intervenções com exercícios podem ser uma estratégia não farmacológica interessante para melhorar a saúde cardiovascular nesta população. O exercício pode aumentar o consumo de energia, fortalecer os músculos, reduzir a pressão arterial sistêmica e melhorar o perfil lipídico, aumentar a densidade óssea e melhorar o psicológico.

Objetivo: Identificar na literatura científica artigos que abordem os benefícios do exercício físico intradialítico do paciente renal crônico dialítico.

Metodologia: A busca dos estudos tem base de dados do Google Acadêmico, SciELO e Pub Med.

Resultados: Os pacientes diagnosticados com DRC apresentam conjunto de sinais e sintomas que reduz a capacidade aeróbia e tolerância ao exercício. Além disso, sofrem mais perda de massa muscular colaborando na diminuição da capacidade funcional. O treinamento resistido tem melhor aderências dos pacientes, pois são exercícios para melhor coordenação durante sua realização na hemodiálise. Esse conhecimento ajuda os profissionais a aconselhar as pessoas com doença renal terminal sobre qual modalidade de treinamento de exercícios provavelmente será mais benéfica.

Conclusão: Nos estudos observamos a relevância da inserção de atividade física intradialítica na melhora da capacidade funcional muscular, da pressão arterial, do perfil lipídico, da frequência cardíaca, do controle do peso e da qualidade de vida, desses pacientes.

Trab. 151

EXPLORANDO OS BENEFÍCIOS DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS

Autores: JOÃO DINIZ NETO, MARIA LUIZA MENESES DE QUEIROZ DUARTE, RILARY FERREIRA ALVES DA SILVA, KAYLANE PEREIRA SANTOS, EDIANA SILVA ARAÚJO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, RENALLY DE LIMA

MOURA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Os alimentos funcionais apresentam efeitos positivos para o funcionamento fisiológico e metabólico do corpo, são alimentos introduzidos como parte da dieta com benefícios à saúde mental e física, além da prevenção de doenças, especialmente as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), sendo eficazes a partir de seu uso de forma regular.

Objetivo: O presente trabalho objetivou relacionar o consumo de alimentos funcionais com a diminuição na incidência de doenças crônicas não transmissíveis.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 5 artigos publicados na língua portuguesa, nos últimos 5 anos. Foram utilizados como base de dados: SCIELO, PUBMED e GOOGLE ACADÊMICO, utilizando os seguintes descritores: Alimentos Funcionais; Ingestão; Doenças; Compostos Bioativos.

Resultados: Nas DCNT mais conhecidas como Diabetes, Hipertensão, Obesidade, Câncer, Doenças Cardiovasculares, podem-se contar com o auxílio de compostos bioativos presentes em alimentos funcionais. Os compostos bioativos são importantes para o auxílio na prevenção dessas doenças, destacando-se probióticos, flavonóides, fibras, carotenóides, ácidos graxos como ômega-3. É possível obtê-los com uma dieta de verduras, frutas, vegetais, fibras, legumes dentre outros. Diversos alimentos já apresentam comprovações a respeito de seus atributos com a finalidade de levar à melhoria na qualidade de vida, possibilitando o benefício na prevenção de doenças e na manutenção da saúde de uma forma geral. Somando-se a isto, estudos têm demonstrado a associação dos compostos bioativos presentes em alimentos funcionais à redução na incidência de diversos tipos de câncer, controle glicêmico, mudanças no estilo de vida, redução de peso, e alteração da microbiota intestinal. Este estudo ressalta a importância e os efeitos benéficos desses componentes para a saúde, afirmando a necessidade de maior atenção na ingestão correta destes alimentos.

Conclusão: Portanto, o consumo de alimentos funcionais proporciona efeitos positivos e benéficos aos consumidores, tornando-se assim uma importante estratégia para a prevenção da incidência de doenças crônicas não transmissíveis, manutenção da saúde e auxílio para um estilo de vida saudável.

Trab. 152

FACILITAÇÃO DA MEMÓRIA DE CURTO PRAZO NA PROLE DE RATAS WISTAR SUPLEMENTADAS COM ÓLEO DE PEQUI DURANTE A GESTAÇÃO E LACTAÇÃO

Autores: JANY JACIELLY DOS SANTOS, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, MARIA LUCIA DE AZEVEDO OLIVEIRA, PALOMA CRISTINA MILHOMENS FERREIRA MELO, SUEDNA DA COSTA SILVA KINDELAN, MICHELLY PIRES QUEIROZ, DIEGO ELIAS PEREIRA, FLÁVIA NEGROMONTE SOUTO MAIOR, CAMILA CAROLINA DE MENEZES SANTOS BERTOZZO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O pequi é o fruto do Caryocar brasiliense, árvore bastante comum no Cerrado brasileiro. Da sua polpa é extraído o óleo, com uso bastante diversificado, de rica composição nutricional, contendo um valor significativo de ácidos graxos poli- insaturados, os quais são de grande importância para o desenvolvimento das estruturas e funções cerebrais, com relação direta no comportamento da memória e aprendizagem.

Objetivo: O presente estudo objetivou investigar o impacto do consumo materno do óleo da polpa do pequi nos parâmetros da memória da prole de ratas tratadas durante a gestação e lactação.

Metodologia: Foram utilizadas fêmeas primíparas Wistar que foram divididas em dois grupos: Grupo Controle (GC), que recebeu água destilada e o Grupo Óleo de Pequi (GOP), que recebeu suplementação do óleo de pequi, sendo ambos administrados através de gavagem (1mL/100g) durante a gestação e lactação. Aos 35 dias pós-natal, a prole de cada grupo (n = 10) foi submetida ao Teste de Reconhecimento de Objetos, no qual os animais são expostos, individualmente, ao campo aberto em 4 etapas, de 10 minutos cada: 1) habituação; 2) treino; 3) teste de memória de curto prazo e 4) teste

de memória de longo prazo. O parâmetro observado foi o tempo de exploração do animal em cada objeto (novo ou familiar).

Resultados: No teste de memória a curto prazo, os animais do grupo GOP exploraram mais o objeto novo em relação ao objeto familiar, mas no teste de longo prazo os dados não foram significativos, sugerindo assim, que o óleo de pequi pode se mostrar com potencial de forma aguda, sendo capaz de promover mudanças na memória de curto prazo mas não se estendendo ao sistema de memória a longo prazo. Os resultados da presente pesquisa com o óleo de pequi podem ser justificados pela composição nutricional da dieta suplementada, rica em ácidos graxos poli- insaturados, sendo esses compostos ativos envolvidos na formação e melhora das funções cognitivas de aprendizagem e memória

Conclusão: Diante dos resultados obtidos, pode-se concluir que a suplementação com óleo de pequi durante a gestação e lactação promoveu facilitação de memória e aprendizagem, de forma aguda. Neste estudo, os resultados demonstraram os benefícios da utilização do óleo de pequi para o cérebro em desenvolvimento.

Trab. 153

FATORES ASSOCIADOS À REAQUISIÇÃO DE PESO EM PACIENTES SUBMETIDOS A CIRURGIA BARIÁTRICA ACOMPANHADOS NO AMBULATÓRIO DE NUTROLOGIA E NUTRIÇÃO DO HC/UFMG

Autores: BEATRIZ DE OLIVEIRA ROCHA, ISABEL DE VASCONCELOS IANNOTTI, SABRINA MAGALHÃES BARROS CARVALHO, JACQUELINE ISAURA ALVAREZ LEITE

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

Introdução: A cirurgia bariátrica (CB) é a opção terapêutica mais eficiente para atingir a perda de peso sustentada, e reduzir comorbidades. Entretanto, um número significativo de pacientes apresenta perda de peso insuficiente ou recuperação de peso após CB. Inúmeros fatores influenciam o peso pós-intervenção, incluindo fatores como idade, gênero, antropometria, comorbidades, além dos fatores genéticos, psicológicos e socioeconômicos.

Objetivo: O objetivo do estudo foi identificar os fatores associados com a reaquisição do peso

(RP) após a CB em uma população atendida no Hospital das Clínicas da UFMG no ano de 2018.

Metodologia: Trata-se de análise descritiva do banco de dados de uma coorte prospectiva com acompanhamento por 5 anos. Os critérios de inclusão foram: mulheres adultas com IMC > 40 kg/m² ou IMC > 35 kg/m² com comorbidade. O peso ideal máximo foi definido como aquele do IMC 25 kg/m². O IMC mínimo foi definido como o menor IMC visto após CB ao longo do seguimento. A RP foi calculada pela diferença entre o peso final e o peso mínimo alcançado. A variável dependente foi presença de RP > 10% do peso mínimo. Insucesso (ISS) foi definido pela perda de excesso de peso < 50% aos 12 meses de PO. Dados foram analisados usando IBM SPSS Statistics 29.0.1.0. Análises bivariadas Q-quadrado e T-Student detectaram as variáveis independentes associadas ($p < 0,05$) ou com tendência ($p < 0,10$) à RP.

Resultados: A análise incluiu 124 pacientes. A RP ocorreu em 46,8% dos pacientes e foi significativamente associada ao menor tempo de aquisição do IMC mínimo e à menor perda de massa gorda aos 24, 36 e 48 meses. Houve uma tendência de RP entre os pacientes que apresentavam síndrome metabólica (SM) no tempo 0 e 2 meses e não houve associação com a presença de atividade física em qualquer época do seguimento. O ISS foi significativamente associado a presença de síndrome metabólica aos 6 meses, mas não aos 12 meses pós-operatório.

Conclusão: Após 5 anos de pós-operatório, cerca 47% dos pacientes adquirem mais que 10% do peso máximo perdido, principalmente como adiposidade. Aqueles com SM no pré e pós-operatório recente (2 meses) são mais propensos à reaqusição do peso.

Trab. 154

FATORES DE ASSOCIAÇÃO NO PROCESSO DE COMENSALIDADE ENTRE ESTUDANTES DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19 DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DA BAHIA

Autores: PEDRO FELIPE MIRANDA BADARÓ, MARIA ELIZANGELA RAMOS JUNQUEIRA, MAGNO CONCEIÇÃO DAS MERCES, BENTO DE OLIVEIRA MOTA JÚNIOR, SILVANA LIMA GUIMARÃES FRANÇA

Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA

Introdução: A comensalidade, que representa o ato de compartilhar refeições com outras pessoas, desempenha um papel fundamental na saúde e sociabilidade humana. Diante desse contexto, surge a necessidade de ampliar essa discussão, inclusive entre estudantes universitários, devido, sobretudo, a sua importância biopsicossociocultural.

Objetivo: Analisar os fatores associados às alterações de comensalidade entre estudantes de saúde durante a pandemia.

Metodologia: Estudo transversal, exploratório e de abordagem quantitativa. Foi aplicado um questionário estruturado e enviado via Google Forms. A coleta de dados foi realizada no período de dezembro de 2022 a junho de 2023. Foi realizada uma amostra por conveniência, contemplando jovens universitários, que cursam os diferentes cursos de graduação da área de saúde de uma universidade pública do estado da Bahia. O tamanho amostral foi calculado por meio do OpenEpi, adotando um intervalo de confiança de 95%. Foram realizados os cálculos de frequências relativas e para a análise de associação entre as características sociodemográficas e comensalidade utilizou-se a regressão logística. Calculou-se os odds ratio (OR) com intervalos de confiança de 95% por meio do software do Stata, versão 15. A variável dependente do estudo consistiu na prática da comensalidade, categorizada em comer sozinho ou acompanhado. As variáveis independentes foram: dados sociodemográficos (idade, cor/raça, gênero, estado civil e renda), local de alimentação e uso de eletrônicos. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, com parecer de n.º 5.261.359.

Resultados: Dos 274 indivíduos da amostra, com média de 25,5 anos, a maioria consiste em estudantes do sexo feminino (79,9%), de cor preta (36,9%), solteiras (90,1%), sem renda individual (73,7%) e com renda familiar de 2 a 5 salários mínimos (34,3%). Estudantes com idade maior que 30 anos (OR: 3,02; IC: 1,25-7,30), que realizavam a maioria de suas refeições no quarto (OR: 12,13; IC: 5,00-29,14) e que utilizavam eletrônicos todas as vezes durante as refeições (OR: 7,06; IC: 1,52-32,7) possuíam maiores chances de comerem sozinhos. A prática de comensalidade não foi associada com outros dados sociodemográficos.

Conclusão: Este estudo mostra a necessidade contínua de adaptação das práticas de promoção da saúde e maiores discussões sobre comensalidade, durante períodos de mudanças significativas, como na pandemia, e para além desse contexto, já que esse processo pode estar relacionado à saúde física, mental e social de estudantes.

Trab. 155

FATORES DE RISCO NA GESTAÇÃO

Autores: MISLÂNIA KÍZIA DANTAS DA SILVA, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, CAMILA CAROLINA DE MENEZES SANTOS BERTOZZO, MARIA TEREZA LUCENA PEREIRA, MAYARA QUEIROGA ESTRELA ABRANTES BARBOSA, MARIA ELIZANGELA FERREIRA ALVES, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, RENALLY DE LIMA MOURA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: Decorrente as várias modificações que ocorrem na gestação, o indicado é que esta tenha sido planejada, visto a necessidade de adaptar-se as transformações neste período. O recomendado é que a gestação ocorra na idade adulta, com o corpo da mulher totalmente preparado para as mudanças que a gravidez exprime. A principal mudança que caracteriza a gestação é o ganho de peso da mulher e quando não é controlado pode ocasionar diversos problemas de saúde na mãe e na criança.

Objetivo: Diante disso objetiva-se avaliar os fatores de risco durante o período gestacional.

Metodologia: A revisão da literatura se deu pela busca de artigos nas seguintes bases de dados: Science Direct, Scopus e PubMed. Foram selecionados artigos publicados nos últimos cinco anos (2018- 2023), afim de reunir informações mais atuais, foram utilizadas as palavras chaves: "Diabetes gestacional", "Pré-eclâmpsia" e "Obesidade gestacional", na busca pelos artigos.

Resultados: Os resultados evidenciam que o ganho de peso acentuado e o estilo de vida materno durante a gestação pode propiciar as chances de a criança desenvolver obesidade e/ou outros tipos de Doenças Crônicas Não Transmissíveis ao longo dos anos. Alguns fatores de risco podem ser desencadeantes para estes

tipos de doenças, tais como o consumo tabágico e etílico durante a gravidez, alimentação não balanceada e a falta de exercício físico. Além disso, durante toda a gestação, é de suma importância monitorar constantemente a pressão arterial, visto que esta pode sofrer modificações e, em casos mais severos, resultar hipertensão arterial, acarretando em complicações para saúde materno-infantil. A hipertensão gestacional está relacionada ao baixo peso da criança e partos prematuros. Outro fator de risco, é o Diabetes Mellitus Gestacional que resulta no fato da glicemia materna permanecer alterada decorrente da intolerância aos hidratos de carbono, de grau variável, sendo diagnosticada pela primeira vez durante a gestação. O Diabetes Mellitus Gestacional está associado a parto cesariana, prematuridade, macrossomia, distocia de ombro, baixa glicose e morte fetal.

Conclusão: Portanto, é importante o rastreamento das gestantes nas primeiras semanas de gravidez, pois o início imediato do pré-natal contribui na rapidez para solicitação de exames e monitoramento da saúde materna e infantil durante as consultas, e caso seja necessário, o tratamento precoce, evitando complicações mais graves.

Trab. 156

FATORES DIETÉTICOS E SUA INFLUÊNCIA NA HIPERTENSÃO ARTERIAL: O QUE A LITERATURA CIENTÍFICA ATUAL RETRATA DESSA ASSOCIAÇÃO?

Autores: JOÃO RODRIGUES DE PONTES NETO, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, SUEDNA DA COSTA SILVA, RENALLY DE LIMA MOURA, ELISIANE BEATRIZ DA SILVA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, JANAINA ALMEIDA DANTAS ESMERO, NILCIMELLY RODRIGUES DONATO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, MARILIA FERREIRA FRAZÃO TAVARES DE MELO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A hipertensão Arterial (HA) é uma doença crônica não transmissível e um dos maiores fatores de risco para doenças cardiovasculares (DCV). Evidências científicas apontam a patogênese da HA intimamente relacionado à disbiose da microbiota intestinal. Os riscos para o surgimento de HA são resultado da sobreposições de diversos fatores, como questões genéticas e ambientais. Os estudos

também correlacionam o aumento da HA com a alta ingestão de produtos ultraprocessados (UPFs) associados a perfis nutricionais alimentares não saudáveis.

Objetivo: Este trabalho objetivou-se em reunir os dados atuais disponíveis na literatura científica sobre a associação entre fatores dietéticos e sua influência na Hipertensão Arterial.

Metodologia: Foram realizadas buscas de artigos científicos internacionais nas bases de dados eletrônicos como Biblioteca Cochrane, PubMed, Medline, Science Direct e Google Scholar. Os descritores utilizados foram: disruptor endócrino OU poluentes ambientais OU substâncias tóxicas persistentes E diabetes melito gestacional.

Resultados: Estudos de coorte e transversais encontraram associação positiva entre o consumo de PFs/UPFs e HA/PA. Estudos observacionais demonstraram que o desequilíbrio da microbiota intestinal está intimamente relacionado à ocorrência e progresso da hipertensão. Uma revisão sistemática e metanálise de ensaios clínicos randomizados e controlados demonstraram que a dieta DASH reduz a pressão arterial em adultos normotensos e hipertensos. Estudos de revisão sistemática e metanálise apontam dietas ricas em sódio e sua relação com fatores da HA. Um resumo abrangente das evidências de meta-revisões mostrou uma diminuição do risco de hipertensão associada ao maior consumo de alimentos à base de frutas, plantas, leguminosas, grãos integrais e nozes.

Conclusão: Adesão à dieta DASH tem um efeito positivo na redução do risco de hipertensão em comparação com a baixa adesão. Apesar de inúmeros estudos observacionais e in vitro apontarem a relação causal entre uma intervenção dietética nutricional adequada e sua relação com o risco no desenvolvimento de HA, dado os pequenos efeitos clínicos, não há nenhum mecanismo singular ou composto individual dietético, como os polifenóis, que previna a HA graças a sua complexa etiologia e estrutura diversificada da microbiota intestinal. Estudos longitudinais e de intervenção são necessários para melhorar a possível associação entre o consumo de UPFs e hipertensão.

Trab. 157

FATORES PRECOSES DA VIDA E CONTRIBUIÇÃO PARA O POSTERIOR DESENVOLVIMENTO DA OBESIDADE: UMA REVISÃO

Autores: CAMILA MAYARA DE MEDEIROS FRANÇA, MARIA HELENA CARNEIRO DA SILVA LIRA, CÍCERA FIRMINA DA SILVA, JOSIMARA NOGUEIRA DA COSTA, SCHIRLENE SHEILA DANTAS DE AZEVEDO, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, RAPHAELA VELOSO RODRIGUES DANTAS, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, MARILIA FERREIRA FRAZÃO TAVARES DE MELO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A obesidade é umas das doenças mais comuns na atualidade, sendo um fator de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes mellitus, dislipidemias e hipertensão arterial. Atualmente há uma crescente prevalência da obesidade infantil e fatores como estilo de vida materno pré-gestacional e durante a gestação, bem como alimentação precoce do lactente, tem sido apontados como principais contribuintes para o desenvolvimento da obesidade ainda na infância ou em outras fases do ciclo.

Objetivo: Este trabalho teve como objetivo reunir os dados atuais disponíveis na literatura científica sobre fatores que predispõe a obesidade infantil.

Metodologia: Realizaram-se buscas de artigos científicos nas bases de dados eletrônicos como PubMed e Google Acadêmico, publicados até o ano de 2022. Os descritores utilizados foram: nutrição materna pré-gestacional OU nutrição materna gestação OU aleitamento materno OU alimentação complementar precoce E obesidade na primeira infância E obesidade infantil.

Resultados: Estudos atuais apontam que um maior IMC materno pré-gestacional e ganho de peso materno gestacional, além do recomendado, estão associados a um risco aumentado de obesidade infantil posterior. Além disso, a maior duração da amamentação está intimamente correlacionada com uma menor prevalência de obesidade infantil, ao passo que uma introdução alimentar precoce, com alimentos ultraprocessados antes dos seis meses de vida contribui para o aumento da adiposidade em crianças.

Conclusão: Estudos atuais apontam que um maior IMC materno pré-gestacional e

ganho de peso materno gestacional, além do recomendado, estão associados a um risco aumentado de obesidade infantil posterior. Além disso, a maior duração da amamentação está intimamente correlacionada com uma menor prevalência de obesidade infantil, ao passo que uma introdução alimentar precoce, com alimentos ultraprocessados antes dos seis meses de vida contribui para o aumento da adiposidade em crianças.

Trab. 158

FATORES PREDITORES PARA O ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO: REVISÃO INTEGRATIVA

Autores: SAMARA MALTA VILANOVA, JOSÉ FRANCISCO DAS CHAGAS MAGALHÃES AVELAR, CHRISTYANN LIMA CAMPOS BATISTA, ANA MARIA ALMEIDA SILVA CARVALHO, JOANA CAROLYNE DE OLIVEIRA FELIX PORTELA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

Introdução: O aleitamento materno exclusivo é de suma importância para o desenvolvimento da criança. O leite humano tem todos os nutrientes necessários para a criança. No entanto, a exclusividade do aleitamento materno enfrenta muitos obstáculos: maternos, infantis e sociais.

Objetivo: O objetivo desta revisão é elencar os fatores preditores para a exclusividade do Aleitamento Materno Exclusivo.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa da literatura com pesquisa na Biblioteca Virtual de Saúde (BVS), Pubmed, Scielo, Medline e Lilacs, com os seguintes descritores: aleitamento materno, aleitamento materno exclusivo, eficácia do aleitamento, fatores protetores, além das associações entre eles, em língua portuguesa e espanhola, no recorte temporal dos últimos dez anos.

Resultados: Dos 25 artigos encontrados, 15 foram excluídos por fuga do tema, duplicidade ou ausência do texto completo disponível, sendo o resultado final constituído por 10 artigos. Observou-se que o conhecimento prévio dos benefícios do aleitamento materno quer seja através de consulta, visita domiciliar ou informações fornecidas à mãe são fatores que beneficiam o aleitamento. Além disso, ter uma vida saudável e saber das dificuldades a serem enfrentadas por conta dessa prática são fatores

que também beneficiam a prática do aleitamento materno.

Conclusão: É notório a importância do aleitamento materno exclusivo durante os seis primeiros meses de vida do bebê, no entanto, há fatores que protegem tal prática tais como: informações fornecidas à mãe antes do parto, apoiar essa mãe durante a prática do aleitamento materno, contato precoce entre mãe e bebê na sala de parto e há fatores que dificultam para que tal prática seja realizada tais como: primeira gestação, idade materna, menor escolaridade, retorno ao trabalho, ansiedade.

Trab. 159

FATORES QUE INFLUENCIARAM A AUTOINDICAÇÃO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19

Autores: MARIA ELIZANGELA FERREIRA ALVES, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, MISLÂNIA KÍZIA DANTAS DA SILVA, MARIA TEREZA LUCENA PEREIRA, MAYARA QUEIROGA ESTRELA ABRANTES BARBOSA, CAMILA CAROLINA DE MENEZES SANTOS BERTOZZO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A pandemia da COVID-19, resultante da infecção induzida pelo vírus SARS-CoV-2, desencadeou uma crise global na saúde pública. Do ano de 2020 ao de 2023, ano em que foi declarado o fim da Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional pela Organização Mundial de Saúde, foram adotadas estratégias visando a contenção do vírus, a exemplo de distanciamento social, medidas de higienização e desinfecção das mãos e ambientes, utilização de máscaras de proteção, e execução de estudos para o desenvolvimento de vacinas. Durante o período supramencionado, também foi corriqueira a prática da autoindicação de suplementos alimentares, como os vitamínicos e minerais, uma vez que, há uma crença de que a utilização destes previne determinadas doenças. Todavia, independente do contexto pandêmico, muitos são os fatores que influenciam a utilização dos suplementos, os quais devem ser investigados com o objetivo de estimular o uso consciente, sob o acompanhamento de profissional qualificado.

Objetivo: Identificar os fatores que influenciaram a autoindicação de suplementos alimentares durante a pandemia da COVID-19.

Metodologia: Foi realizada uma revisão da literatura em artigos publicados de 2020 a 2023 nas bases eletrônicas de dados SciELO, Google Acadêmico e PubMed.

Resultados: A literatura indica que a utilização de suplementos durante o contexto pandêmico foi expressiva, sobretudo, das vitaminas C e D, e do mineral Zinco. Estudos mostram que a principal razão foi o fortalecimento da imunidade. No entanto, outros fatores influenciaram a autoindicação de suplementos alimentares no geral: desejo de promover saúde e bem-estar, melhorar o sono, reduzir o estresse e a ansiedade, e corrigir possíveis deficiências nutricionais. Além destes, a dificuldade de acesso a um profissional capacitado, e a influência das mídias sociais também contribuíram.

Conclusão: É possível identificar que os fatores elencados estão relacionados principalmente com as preocupações e incertezas inerentes ao período pandêmico. No entanto, deve haver uma preocupação e união de forças para que a conscientização no uso de suplementos seja uma realidade, uma vez que, tais fatores capazes de contribuir com a utilização indiscriminada são corriqueiros na contemporaneidade.

Trab. 160

FIBRAS ALIMENTARES, BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE E EMPREGABILIDADE NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA

Autores: MARIA LUÍSA PONTES MACHADO NETA, FABRÍCIA DE SOUZA FERREIRA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, RENALLY DE LIMA MOURA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: As fibras alimentares são componentes essenciais encontrados em alimentos de origem vegetal, como frutas, legumes, grãos integrais e vegetais. Elas consistem em partes não digeríveis das plantas e desempenham um papel crucial na manutenção da saúde digestiva e geral. Existem dois tipos principais de fibras: solúveis e insolúveis. As fontes de fibras solúveis incluem aveia, maçãs e leguminosas, enquanto as insolúveis são encontradas em farelo de trigo, vegetais folhosos e cascas de frutas.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre os benefícios para a saúde do uso de fibras alimentares e a sua empregabilidade na indústria de alimentos.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 10 artigos publicados nas línguas inglesa, portuguesa, de 2018 a 2023, utilizando as bases: LILACS; SCIELO; MEDLINE; e os descritores: fibra alimentar; alimentos funcionais; intestino e suas interações.

Resultados: As fibras proporcionam diversos benefícios à saúde. Auxiliando na regulação do trânsito intestinal, prevenindo a constipação, e podem reduzir o risco de doenças como diabetes tipo 2 e doenças cardiovasculares. Além disso, as fibras solúveis podem ajudar a controlar os níveis de colesterol e açúcar no sangue, contribuindo para um perfil lipídico saudável. No que se refere à indústria de alimentos, as fibras têm ganhado destaque devido aos seus benefícios nutricionais, muitos produtos alimentícios são enriquecidos com fibras para melhorar a sua composição. Isso inclui pães integrais, cereais, granola e alguns iogurtes. As fibras também são utilizadas como agentes espessantes e estabilizantes em produtos como molhos e produtos de panificação, melhorando a textura e a consistência dos alimentos.

Conclusão: Portanto, as fibras alimentares são elementos fundamentais para a saúde digestiva e geral, oferecendo uma variedade de benefícios. Sua presença em alimentos vegetais e a sua empregabilidade na indústria alimentícia destacam a importância desses componentes na promoção de uma dieta equilibrada e na oferta de opções alimentares mais saudáveis para os consumidores.

Trab. 161

FLAVONOIDES COMO TERAPIA ANTI-INFLAMATÓRIA INTESTINAL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DE PATENTES

Autores: MACIEL DA COSTA ALVES, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, DIEGO ELIAS PEREIRA, RITA DE CÁSSIA ARAÚJO BIDÔ, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, MARIA ELIZÊNGETA FERREIRA ALVES, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, MARILIA F. FRAZÃO TAVARES DE MELO, RENALLY DE LIMA MOURA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIV. FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

Introdução: A doença inflamatória intestinal (DII) é uma condição crônica que afeta os intestinos, incluindo a colite ulcerativa (CU) e a doença de Crohn (DC). A terapia atual envolve vários tipos de medicamentos para controlar a inflamação e promover a remissão, mas estes podem ter efeitos colaterais graves e não prevenir recidivas. Por isso, há interesse em explorar os flavonoides como possíveis agentes terapêuticos, devido ao seu potencial eficaz em inflamações crônicas.

Objetivo: Demonstrar, na forma de análise de patentes, os aspectos relevantes da inovação quanto à eficácia e segurança da aplicabilidade dos flavonoides para o desenvolvimento de produtos farmacêuticos úteis para a prevenção e/ou tratamento da DII.

Metodologia: A busca por patentes foi realizada na base de dados "Cortellis Drug Discovery Intelligence", com os seguintes termos: "inflammatory bowel disease" OR "ulcerative colitis" OR "Crohn's disease" AND "flavonoids" OR "polyphenols". No geral, 43 depósitos de patentes que usaram flavonóides como agente único ou em combinação com outros agentes terapêuticos em ensaios pré-clínicos, publicados até agosto de 2023, foram selecionados para análise.

Resultados: A análise das patentes revelou que a Quercetina e a Epigallocatequina Galato são os flavonoides mais mencionados para tratar a DII. Esses flavonoides têm ações antioxidantes, pró-apoptóticas, quimiopreventivas, imunomoduladoras e anti-inflamatórias. Eles agem de várias maneiras, como regulando negativamente os receptores Toll-like (TLRs), inibindo vias de sinalização de proteínas quinases ativadas por mitógenos (MAPK), bloqueando a ativação do fator nuclear kappa B (NF- κ B), modulando citocinas (TNF- α , IL-1 β , IL-6, IL-10 e IL-17) e quimiocinas pró-inflamatórias, além de inibir a produção de óxido nítrico (NO). Esses flavonoides podem ser utilizados em várias formas farmacêuticas, como cápsulas, comprimidos, pós e soluções, entre outros. Além disso, eles são seguros e compatíveis com outros componentes de origem vegetal.

Conclusão: Os resultados da análise patentária demonstram o grande potencial inovador dos flavonoides em produtos farmacêuticos úteis como terapia adjuvante na

DII, reflexo das diversas atividades biológicas desses fitoconstituintes.

Trab. 162

FLORES COMESTÍVEIS COMO ALIMENTOS FUNCIONAIS

Autores: EDSON DOUGLAS SILVA PONTES, MANOEL PEDRO DA SILVA NETO, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, VANESSA BORDIN VIERA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: As plantas alimentícias não convencionais vêm chamando atenção de diversos pesquisadores ao redor do mundo devido seu conteúdo nutricional. Dentre essas plantas, as flores se destacam por ser um alimento com muito baixa caloria, mas com elevados teores de fitoquímicos. A coloração das flores é um indicador de compostos fenólicos, que são metabólitos secundários com ação biológica.

Objetivo: Objetiva-se a realizar uma revisão bibliográfica acerca do potencial alimentar e funcional das flores comestíveis.

Metodologia: Foi realizada uma revisão na literatura, em que foram utilizados 18 artigos científicos publicados entre os anos de 2008 a 2023, redigidos em inglês e português extraídos das bases de dados: ScienceDirect e Google Scholar. Para busca foram utilizados os descritores: edible flower/flores comestíveis; plantas alimentícias não convencionais/unconventional food plants; funcional/funcional de forma isolada e combinados entre si.

Resultados: As flores apresentam concentrações altas de compostos fenólicos. Estudos demonstraram que esses compostos fenólicos de flores são capazes de resistir ao trato gastrointestinal, tornando-se biodisponível para utilização. Essas moléculas podem auxiliar na microbiota intestinal, servindo como substrato energético de bactérias intestinais, bem como atuar como antimicrobianos naturais contra patógenos. Outra função descrita na literatura é a atividade antioxidante, que pode se manter em elevadas concentrações no intestino e, conseqüentemente, auxiliar nas defesas do organismo contra o estresse oxidativo. Além disso, por possuir baixa caloria e o sabor pouco

evidente pode-se utilizá-las como suplemento alimentar em receitas culinárias, melhorando as características sensoriais e atratividade, ao passo que melhora as propriedades nutricionais da preparação.

Conclusão: Diante do exposto, infere-se que as flores comestíveis são uma estratégia interessante para o consumo, pois oferecem elevadas concentrações de compostos bioativos e podem ser capazes de melhorar as características sensoriais e nutricionais de preparações sem influenciar significativamente nas calorias.

Trab. 163

FROM YOUNG TO OLDER, THE 4 PHASES METHOD IS EFFICIENT IN PROMOTING QUICK WEIGHT, BMI, AND WAIST CIRCUMFERENCE REDUCTIONS

Autores: SYLVIA RAMUTH, EDSON RAMUTH

Instituição: UNIVERSIDADE DE SANTO AMARO

Introdução: According to the World Health Organization, approximately 13% of the world's adult population were people with obesity in 2016. This fact leads the WHO to consider obesity as the global epidemic of the 21st century, even above the current COVID-19 pandemic. It is broadly known that individuals with overweight and obesity are two closely interchangeable terms, as these conditions are characterized by excessive accumulation of fat in adipose tissue. Concerning the literature, the main causal factor for people with overweight or obesity is an energy imbalance between calories consumed and calories expended. Very low carbohydrate intake strategy has grown in popularity in recent years, due to its capacity to promote weight loss. Among some strategies, the ketogenic diet (KD) stands out, which advocates the use of ketone bodies to guarantee the body's energy supply rather than carbohydrates. The reduction in carbohydrates intake drives the body to break down fat (mainly fatty acids), which promotes ketone body formation by the liver, leading to weight loss in response to the consumption of fat, especially in the abdominal region.

Objetivo: Investigate the effectiveness of the scientific 4 Phases Method, a methodology developed by EMAGRECENTRO, which is based on a ketogenic approach (total carbohydrate

intake <40 g/day; including fibers) associated with health coach assistance, in promoting reductions in body weight, body mass index (BMI), and waist circumference after 5 weeks of methodology application.

Metodologia: Record files from 354 individuals, both sexes, aged between 18 and 67, who took part in the 4 Phases Method were used to develop this study. Age, sex, weight, height, BMI, waist circumference measurement, and the presence of ketone bodies in the urine were evaluated before (baseline) and after 5 weeks of the 4 Phases application.

Resultados: In general, a significant reduction in body weight (-7.8 ± 1.2 kg, $p < 0.0001$), BMI (-2.8 ± 0.4 kg/m², $p < 0.0001$), and waist circumference measurement (-7.6 ± 0.4 cm, $p < 0.0001$) was found after the application of the 4 Phases Method, regardless of age, gender, and BMI.

Conclusão: Taken together, our results demonstrated that the 4 Phases Method was able to promote significant body weight, BMI, and waist circumference reductions in the short term, particularly by associating a ketogenic intake strategy with a regular close follow-up weekly consultation with a health coach assistance.

Trab. 164

FRUTA SUBEXPLORADA REDUZ PARÂMETROS DE ANSIEDADE DE RATOS IDOSOS

Autores: NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, BRUNO SILVA DANTAS, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, EDSON DOUGLAS SILVA PONTES, SARA DE SOUSA ROCHA, RENALLY DE LIMA MOURA, JORDANIA CANDICE COSTA SILVA, THALIA AMANNARA MELO DA COSTA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A castanhola é uma PANC (Planta Alimentícia Não Convencional) muito encontrada em regiões litorâneas, pertence à família Combretaceae. Também é conhecida como amendoeira ou guarda sol e é uma fonte de antocianinas. Apresenta diversas potencialidades medicinais conhecidas em outros países, mas no Brasil, seu uso ainda é pouco difundido, ressaltando a importância de estudos que investiguem as suas propriedades.

Objetivo: Desse modo, objetivou-se analisar os efeitos do consumo da castanhola em parâmetros comportamentais de ratos Wistar idosos.

Metodologia: Os frutos foram higienizados, posteriormente secos em estufa com circulação de ar. Os ratos receberam o pó triturado da castanhola por um período de 35 dias e seus efeitos foram avaliados no teste da caixa claro escuro.

Resultados: Foi observado que os ratos que receberam a administração do pó da fruta obtiveram melhores resultados no aparato da caixa claro escuro. Houve uma maior exploração do lado claro da caixa, sendo indicativo de que a castanhola promoveu comportamento ansiolítico nesta análise. Pois, o ambiente nativo do roedor é escuro e fechado, nesse sentido, esse teste baseia-se no princípio de que a maior exploração do ambiente claro, indica que o animal está menos ansioso, diferentemente da sua maior permanência no lado escuro. Ademais, tais achados foram associados às propriedades antioxidantes exibidas pela fruta, pois essas substâncias são capazes de atenuar o estresse oxidativo cerebral. E, desse modo, preservar estruturas relacionadas à perda de memória, processo muito comum no envelhecimento. Ressaltando desse modo, a importância do desenvolvimento do nosso estudo.

Conclusão: Pode-se concluir que através desses achados, há um incentivo para valorização da castanhola, uma fruta que embora não seja oriunda do Brasil, apresentou uma grande adaptação ao país. Por isso, é fundamental investigar melhor essa planta e o seu fruto, buscando elucidar seus mecanismos de ação, bem como, incentivar a sua aplicação em fórmulas nutracêuticas e produtos alimentícios.

Trab. 165

FUNCIONALIDADE DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS E SEUS IMPACTOS NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: CAROLINA MARTINS ALVES, CECÍLIA RODRIGUES DE SOUZA NETA, MELISSA LIMA LINS, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, JAIR FRANCISCO DE LIMA SEGUNDO, VANESSA BORDIN VIERA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), são plantas que possuem potencial alimentício, mas não fazem parte dos hábitos alimentares de grande parte da população. Estudos atuais apontam os benefícios nutricionais de uma dieta rica em PANC e suas funcionalidades relacionadas à prevenção de doenças crônicas, como hipertensão, diabetes e sobrepeso, além das funções nutricionais básicas.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre a relevância nutricional do consumo das PANC na promoção da saúde.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foi realizada uma busca sistemática nas bases de dados: Google Acadêmico; SciELO; PUBMED; e os descritores: Plantas alimentícias não convencionais; benefícios nutricionais; doenças crônicas. Foram selecionados 6 artigos publicados entre os anos de 2018 a 2023, nas línguas inglesa e portuguesa.

Resultados: Muito utilizadas desde as civilizações mais antigas e até a atualidade por tribos indígenas, as PANC, ao longo do tempo, perderam espaço como fontes alimentares e deram lugar aos alimentos industrializados e ultraprocessados. Porém muitos estudos afirmam os elevados fatores nutricionais destas plantas, sendo ricas em vitaminas, nutrientes, sais minerais e fibras que, por muitas vezes, não compõem os alimentos convencionais. Apresentam baixo custo de produção, fácil cultivo, fácil acesso e não são sazonais, dessa forma podem ser facilmente incluídas nos hábitos alimentares da população. Além dos fatores nutricionais convencionais, as PANC possuem valores funcionais quando consumidos de forma regular, dois ótimos exemplos são: a Seriguela (*Spondias purpurea* L. P), fruto que possui ações diurética e antioxidante, fortalece o sistema imunológico, melhora o funcionamento do intestino, combate estresse, entre outras funções; e o Jambo-vermelho (*Syzygium malaccense*), uma árvore que podem ser consumidos a folha, a qual ajuda no controle da diabetes, e o fruto, possuidor de características antioxidantes.

Conclusão: Portanto, a inclusão das PANC em uma alimentação regular pode impactar de forma positiva na saúde da população, garantindo uma dieta natural e saudável, rica

em nutrientes e com potencial na prevenção de doenças crônicas. Sendo assim, é imprescindível que o conhecimento acerca dessas plantas seja propagado na população.

Trab. 166**FUNÇÕES COGNITIVAS E SUA RELAÇÃO COM UMA ALIMENTAÇÃO EQUILIBRADA**

Autores: EDNALDO QUEIROGA FILHO, MARLON AUGUSTO SAMPAIO GASPARGAR, RAIMUNDO PEREIRA DE OLIVEIRA NETO, TAÍNA NAYANNE GOMES DE SÁ GONDIM, DÉBORA ALMEIDA SOUZA, ZENON XAVIER MAGALHÃES, SUZANA VIANA DE MOURA BATALHA, LORENA MARA MONTEIRO NUNES, DURVAL DIAS LAGO JÚNIOR, NEWTON BRANDÃO DE MOURA NETO

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A plasticidade cerebral é a capacidade do cérebro de se adequar e mudar. Ela permite que o cérebro aprenda, se lembre e se recupere de lesões. Quando o cérebro é lesionado, ele pode criar novas conexões neurais para compensar a perda de tecido cerebral. Isso pode ajudar as pessoas a recuperar funções que foram perdidas devido à lesão.

Objetivo: O objetivo principal observar a relação entre as funções cognitivas e uma alimentação equilibrada.

Metodologia: Esta pesquisa foi caracterizada como um estudo descritivo bibliográfico, no qual foi desenvolvida e realizada uma pesquisa bibliográfica nas bases de dados: Scientific Electronic Library On-line (SciELO) e National Library of Medicine (PubMed) entre 2015 e 2022 sobre a relação entre uma alimentação equilibrada e as funções cognitivas.

Resultados: O estado nutricional e o consumo de nutrientes exercem efeitos positivos ou negativos no cérebro e alteram as funções cognitivas. Diversos trabalhos realizados com humanos e animais mostraram a importância do zinco, ômega 3 e do ferro no funcionamento cerebral, na atividade neuronal e na memória. Recomendados para melhorar o cérebro são: brócolis (vitamina K), frutas amarelas (vitamina C), nozes (ômega 3 e vitamina E), broto de feijão (vitamina do complexo B), cenoura (provitamina A), frango e peixe (vitamina B1) e produtos lácteos (Vitamina B12) (CHARNECA; GUERREIRO, 2022). De acordo com os estudos analisados, a

plasticidade cerebral foi observada por meio da reeducação dos voluntários em relação ao seu cotidiano, após a perda de funções, havendo manifestações ou estimulações de novos sentidos, que foram aflorados ou substituíram aqueles que foram perdidos, sendo os receptores sensoriais, tais como: olfativos, auditivos, visuais e táteis. A relação entre a alimentação e plasticidade cerebral por meio da reeducação alimentar mostrou pontos positivos nas atividades cognitivas, motoras cerebrais. Assim, ficou demonstrado que as atividades de neuroplasticidade e a alimentação do indivíduo favorece mudanças significativas no cérebro, permitindo identificar alterações satisfatórias no Sistema Nervoso Cerebral (SNC).

Conclusão: Ficou evidenciado que a alimentação tem um impacto significativo na plasticidade cerebral. Uma dieta saudável pode ajudar a manter o cérebro saudável e jovem, enquanto uma dieta não saudável pode prejudicar o cérebro e aumentar o risco de doenças neurodegenerativas. Portanto, uma alimentação quando é desequilibrada exerce efeitos não desejados sobre a cognição, gerando declínio no desempenho.

Trab. 167**FUSÃO DE MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS: REFRIGERAÇÃO, UV, OZÔNIO E SOLUÇÕES SANITIZANTES**

Autores: ISADORA DE ANDRADE PAULO, FERNANDA RAQUEL WUST SCHMITZ, THAÍS COSTA NIHUES, FELIPE ORMELEZ, MARCELO CAMPANI, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A conservação de alimentos é um desafio crucial para garantir a segurança e a qualidade dos produtos alimentícios. Nos sistemas de refrigeração, métodos como a utilização de luz ultravioleta (UV), ozônio e soluções sanitizantes têm ganhado destaque como alternativas eficazes para prolongar a vida útil dos alimentos. Esses métodos oferecem abordagens inovadoras que visam reduzir a carga microbiana e preservar as características sensoriais e nutricionais dos produtos.

Objetivo: Este resumo bibliográfico visa apresentar uma análise abrangente dos métodos

de conservação de alimentos refrigerados, com foco nos benefícios e nas limitações das técnicas de UV, ozônio e soluções sanitizantes. Além disso, pretende-se explorar as diferentes aplicações industriais e as considerações de segurança associadas a esses métodos.

Metodologia: A pesquisa foi conduzida por meio da revisão sistemática da literatura, englobando estudos científicos, artigos de revisão e relatórios técnicos. Foram selecionados trabalhos que apresentaram experimentos controlados, avaliações sensoriais e análises quantitativas dos efeitos dos métodos de conservação em alimentos refrigerados.

Resultados: Os resultados revelaram que a exposição aos raios UV é capaz de inativar micro-organismos patogênicos e deteriorantes, contribuindo para a extensão da vida útil dos alimentos. O ozônio demonstrou ser eficaz na desinfecção de superfícies e no controle de odores, mas os níveis de ozônio precisam ser regulados para evitar possíveis efeitos negativos sobre os alimentos. Quanto às soluções sanitizantes, compostos como peróxido de hidrogênio e ácido acético mostraram-se promissores na redução da carga microbiana, porém é necessário considerar os impactos na qualidade sensorial.

Conclusão: Os métodos de conservação de alimentos em sistemas de refrigeração, como UV, ozônio e soluções sanitizantes, oferecem alternativas viáveis para prolongar a vida útil dos produtos alimentícios. No entanto, a implementação dessas técnicas deve ser cuidadosamente avaliada levando em consideração os efeitos sobre a segurança alimentar e a qualidade. Futuras pesquisas são necessárias para aprofundar a compreensão dos mecanismos de ação, otimizar as condições de aplicação e definir diretrizes precisas para a indústria alimentícia adotar essas abordagens de forma eficaz e segura. Agradecemos o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq, o Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação (MCTI), a Electrolux Brasil e a FURB por financiarem este projeto.

Trab. 168

GENE MTHFR, POLIMORFISMO MTHFRrs1801133T E A BAIXA CONCENTRAÇÃO DE VITAMINA B9 ASSOCIADOS AO CÂNCER DE MAMA

Autores: BIANCA JOICE SOUZA DANTAS, CECÍLIA RODRIGUES SOUZA NETA, MELISSA LIMA LINS, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, MARIA ELIANE FERREIRA ALVES, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O MTHFR (Metilenotetrahidrofolato redutase), é uma enzima relacionada com o auxílio do metabolismo do ácido fólico e a diminuição da homocisteína no sangue, este gene humano 5,10-metileno tetrahidrofolato redutase (MTHFR) está localizado na posição 36 na extremidade do braço curto do cromossomo 1 (1p36.3). Ele tem sido bastante estudado juntamente com o papel do MTHFR SNP (polimorfismo de nucleotídeo único, rs1801133) relacionado ao risco do câncer de mama. Alguns polimorfismos alteram as concentrações plasmáticas de folato (Vitamina B9) e homocisteína, causando problemas durante o reparo, síntese e metilação do material genético.

Objetivo: Explorar a relação entre o polimorfismo do gene MTHFRrs1801133T e sua suscetibilidade com o risco ao câncer de mama considerando a participação do baixo folato.

Metodologia: Trata-se de uma revisão da literatura disponível, com análise qualitativa. Para a busca de dados foram utilizadas as bases de dados SciELO, Pub Med e portal periódicos CAPES, dos últimos 3 anos. Utilizando os descritores “MTHFRrs1801133T”, “Câncer de mama” e “Folato” para realização da pesquisa, com os descritores “câncer de mama; folato; MTHFR. Foram selecionados artigos nos idiomas inglês, português e espanhol.

Resultados: RESULTADOS: A suplementação de folato (vitamina B9) é comprovadamente eficaz na redução do risco de câncer de mama ou na melhora de seu prognóstico. A metilenotetrahidrofolato redutase (MTHFR) é uma importante enzima envolvida no metabolismo do folato, na síntese de DNA e contribui para manter os níveis de ácido fólico e metionina. Contudo, os polimorfismos de nucleotídeo único, MTHFR C677T, alteram as concentrações plasmáticas de folato e homocisteína, causando problemas durante o reparo, síntese e metilação do material genético.

Estudos realizados com uma população chinesa examinaram se polimorfismos de nucleotídeo único (SNP) no gene MTHFR estavam associados ao risco e sobrevivência de câncer de mama e níveis séricos de folato em controles saudáveis. Em outro estudo com uma população mestiça equatoriana, foi extraído o DNA de 195 mulheres saudáveis e 114 afetadas, também observou-se associação significativa entre os genótipos rs1801133 (A222V) e um risco aumentado de desenvolvimento de CM.

Conclusão: Com isso, conforme apresentado nos artigos, diversas pesquisas sugerem que variantes no gene MTHFR podem influenciar o risco e o prognóstico do câncer de mama e o polimorfismo do gene MTHFR rs1801133 pode ser o alvo para este câncer.

Trab. 169

GENE APOC3 E A SÍNDROME METABÓLICA DO PADRÃO ALIMENTAR: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: CECÍLIA RODRIGUES DE SOUZA NETA, MELISSA LIMA LINS, BIANCA JOYCE SOUZA DANTAS, MARIANA ANDRE LAUREANO, FRANCISCO CLERISTON RABELO AMANCIO, GLICIA DE MORAIS OLIVEIRA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A APOC3 é um gene que codifica, em humanos, a proteína apolipoproteína-CIII (Apo C-III). Secretada pelo fígado e também pelo intestino delgado, Apo C-III é encontrada em lipoproteínas ricas em triglicerídeos (TG), como por exemplo, o quilomícron, VLDL e o colesterol. Sabe-se que a síndrome metabólica (SM) é um grupo de fatores de risco que contribuem para o desenvolvimento de doenças, como a diabetes e a hipertensão. Por isso, é importante entender que a síndrome metabólica (SM) está diretamente relacionada ao gene APOC3, pois a proteína Apo C-III é um marcador de risco em doenças cardiovasculares, vale mencionar também que o polimorfismo T-455C no elemento está ligado à insulina no gene APOC3 que estimula as concentrações de Apo - CIII e TG, acúmulo esse que pode ser porta de entrada para doenças oportunista aliadas a SM, como doenças coronarianas, ou seja, todos esses eventos têm relação com variantes genéticas. Estudos apontam que a prevalência do excesso de peso é

um dos fatores para SM e consequentemente a presença de Apo CIII, isto significa que indivíduos com padrões alimentares não saudáveis, isto é, uma dieta rica em gorduras e açúcares, são mais susceptíveis a adquirir patologias, visto que a SM é entendida como vários distúrbios endócrinos.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre a relação do gene APOC3 com a síndrome metabólica e como um plano alimentar pode influenciar.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 10 artigos publicados nas línguas inglesa, portuguesa e espanhola de 2015 a 2023; utilizando as bases: SCIELO; LILACS; PUBMED os descritores: APOC3; Síndrome Metabólica; Triglicerídeos; Plano Alimentar.

Resultados: Com isso, para diagnosticar a presença desse gene é necessário analisar a presença de triglicerídeos e se os níveis estão baixos ou elevados. Portanto, como a doença está ligada a questões genéticas e também alimentares, o tratamento é vinculado a um plano alimentar saudável e que possua alimentos ricos em nutrientes que serão aliados, como boas fontes de gordura (poli-insaturada, monoinsaturadas), fibras, presente em legumes, frutas e cereais, que contêm também vitaminas e minerais indispensáveis para um bom funcionamento do organismo, tanto para evitar as enfermidades oportunistas como também para diminuir os agravos das patologias crônicas relacionadas à SM.

Conclusão: Diante do exposto, nota-se a relevância da Nutrição para a SM.

Trab. 170

HÁ DESIGUALDADES NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR? ESTUDO EPIDEMIOLÓGICO EM ESCOLAS PÚBLICAS E PRIVADAS DE UMA CIDADE DO NOROESTE PAULISTA

Autores: LAURA BRUNELLI DUCATTI, MARIA FERNANDA VILLAS BOAS POIATI, MARIANA BREZ BASILIO, MARIANA BENFATTI MARSILLI, MARINA DADA CARASCOSA, MILENA FREITAS MARTINS, RAFAELLA FERRISSE GALBEIRO, WILSON FALCO NETO, DURVAL RIBAS FILHO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: Nos últimos anos, foi possível observar uma mudança no padrão de ingestão alimentar da população mundial, como

um aumento significativo no consumo de alimentos com alta densidade calórica. Diante dessa mudança de cenário, a ONU declarou a obesidade como uma epidemia mundial em 1997. Segundo a declaração, os maiores números de obesidade infantil estão presentes em países ainda em desenvolvimento, como o Brasil, onde esses níveis prevalecem nas classes socioeconômicas privilegiadas; enquanto, nas regiões periféricas, rurais e em áreas carentes, a desnutrição apresenta números mais elevados.

Objetivo: O trabalho teve como objetivo analisar a relação entre o IMC de crianças do 5º ano do Ensino Fundamental, buscando identificar possíveis diferenças no padrão de ingestão alimentar dessas crianças, assim como na instituição educacional à qual estão matriculadas, se privada ou pública.

Metodologia: Este é um estudo observacional transversal realizado por meio de um questionário online enviado aos pais de alunos do Ensino Fundamental em Catanduva, a coleta foi feita entre Maio até Junho de 2023. Além disso, foram realizadas medidas de altura, peso e idade dos sujeitos da pesquisa. A análise dos dados foi conduzida pelo software R Studio™. Testes T de Student foram conduzidos por meio de bootstrap, testes exatos de Fisher para comparar proporções. O estudo foi aprovado pelo conselho de ética local (número 6.151.084; CAAE: 703449423.8.0000.5430).

Resultados: O número de sujeitos do estudo foi de 133, sendo 101 de escolas públicas e 32 de escolas privadas. Além disso, foram identificados 59 meninos e 73 meninas. O peso médio e a altura média desses indivíduos no momento do nascimento foram 3,12 Kg (DP=0,57) e 47,41 cm (DP=2,97), respectivamente. Não houveram diferenças entre os grupos para essas variáveis ($p > 0,5$). O IMC médio foi de 19,36 Kg/m² (DP=4,25). Quanto à comparação entre as escolas, o IMC das escolas públicas foi de 19,24 Kg/m² (DP=4,41) e 19,75 Kg/m² (DP=3,76) para as escolas privadas. A diferença de IMC observada entre os dois grupos foi de 0,506 Kg/m² [IC: -1.107 - 2.178; SE=0.83], não sendo estatisticamente significativa ($p=0,545$).

Conclusão: Não houve diferença significativa, como demonstrado pelas estatísticas, entre o IMC dos alunos de escolas públicas e privadas na cidade de Catanduva.

Trab. 171

HIPOVITAMINOSE D: HÁ NECESSIDADE DE SUPLEMENTAÇÃO?

Autores: ANNA JÚLIA CURCIO DE PAULA ALLEMAND, LARA TONINI, ISIS AQUINO RABELO DE MELO, LÍVIA SIMÕES LIRA, LARA CATARINE ENTRINGER DOBRAWOLSKY, GABRIEL HENRIQUES AMORIM, NICOLLI DIAS DUARTE TORRES, LETICIA JANUZZI RESENDE, ANTONELLA ZANOTTI LOCATELLI, MANUELA GONÇALVES PEDRONI

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA

Introdução: A vitamina D é uma vitamina lipossolúvel importante para mineralização de tecido ósseo, absorção intestinal de cálcio além de ter papel na modulação autoimune, força muscular, coordenação neuromuscular, entre outros. Cerca de 90% da sua obtenção pelo organismo é feita através da exposição de 20 a 30 minutos aos raios UV diariamente. Sua deficiência é definida por níveis séricos de 25(OH)D menores que 15 ng/mL.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre a deficiência de vitamina D e suas consequências na saúde a fim de avaliar a necessidade de reposição da mesma.

Metodologia: A realização desse trabalho baseou-se em uma revisão da literatura, sendo a busca realizada no PubMed com foco nos anos de 2018 a 2019, submetidas as palavras chaves "vitamin D", "supplementation", "deficiency", "hypovitaminosis D".

Resultados: Foi compreendido que níveis séricos de 25(OH)D menores de 20 ng/mL estão associados a elevação dos níveis de PTH, consequentemente relacionado a hiperparatireoidismo secundário. Além disso, a deficiência de vitamina D tem efeito direto na redução da absorção intestinal de cálcio, que por sua vez aumenta os riscos de osteoporose, osteomalácia e fraturas ósseas. Foi observado que a maioria dos pacientes com insuficiência severa de vitamina D apresentaram alguns sinais e/ou sintomas como problemas de mobilidade, dores ósseas e/ou musculares devido a osteomalacia e piora clínica de outras doenças.

Conclusão: Visto que sua forma de obtenção e sintetização através da pele é impraticável pra maioria das pessoas, que sem ela poucas pessoas conseguem atingir os níveis séricos de vitamina D necessários para o bom funcionamento

do organismo e que as consequências da sua deficiência são importantes e podem ser evitadas, se torna importante a realização da sua dosagem sérica juntamente a dosagem de PTH e de cálcio, a fim de indicar a terapia de reposição oral de vitamina D associada ou não a reposição de cálcio.

Trab. 172

IMPACTO DA CULTURA DA IMAGEM CORPORAL NA ETIOLOGIA DOS TRANSTORNOS ALIMENTARES: UMA ANÁLISE DE ESTUDOS

Autores: EDITH MONIELYCK MENDONÇA BATISTA, VIVIAN MARQUES MIGUEL SUEN

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CAMPUS RIBEIRÃO PRETO

Introdução: A relação entre cultura, imagem corporal e transtornos alimentares tem sido amplamente explorada na literatura científica. A influência cultural na percepção e valorização da imagem corporal desempenha um papel crucial na etiologia e manutenção desses transtornos. A compreensão dos mecanismos subjacentes a essa interação é fundamental para o desenvolvimento de estratégias preventivas e terapêuticas eficazes.

Objetivo: O objetivo deste estudo é examinar e sintetizar os achados da literatura científica sobre o impacto da cultura da imagem corporal na etiologia dos transtornos alimentares.

Metodologia: Realizou-se uma revisão sistemática da literatura científica para investigar o impacto da cultura da imagem corporal na etiologia dos transtornos alimentares. A busca abrangeu os últimos 15 anos e foi conduzida em bancos de dados científicos reconhecidos, incluindo PubMed e Scopus. Foram selecionados estudos que abordaram a relação entre cultura da imagem corporal e transtornos alimentares, considerando diferentes contextos socioculturais e abordagens metodológicas.

Resultados: A análise dos estudos evidenciou que a cultura exerce um papel significativo na moldagem da percepção da imagem corporal e nas atitudes relacionadas à alimentação e ao peso. Normas culturais de magreza, pressão social por conformidade estética e influências midiáticas têm sido associadas ao desenvolvimento de insatisfação corporal, dietas extremas e comportamentos restritivos. Além disso, a aná-

lise transversal entre diferentes culturas revelou variações na prevalência e manifestação dos transtornos alimentares.

Conclusão: A complexa interação entre cultura e imagem corporal exerce um impacto substancial na etiologia dos transtornos alimentares. A compreensão desses mecanismos oferece insights valiosos para intervenções clínicas e programas de prevenção. A promoção de uma cultura de aceitação corporal e a educação sobre os efeitos prejudiciais dos ideais de beleza irrealistas podem ser estratégias-chave na abordagem desses transtornos em diversos contextos socioculturais

Trab. 173

IMPACTO DA PANDEMIA DO COVID-19 NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR

Autores: ELEN CARLA ALVES DA SILVA, DÉBORAGABRYELLA IVO DA SILVA, CAMILA CAROLINA DE MENEZES SANTOS BERTOZZO, MAYARA QUEIROGA ESTRELA ABRANTES BARBOSA, RAPHAELA VELOSO RODRIGUES DANTAS, MARIA ELIZANGELA FERREIRA ALVES, RENALLY DE LIMA MOURA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, MARIA LUÍSA PONTES MACHADO NETA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: Em 2020 o mundo vivenciou a pandemia do covid-19, ocasionada pelo vírus SARS-CoV-2 que iniciou com um surto em Wuhan na China em dezembro de 2019. Cerca de 89.166.150 de indivíduos foram infectados e 1.023.802 óbitos foram registrados nos Estados Unidos. Na Europa o número de infectado ultrapassa 207.622.000 de indivíduos e 2.283.000 óbitos. No Brasil foram registrados 37.739.057 casos de infectados e 704.897 óbitos. A elevada taxa de mortalidade ocasionada pelo vírus e o isolamento social foram os principais fatores pelo aumento de depressão, ansiedade, medo, transtornos e estresse, esse aumento nos problemas de saúde mental está relacionado ao elevado nível das taxas de transtornos alimentares, destacando-se a compulsão alimentar.

Objetivo: Desse modo, objetiva-se avaliar o impacto da pandemia do COVID-19 no comportamento alimentar.

Metodologia: Para o desenvolvimento deste estudo foram realizadas buscas nas bases de dado Science Direct, Scopus e PubMed. Foram

inclusos artigos publicados nos últimos três anos (2020 – 2023) e a busca dos artigos foi realizada utilizando os seguintes descritores: “COVID-19 and eating behavior”, “pandemic and eating disorder” e “anxiety and binge eating”.

Resultados: Os resultados elucidam que a pandemia do COVID-19 favoreceu o aumento dos transtornos alimentares. A adaptação a nova rotina, restrições de atividades cotidianas, paralisação das atividades físicas ao ar livre e insegurança econômica foram os principais motivos que afetaram negativamente os hábitos alimentares. Dentre os transtornos alimentares desenvolvidos durante a pandemia, o transtorno de compulsão alimentar periódica foi o principal transtorno identificado. Esse transtorno alimentar se caracteriza pelo comer excessivo durante um determinado período de tempo. Os indivíduos obesos foram os mais vulneráveis aos transtornos alimentares. O comportamento alimentar durante a pandemia foi o ato de comer emocional, definido pela ingestão alimentar motivada pela emoção, ao invés da sensação de fome. As preferências alimentares nesta época foram alimentos calóricos, ultraprocessados e bebidas alcólicas, principalmente no período noturno como compensação ao isolamento social e imprevisibilidade da pandemia.

Conclusão: Contudo infere-se que durante a pandemia do COVID-19 o comportamento alimentar era induzido pela instabilidade emocional, refletindo hábitos alimentares não saudáveis.

Trab. 174

IMPACTO DO CONSUMO DA AMÊNDOA DE BARU E DO SORO DE LEITE CAPRINO SOBRE A ABUNDÂNCIA RELATIVA DE GÊNEROS BACTERIANOS DE INTERESSE NO COMPORTAMENTO DE MEMÓRIA E DE ANSIEDADE EM RATOS TRATADOS DURANTE O ENVELHECIMENTO

Autores: RITA DE CÁSSIA DE ARAÚJO BIDÔ, DIEGO ELIAS PEREIRA, ANDREZA MORAES DUARTE DE OLIVEIRA, CAMILA MARIA SOUSA DE ANDRADE NASCIMENTO, THALIA AMANNARA MELO DA COSTA, MARCELO WESLEY DA SILVA BARBOSA, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, CAMILA CAROLINA DE MENEZES SANTOS BERTOZZO, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: O envelhecimento é uma fase marcada por mudanças ligadas à remodelação de diferentes sistemas fisiológicos, sendo estas bastante variadas e dependentes das escolhas e estímulos vividos ao longo da vida. Evidências têm demonstrado a importância do intestino no bom funcionamento do cérebro e da alimentação na modificação da microbiota intestinal influenciando o eixo intestino-cérebro condicionando parâmetros de ansiedade e memória.

Objetivo: Pensando desse modo, propôs-se avaliar o impacto do consumo da amêndoa de baru e do soro de leite caprino, duas matrizes alimentares que integram em sua composição compostos bioativos, sobre a abundância relativa de gêneros bacterianos de interesse no comportamento de memória e de ansiedade em ratos envelhecidos.

Metodologia: Os animais foram divididos em três grupos (n=10 /grupo): Controle (CT) – recebendo água destilada; Amêndoa de Baru (BA) - 2000 mg de baru/kg; e Baru + Soro (BW) – 2000 mg de baru + 2000 mg de soro de leite caprino/kg. Ao completarem 10 semanas de suplementação por gavagem foram coletadas as fezes dos animais para análise da microbiota fecal por meio do sequenciamento de DNA metagenômico do amplicon 16S realizado pelo método pareado e sequenciador da plataforma de sequenciamento MiSeq Illumina (San Diego, CA, Estados Unidos) usando um kit de sequenciamento V2 de 500 ciclos (2 × 250).

Resultados: Como resultado, observou-se que houve aumento da abundância relativa de gêneros bacterianos benéficos como Coprococcus, nas fezes dos animais BA, do Blautia, no BA e BW e Gastranaerophilales e Ruminococcace no BW. Esses microrganismos têm sido relacionados com melhor efetivação da memória, diminuição do comportamento ansioso e diminuição do comportamento depressivo e ansioso, respectivamente. O Gastranaerophilales e Ruminococcace, em outros estudos, foi encontrado em maior abundância em pacientes saudáveis quando comparados à pacientes depressivos. Nesses mesmos grupos houve redução de gênero patogênico Clostridia_UFC-014 que foi, em outra pesquisa, observado em maior abundância em camundongos com lesão cerebral induzida por

radiação, expressando resultados negativos em testes que avaliaram o comportamento de ansiedade e de memória.

Conclusão:

Desse modo, o consumo da amêndoa de baru e do soro de leite caprino mostra-se eficiente em alterar benéficamente a microbiota intestinal aumentando a abundância relativa de gêneros bacterianos de interesse no comportamento de memória e de ansiedade em ratos idosos.

Trab. 175

IMPACTO DO CONSUMO DA FARINHA DE PALMA (OPUNTIA FÍCUS-INDICA) SOBRE ESTRESSE OXIDATIVO NO CERÉBRO RATOS WISTAR IDOSOS

Autores: RENALLY DE LIMA MOURA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, JORDANIA CANDICE COSTA SILVA, LUANA LOHHANE DE SOUZA ESTEVAM, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, BRUNO SILVA DANTAS, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, MARIA DA VITÓRIA SANTOS DO NASCIMENTO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: O envelhecimento pode está associado com o aumento do risco de desenvolvimento de algumas patologias do Sistema Nervoso Central (SNC), dentre elas é bastante comum na fase idosos o aumento da neurodegeneração, bem como aumento na prevalência de ansiedade e depressão. Para que o organismo mantenha a homeostase é necessário o equilíbrio entre o sistema funcional e imunológico, porém na fase idosos se torna um pouco complicado de manter o equilíbrio, pois ocorre alterações nesses sistemas, essas alterações estão associadas ao estresse oxidativo e inflamatório. Estudos comprovam que os alimentos que possuem em sua composição antioxidantes e compostos bioativos podem atuar na redução do estresse oxidativo, tendo em vista que estes compostos contribuem com a prevenção das doenças neurodegenerativas.

Objetivo: Investigar o efeito do consumo da farinha de palma durante 4 semanas sobre o estresse oxidativo cerebral de ratos idosos da linhagem wistar.

Metodologia: Foram utilizados 40 animais machos com idade de 18 meses (idosos), os quais foram divididos em 04 grupos (n=10),

sendo: grupo controle, recebendo dieta controle elaborada de acordo com as diretrizes da AIN-93M, Grupo Palma 5%, Grupo Palma 10% e Grupo Palma 15%. Os grupos tratados com palma receberam 5, 10 e 15% da farinha de palma adicionada na ração respectivamente. No final do experimento os animais foram eutanasiados seguindo as recomendações éticas do Instituto Nacional de Saúde Bethesda (Bethesda, EUA) sobre cuidados com animais. e posteriormente aferido as concentrações de malonaldeído.

Resultados: Diante do exposto foi observado no estudo que os animais tratados com a farinha de palma apresentaram uma redução nos níveis de MDA, sendo o grupo tratado com a concentração de 15% o grupo que apresentou a maior redução. Esses resultados podem está associados a matriz de estudo tendo em vista que estudos comprovam que alimentos fontes de antioxidantes contribuem com a redução do estresse oxidativo bem como, prevenção de transtornos comportamentais. A palma forrageira (*Opuntia fícus-indica*) é considerada uma ótima fonte de compostos antioxidantes naturais.

Conclusão: De acordo com os achados, pode-se perceber que os animais tratados com a farinha de palma apresentaram redução nos níveis de MDA, sendo o grupo P15% o grupo com a maior redução, logo a farinha de palma contribuiu com a proteção do tecido cerebral dos animais contra os efeitos dos radicais livres.

Trab. 176

IMPACTO DO CONSUMO DE CASTANHOLA NA REDUÇÃO DE COLESTEROL TOTAL E TRIGLICERÍDEOS: EVIDÊNCIAS DE UM ESTUDO COM RATOS MACHOS IDOSOS WISTAR

Autores: BRUNO SILVA DANTAS, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, RENALLY DE LIMA MOURA, LUANA LOHHANE DE SOUZA ESTEVAM, JORDANIA CANDICE COSTA SILVA, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, JAIELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA, FABRÍCIA DE SOUZA FERREIRA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: O colesterol total e os triglicerídeos são dois componentes lipídicos fundamentais presentes no sangue,

que desempenham papéis essenciais no funcionamento do organismo. Ambos estão associados à saúde cardiovascular e metabólica, sendo frequentemente analisados como indicadores de risco para doenças cardiovasculares e outros distúrbios relacionados. Escolhas alimentares saudáveis, ricas em gorduras insaturadas, fibras, frutas e vegetais, podem ajudar a manter esses lipídios em níveis saudáveis e contribuir para a saúde cardiovascular.

Objetivo: O objetivo deste estudo é investigar o impacto do consumo de castanhola na redução dos níveis de colesterol total e triglicerídeos em ratos machos idosos da linhagem Wistar.

Metodologia: Os animais foram divididos em 3 grupos de acordo com os tratamentos, tendo em cada grupo um número de 10 animais: 1) Grupo Controle (CG) – tratado com água destilada; 2) Polpa de Castanhola 500 (P500) – tratado com 500 mg/kg de polpa de castanhola; 3) Polpa de Castanhola 1000 (P1000) – tratado com 1000 mg/kg de polpa de castanhola. A administração da polpa de castanhola foi realizada durante 35 dias. Após o período de administração da polpa de castanhola, foi realizada a coleta de sangue, o soro foi obtido após centrifugação a 3000 rpm durante 10 minutos. As análises de triglicerídeos e colesterol total foram aferidas utilizando kit comercial Labtest (Minas Gerais, Brasil) e a leitura realizada em espectrofotômetro.

Resultados: O valor do colesterol total apresentou uma menor concentração nos grupos experimentais comparado ao grupo CG ($p < 0.05$), CG (77.14 ± 7.82 mg / dL). P500 (45.24 ± 5.83 mg / dL) e P1000 (52.38 ± 8.25 mg / dl), já os valores de triglicerídeos a redução só foi observada no grupo experimental P100 comparado com CG e P500 ($p < 0.05$), CG (52.00 ± 4.62 mg/dL); P500 (52.00 ± 4.38), P1000 (30.40 ± 6.69 mg / dL).

Conclusão: Com base nos resultados obtidos, pode-se concluir que o consumo da castanhola teve um efeito positivo na redução dos níveis de colesterol total e triglicerídeos. Notavelmente, observou-se uma redução mais significativa nos níveis de triglicerídeos com uma dosagem mais elevada do fruto.

Trab. 177

IMPACTO DO CONSUMO DE IOGURTE CAPRINO ADICIONADO DE FARINHA DE PALMA (OPUTIA FICUS-INDICA) SOBRE A SAÚDE HEPÁTICA DE RATOS WISTAR ADULTOS

Autores: MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, JANUSE MILLIA DANTAS DE ARAÚJO, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, NATALIA DANTAS DE OLIVEIRA, FABÍCIA FRANÇA BEZERRIL, ELEN CARLA DA ALVES DA SILVA, RENALLY DE LIMA MOURA, BRUNO SILVA DANTAS, RITA DE CÁSSIA ARAÚJO BIDÔ, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: O leite caprino tem sido uma alternativa bastante utilizada por indivíduos que buscam uma alimentação mais saudável, tanto pelo seu teor de ácidos graxos essenciais, como também por apresentar menor alergenicidade. Por isso, a indústria de alimentos têm desenvolvido cada vez mais produtos à base desta matriz, como o iogurte caprino. E, para aumentar o seu teor nutricional e sua funcionalidade, diversos vegetais têm sido acrescentados a essas preparações. Nesse cenário, as panc's, como a palma e as demais cactáceas têm ganhado espaço.

Objetivo: Esta pesquisa objetivou avaliar o efeito do consumo de iogurte caprino adicionado de farinha de palma sobre a função hepática de ratos Wistar adultos.

Metodologia: O iogurte foi elaborado adicionando ao leite caprino pasteurizado, 10% de sacarose e inoculado uma cultura starter, e, posteriormente, passou pelo processo de fermentação em um BOD por, em média, 4h, posteriormente, o coágulo foi cortado e foi adicionado ao iogurte 7% de farinha de palma para cada litro de iogurte. A farinha de palma foi feita a partir da secagem em estufa e trituração do cladódio de palma no liquidificador e moinho de facas. Os animais foram divididos em 3 grupos: Grupo controle (CG), que suplementou água, grupo iogurte caprino (IC), que suplementou iogurte caprino e iogurte caprino com palma (ICP), que suplementou iogurte com farinha de palma, os animais foram suplementados por 30 dias, sendo eutanasiados posteriormente para coleta de sangue. A função hepática foi analisada pelo soro usando o método enzimático com kit comercial.

Resultados: Foi analisado duas enzimas hepáticas com os kits, a transaminase oxalacética e a transaminase pirúvica. Essas enzimas são produzidas pelo fígado e refletem a boa funcionalidade hepática e podem ser determinantes para o diagnóstico de doenças como pancreatite aguda, doenças hepáticas entre outras. Analisando os resultados, foi possível observar que os animais dos grupos IC e ICP tiveram um aumento dessas enzimas na corrente sanguínea quando comparados ao grupo controle.

Conclusão: Assim, os resultados indicam que o metabolismo bioquímico dos animais que consumiram o iogurte e o iogurte adicionado de farinha de palma, levaram a uma possível lesão hepática, podendo ser resultado do perfil e quantidade de gordura presente no iogurte. No entanto, mais estudos mais são necessários para indicar quais vias bioquímicas ou substratos foram responsáveis pela alteração encontrada nos animais que consumiram iogurte adicionado ou não de farinha de palma.

Trab. 178

IMPACTO DO CONSUMO DE IOGURTE CAPRINO ADICIONADO DE FARINHA DE PALMA (OPUTIA FICUS-INDICA) SOBRE PADRÕES MURINOMÉTRICOS DE RATOS WISTAR ADULTOS

Autores: MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, MARIA ELIANE FERREIRA ALVES, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, NATALIA DANTAS DE OLIVEIRA, LUANA LOHHANE DE SOUZA ESTEVAM, FABRÍCIA DE SOUZA FERREIRA, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, BRUNO SILVA DANTAS, RITA DE CÁSSIA ARAÚJO BIDÔ, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: O consumo alimentar é um dos principais fatores para determinar a normalidade das medidas antropométricas dos indivíduos. Estudos indicam que o alto consumo de gorduras, principalmente saturadas, o consumo de carboidratos simples e a baixa ingestão de fibras são determinantes para o aumento de circunferências como abdominal, quadril, quadros de obesidade e conseqüentemente aumento de IMC, desenvolvimento de dislipidemias, problemas cardiovasculares entre outras doenças. O consumo de alimentos contendo gorduras boas e fibras dietéticas

têm sido um dos tratamentos para evitar o desenvolvimento dessas doenças. Nesse sentido, o iogurte caprino rico em ácidos graxos essenciais, adicionado de farinha de palma, rico em fibras é uma alternativa de consumo para os indivíduos dos grupos de risco.

Objetivo: Avaliar o impacto do iogurte caprino adicionado ou não de farinha de palma sobre padrões murinométricos de ratos wistar adultos.

Metodologia: O iogurte foi elaborado adicionando ao leite caprino pasteurizado, sacarose e inoculado uma cultura starter, e foi para o processo de fermentação em um BOD por, em média, 4h, posteriormente, foi adicionado ao iogurte 7% de farinha de palma para 1l de iogurte, a farinha de palma foi feita a partir da secagem e trituração do cladódio de palma. Os animais foram divididos em 3 grupos: Controle CG que suplementou água, IC que suplementou iogurte caprino e ICP iogurte caprino com palma, os animais foram suplementados por 30 dias. Um dia antes da eutanásia, foram analisadas as seguintes medidas: tamanho naso-anal, circunferência abdominal e torácica, IMC, índice de LEE - pque analisa o grau de obesidade em animais.

Resultados: Foi possível observar que no tamanho, circunferência abdominal, IMC e índice de LEE não apresentou nenhuma diferença entre os grupos, já na circunferência torácica e IMC, foram menores no grupo ICP comparado aos demais grupos. Já no parâmetro peso corporal e relação tórax/abdome, os animais do grupo ICP são maiores quando comparados aos demais grupos.

Conclusão: Assim, é possível dizer que a composição do iogurte adicionado ou não da farinha de palma, principalmente as fibras, principalmente as insolúveis, da palma e a composição de ácidos graxos insaturados do iogurte impacta de forma benéfica nas medidas corporais e no índice de obesidade dos seus consumidores, pois apesar de os animais que consumiram iogurte com farinha de palma apresentarem maior peso, isso não interferiu no IMC desses animais.

Trab. 179**IMPACTO DO ÓLEO DE MILHO SOBRE A MEMÓRIA DE LONGO PRAZO DA PROLE DE RATAS SUPLEMENTADAS DURANTE A GESTAÇÃO E LACTAÇÃO**

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, RAFAELLA CHARLLANY ARAUJO DE MENEZES, SAMARINA KAROLINE ARAÚJO SANTOS, DIOGO LEONARDO SANTOS SILVA, ROSEANE DE SOUZA SILVA, JOÃO MANOEL DE SOUSA SILVA, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, MAYARA QUEIROGA ESTRELA ABRANTES BARBOSA, FLÁVIA NEGROMONTE SOUTO MAIOR, CAMILA CAROLINA DE MENEZES SANTOS BERTOZZO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A gestação e a lactação são períodos suscetíveis para a neuroplasticidade e neurogênese, e os nutrientes têm um impacto relevante nestes processos. Alimentos fontes de lipídeos, especialmente os ácidos graxos poli-insaturados, auxiliam no período crítico do desenvolvimento, influenciando o sistema cognitivo. O óleo de milho é uma fonte rica em ômega 6 e 9, além de vitamina E e tocoferóis, constituindo uma importante fonte de componentes para a dieta humana, podendo contribuir para funções cognitivas, entretanto, o alto teor de calorias, gordura saturada e de origem transgênica, podem representar uma desvantagem no consumo deste óleo.

Objetivo: Sendo assim, o objetivo do presente estudo foi analisar o efeito da suplementação do óleo de milho durante a gestação e lactação sobre a memória de longo prazo da prole de ratas Wistar.

Metodologia: Foram utilizadas ratas da linhagem Wistar para obtenção dos filhotes. Após confirmada a prenhez, as ratas foram divididas em 2 grupos: Grupo Controle, que recebeu administração do óleo de soja e Grupo Óleo de milho, que recebeu administração do óleo de milho (sem exposição a formas de calor e aquecimento). Todos os tratamentos foram administrados por via oral (gavagem), na dose de 1mL x 100g de peso do animal, durante o período de gestação e lactação. Após o desmame, os filhotes foram divididos pelos respectivos grupos das mães (n = 8), e mantidos em condições padrão controladas, recebendo água e ração ad libitum. Ao completarem 42 dias de vida, os filhotes foram submetidos ao Teste de Habituação ao Campo Aberto. Os animais foram

colocados, individualmente, no campo aberto, explorando livremente durante 10 minutos, e foram recolocados no aparelho 24 horas após para explorarem livremente por mais 10 minutos. O parâmetro avaliado foi a ambulação.

Resultados: Os animais do grupo cujas mães foram suplementadas com óleo de milho apresentaram facilitação da memória, uma vez que na segunda exposição ao campo aberto diminuíram sua ambulação, comparando-se com a primeira exposição, significando que houve habituação ao ambiente, tendo em vista que este teste comportamental é usado para a avaliação da aprendizagem não associativa através da capacidade de habituação do animal a longo prazo.

Conclusão: Diante dos resultados obtidos, pode-se concluir que a ingestão do óleo de milho promoveu a facilitação da memória na prole das ratas Wistar, mostrando resultados significativos no teste empregado no estudo.

Trab. 180**IMPACTOS DA INTERVENÇÃO MULTIPROFISSIONAL NO TRATAMENTO DA OBESIDADE EM INDIVÍDUOS ADULTOS**

Autores: AMANDA OLIVEIRA ARAÚJO, ISRAELYNE MIRANDA PETRÔNIO BRITO, DANIELLE BEZERRA RODRIGUES, LUCIANA MARIA SILVA DE LIMA

Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS

Introdução: Informações do Ministério da Saúde, divulgadas em 2020, indicam que 96 milhões de pessoas adultas apresentam excesso de peso, sendo a predominância maior no público feminino. Baseado nesses dados, o quadro de Obesidade envolve 41,2 milhões de adultos o qual promove impactos de repercussão social, psicológica, estrutural e econômica na saúde do indivíduo. Sendo uma doença crônica grave, a Obesidade é definida como o acúmulo exagerado de gordura corporal responsável por comprometer o organismo de cada pessoa. Seu tratamento envolve ações multiprofissionais que englobem a promoção da saúde bem como o uso de abordagens individuais, coletivas e transversais, sendo considerado os condicionantes e determinantes do sobrepeso e da obesidade, sem discriminação ou estigmatização da pessoa ou da família.

Objetivo: Trata-se de um instrumento cujo objetivo é identificar os impactos ocasionados pela intervenção multiprofissional no tratamento de homens e mulheres, na fase adulta, acometidos pela Obesidade, detectando os efeitos positivos e negativos dessa intervenção bem como avaliar o perfil psicológico desses adultos obesos submetidos ao tratamento multiprofissional.

Metodologia: O presente artigo aborda uma pesquisa qualitativa realizada através de uma revisão sistemática da literatura.

Resultados: 31 artigos encontrados na plataforma Google Acadêmico, 05 artigos encontrados no site da Associação Brasileira de Nutrologia e 03 artigos encontrados no site do Ministério da Saúde, publicados no período de 2019 a 2023.

Conclusão: Nesse contexto, concluiu-se que a participação da equipe multiprofissional no tratamento de indivíduos obesos vai além de orientações e informações, visto que torna-se necessário uma equipe de profissionais capacitados que atuem de forma interdisciplinar no atendimento a esse público bem como sejam responsáveis por promover o enfrentamento das dificuldades no manejo dessa doença crônica por meio de ações rotineiras de promoção de saúde, prevenção e controle de agravos provocados pela Obesidade com o compromisso de estabelecer a estratificação do risco para a doença, a incentivação para o autocuidado e garantir apoio necessário aos usuários portadores dessa doença.

Trab. 181

IMPACTOS DAS INTOLERÂNCIAS E ALERGIAS ALIMENTARES NA DIETA INFANTIL: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JÉCIA WEMILLY DE SOUZA, CLARA PEREIRA DE LACERDA, RILARY FERREIRA ALVES DA SILVA, KAYLANE PEREIRA SANTOS, EDIANA SILVA ARAÚJO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, RENALLY DE LIMA MOURA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A intolerância e alergias alimentares têm ganhado destaque na saúde e bem estar infantil. Intolerâncias surgem de dificuldades digestivas, enquanto alergias

desencadeiam respostas imunológicas após ingestão de certos alimentos. Entender como essas restrições afetam o perfil da criança é vital para garantir nutrientes adequados e uma relação saudável com a alimentação desde cedo.

Objetivo: O objetivo principal é analisar os efeitos das intolerâncias e alergias alimentares na dieta infantil, buscando entender como essas condições influenciam os hábitos alimentares e bem-estar na infância.

Metodologia: Este estudo envolve uma revisão bibliográfica, abrangendo 4 artigos publicados em inglês e português entre os anos de 2015 e 2022. As plataformas base SCIELO; PUBMED; Os descritores: alergias alimentares na infância; intolerâncias alimentares na infância; nutrição infantil.

Resultados: Além das implicações clínicas imediatas, às RAA (Reações adversas alimentares) possuem a capacidade de induzir carências de nutrientes essenciais, comprometendo o crescimento saudável e a saúde de forma geral a longo prazo. As restrições alimentares originadas por alergias e intolerâncias podem ocasionar um restringimento na diversificação (considerando-se que os principais alimentos-alvos se dão por leite, ovos e amendoim), e qualidade da dieta resultando em insuficiências de vitaminas, minerais, proteínas e outros elementos essenciais. Dessa forma, vê-se como a falta de tais alimentos afeta negativamente o desenvolvimento cognitivo, físico e imunológico das crianças, gerando efeitos de longo alcance na saúde e na capacidade de enfrentar doenças, ganho de peso inadequado, distúrbios na composição corporal e desenvolvimento ósseo. A ansiedade associada a contextos sociais que envolvem comida e às potenciais reações alérgicas pode gerar estresse emocional nas crianças, influenciando negativamente sua qualidade de vida e bem estar mental. Além disso, estas condições podem resultar em desafios para os pais na busca por alimentos adequados, e, em alguns casos, podem gerar dificuldades financeiras devido ao custo de alimentos especiais.

Conclusão: Portanto, reações adversas a alimentos prejudicam crianças com deficiências nutricionais, cognição, crescimento comprometido, afetando seu desenvolvimento e dieta. A introdução precoce de alimentos alergênicos pode

ser uma medida eficaz para a prevenção de RAA futuras e melhoria na prática clínica.

Trab. 182

IMPACTOS DO CONSUMO DA AMENDEIRA-DA-PRAIA (TERMINALIA CATAPPA) SOBRE A MEMÓRIA ESPACIAL DE RATOS WISTAR

Autores: NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, ARIELLY CRISTINA SOARES OLIVEIRA, JACIEL GALDINO MELO, BRUNO SILVA DANTAS, JAELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: O hipocampo está envolvido na formação da memória espacial. Para a sua análise, pode ser realizado um teste aquático com ratos, O labirinto aquático de Morris – water maze. Nesta atividade, os animais são treinados a encontrar a plataforma visível. No dia do teste, a plataforma é retirada e os animais que explorarem mais a zona da plataforma, apresentaram preservação da memória espacial.

Objetivo: Analisar os impactos do consumo da Terminalia catappa sobre parâmetros de memória espacial de ratos idosos.

Metodologia: O teste de labirinto aquático foi realizado em 4 dias, nos 3 dias iniciais os animais foram treinados e no 4º dia foi realizado o experimento para avaliar a latência de escape.

Resultados: No envelhecimento há diversas alterações, dentre elas, modificações nas estruturais cerebrais, desse modo, boa parte dos idosos apresentam prejuízos na memória. Portanto, avaliar substâncias que possam reverter ou diminuir tais efeitos é muito importante. Nesse sentido, diversos antioxidantes parecem atenuar os danos deletérios do processo de envelhecimento, esses componentes podem ser encontrados em matrizes naturais. A Terminalia catappa empregada na atual pesquisa, é uma fonte de antioxidantes com reportados efeitos medicinais. Em nossa pesquisa, a administração da matriz em ratos idosos não ocasionou diferenças significativas para a memória espacial. Tais achados podem ter ocorrido devido ao desenvolvimento de um teste que requer resistência física, e os animais do atual estudo eram idosos. Visto que, nos demais parâmetros, a amendoeira apresentou efeitos positivos.

Conclusão: Os próximos estudos poderiam avaliar os efeitos da administração da amendoeira em parâmetros de memória espacial com ratos adultos.

Trab. 183

IMPACTOS DO CONSUMO DE HESPERIDINA EM RATOS WISTAR: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, EDSON DOUGLAS SILVA PONTES, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, LUANA LOHHANE DE SOUZA ESTEVAM, RENALLY DE LIMA MOURA, JORDANIA CANDICE COSTA SILVA, MARIA LUÍSA PONTES MACHADO NETA, THALIA AMANNARA MELO DA COSTA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: Os flavonoides são compostos que apresentam diversos efeitos antioxidantes e anti-inflamatórios. Dentre eles, a hesperidina, que pode ser encontrada em casca de frutas cítricas, vem ganhando destaque devido às suas propriedades farmacológicas demonstradas em estudos in vivo.

Objetivo: Desse modo, objetivou-se analisar os efeitos do consumo de fontes de hesperidina em ratos Wistar.

Metodologia: Trata-se de uma revisão da literatura científica, com análise qualitativa. Para o levante bibliográfico utilizou-se as bases de dados: SciELO, PubMed, LILACS, Portal periódicos CAPES e Science Direct, para a busca foram usados os seguintes descritores: "hesperidin", "rats", "effects". Para a seleção do material, foram considerados artigos no idioma inglês, publicados nos últimos 5 anos.

Resultados: Foram encontrados diversos efeitos benéficos promovidos pela administração da hesperidina em ratos: hipoglicemiante, hipolipidêmico, cardioprotetor, anti-hipertensivo e anti-apoptótico. Esses resultados foram associados às propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias deste flavonoide. Tais dados reforçam que a hesperidina pode promover atenuação de processos ateroscleróticos, de resistência à insulina e formação de células espumosas macrófagas. Além disso, atuou na melhora do perfil lipídico e eliminou a toxicidade renal em camundongos. Em síntese, a hesperidina, em todos os estudos analisados, promoveu atenuou os processos de

estresse oxidativo e inflamatórios. Diante do exposto, esses achados reforçam o papel biológico de fenólicos naturais e, por isso, muitas plantas são utilizadas desde a antiguidade para fins medicinais.

Conclusão: Pode-se concluir a importância da hesperidina, sendo necessária uma melhor elucidação sobre os mecanismos de ação deste flavonoide e avaliação dos efeitos em estudos clínicos. Bem como, incentivar futuramente a sua aplicação em produtos farmacêuticos.

Trab. 184

IMPACTOS DO DIABETES GESTACIONAL NAS CRIANÇAS PÓS-PARTO: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, JÉCIA WEMILLY DE SOUZA, MARIA CLARA PEREIRA DE LACERDA, SABRINA GOMES COELHO COSTA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O diabetes gestacional é uma condição caracterizada pelo aumento dos níveis de glicose no sangue durante a gravidez. Isso ocorre quando o corpo da mãe não consegue produzir ou utilizar a necessidade específica de insulina para controlar os níveis de açúcar no sangue durante a gestação. Uma das preocupações relacionadas à diabetes gestacional é o impacto que ela pode ter no feto. Os altos níveis de glicose no sangue da mãe podem atravessar a placenta e afetar o desenvolvimento do feto.

Objetivo: Este estudo analisa os efeitos do Diabetes Gestacional na saúde infantil pós nascimento, abordando as consequências imediatas e de longo prazo. Identificando problemas como obesidade e distúrbios metabólicos.

Metodologia: Esta pesquisa utiliza uma revisão bibliográfica de 3 artigos nos idiomas inglês, espanhol e português. Entre os anos de 2003 a 2021 com utilização das bases PUBMED; SCIELO; NCBI; Utilizando-se os descritores: diabetes gestacional; diabetes infantil; diabetes.

Resultados: O descontrole metabólico durante a gestação pode ter implicações significativas no desenvolvimento físico e

intelectual das crianças a longo prazo. Isso inclui um risco aumentado de desenvolver predisposição ao Diabetes mellitus tipo 1, obesidade na infância e adolescência, especialmente, nestes bebês nascidos de mães com diabetes gestacional. Além disso, há indicações de que o descontrole glicêmico materno pode afetar o desenvolvimento do sistema nervoso central, levando a problemas de aprendizagem, comportamentais e de desenvolvimento. As complicações imediatas incluem problemas de saúde nos recém-nascidos, como dificuldades respiratórias, hipoglicemia, além de haver um aumento no risco de nascimento de bebês grandes (macrosomia) – condição apontada, inclusive, como fator de risco para complicações no parto e obesidade infantil. A influência do ambiente intrauterino é evidenciada pelas alterações no metabolismo da glicose, manifestando-se como intolerância à glicose na adolescência e elevação da pressão arterial. Ademais, os efeitos da exposição ao diabetes gestacional nos resultados cognitivos das crianças demonstram que descendentes de mães com diabetes gestacional apresentam baixa aptidão cognitiva em medidas de inteligência composta, inteligência verbal, inteligência não verbal e memória composta em comparação com crianças que não foram expostas a esta situação.

Conclusão: Portanto, o SNC do bebê pode ser afetado pelo descontrole glicêmico materno, bem como aumentar o risco de desenvolver o Diabetes mellitus 1 e obesidade.

Trab. 185

IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO INFANTIL: UMA REVISÃO

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, RAYANE LARISSA SALES DA SILVA, STEFANNIE MARIELLE DE SOUSA MARTINS, SABRINA GOMES COELHO COSTA, JAIR FRANCISCO DE LIMA SEGUNDO, SABRINA GOMES COELHO COSTA, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A nutrição infantil desempenha um papel crucial no desenvolvimento físico, cognitivo e emocional das crianças. Durante os primeiros anos de vida, os padrões alimentares

estabelecidos podem influenciar a saúde ao longo da vida. Portanto, compreender e implementar práticas nutricionais desde a infância é de suma importância.

Objetivo: O objetivo deste estudo é analisar a importância da nutrição infantil, identificar os principais nutrientes necessários para o crescimento saudável, examinar as práticas alimentares recomendadas e destacar os impactos da má nutrição na infância.

Metodologia: Para atingir esses objetivos, uma revisão abrangente da literatura foi realizada, foram utilizados 5 artigos como base, abordando estudos e diretrizes relevantes sobre nutrição infantil. Foram considerados aspectos como a importância do aleitamento materno, os grupos de alimentos essenciais, as necessidades calóricas e proteicas, bem como fatores socioculturais que influenciam os hábitos alimentares das crianças.

Resultados: Os resultados destacam que o aleitamento materno é fundamental nos primeiros meses de vida, fornecendo nutrientes essenciais e estabelecendo uma base saudável. Além disso, uma dieta balanceada que inclua proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas e minerais é crucial para o crescimento, desenvolvimento cerebral e imunidade. A introdução gradual de alimentos sólidos deve ser bem adequada, considerando a textura, a variedade e as preferências individuais da criança. A má nutrição na infância pode resultar em atrasos no desenvolvimento, deficiências nutricionais e aumento do risco de doenças crônicas.

Conclusão: A nutrição infantil é um pilar fundamental para garantir um crescimento e desenvolvimento saudável. A promoção do aleitamento materno, a diversificação da dieta com alimentos nutricionalmente ricos e a educação dos pais/cuidadores são estratégias cruciais para estabelecer hábitos alimentares positivos desde cedo. Investir em nutrição adequada durante a infância não apenas previne problemas de saúde a curto prazo, mas também estabelece bases sólidas para a saúde ao longo da vida. Portanto, é imperativo que profissionais de saúde, famílias e a sociedade como um todo colaborem para garantir que todas as crianças tenham acesso a uma nutrição adequada e equilibrada desde os primeiros anos.

Trab. 186

IMPORTÂNCIA DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL ESCOLAR NA INTERVENÇÃO ALIMENTAR DE CRIANÇAS: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Autores: CÍCERA FIRMINA DA SILVA, CAMILA MAYARA DE MEDEIROS FRANÇA, MARIA HELENA CARNEIRO DA SILVA LIRA, JOSIMARA NOGUEIRA DA COSTA, SCHIRLENE SHEILA DANTAS DE AZEVEDO, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, RAPHAELA VELOSO RODRIGUES DANTAS, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, MARILIA FERREIRA FRAZÃO TAVARES DE MELO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Diversos fatores colaboram na formação dos hábitos alimentares como valores socioculturais, necessidades fisiológicas, preferências, convivências sociais como hábitos familiares e de amigos, acesso a alimentos fora de casa, influência exercida pela mídia, entre outros. A escola tem participação prioritária no processo de educação alimentar já que é o local onde as crianças passam grande parte do seu dia. A educação nutricional no ambiente escolar, se configura como um conjunto de ações criadas com o intuito de contribuir com a adoção voluntária de hábitos saudáveis de alimentação, auxiliando em uma melhor qualidade de vida, saúde e aprendizagem do escolar.

Objetivo: O objetivo deste trabalho foi apresentar os dados atuais dispostos na literatura sobre educação nutricional no ambiente escolar infantil e sua contribuição na formação de hábitos alimentares saudáveis.

Metodologia: As buscas foram realizadas nas plataformas de artigos científicos atuais como: Google Acadêmico e PubMed, publicados de 2019 até 2023. Os descritivos utilizados foram: educação nutricional OU intervenção nutricional OU ações nutricionais ambiente escolar E hábitos saudáveis na creche E hábitos saudáveis na creche. Optou-se por dar preferência aos estudos escritos como revisão de literatura.

Resultados: Os estudos evidenciam que a escola se configura como um espaço propício para a promoção da educação nutricional em crianças, já que possibilita a introdução de hábitos alimentares, a partir da influência gerada pela interação entre elas. As pesquisas ainda trazem os pais como contribuintes na

construção desses hábitos, uma vez que irão dar prosseguimento aquilo que se é aprendido na escola. A introdução destas intervenções ainda na infância, são de extrema importância, uma vez que tais hábitos alimentares se estendem até a fase adulta em diante.

Conclusão:

A eficiência no processo de educação alimentar ofertado na escola é mais eficaz, no entanto a parceria com a família, é de extrema importância, para que os ensinamentos alimentares adquiridos na escola sejam seguidos fora dela, já que as crianças tendenciam a seguir os exemplos de casa.

Trab. 187

IMPORTÂNCIA DA MICROBIOTA INTESTINAL EM PESSOAS COM TEA

Autores: MARIA RAQUEL LUCAS DA SILVA OLIVEIRA, MARIA ADRIELY DA SILVA MEDEIROS, RILARY FERREIRA ALVES DA SILVA, KAYLANE PEREIRA SANTOS, EDIANA SILVA ARAÚJO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, RENALLY DE LIMA MOURA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: TEA refere-se ao Transtorno do Espectro Autista, um conjunto de condições neurológicas que afetam o desenvolvimento e o funcionamento social, comunicativo e comportamental de uma pessoa. O TEA é caracterizado por uma ampla variedade de sintomas e níveis de gravidade, o que é refletido no termo "espectro". Isso significa que as pessoas com TEA podem apresentar uma vasta gama de habilidades, desafios e características individuais. A ingestão de prebióticos, probióticos tem se mostrado importante para tratamento coadjuvante em pessoas que têm TEA, visto que em estudos realizados mostram que tem um efeito amenizador em alguns aspectos do autismo, como uma melhoria nos distúrbios gastrointestinais.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre como a microbiota intestinal pode ajudar a amenizar alguns aspectos do autismo.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, onde foram escolhidos 7 artigos publicados nas línguas inglesa e

portuguesa, de 2018 a 2022, utilizando as bases: PUBMED; e os descritores foram: Autismo; Microbiota; Prebiotics; Probiotics.

Resultados: Foi mostrado que o tratamento da microbiota intestinal pode influenciar no tratamento do TEA, porém ainda precisam de mais estudos, pois os resultados encontrados não são tão significativos de acordo com as amostras feitas, a principal fonte de pesquisa dos estudos analisados foram crianças e normalmente pessoas com TEA sentem desconfortos abdominais com mais frequência e isso acaba deixando elas mais agressivas, ansiosas e de acordo com os estudos que foram escolhidos, as crianças que foram analisadas e fizeram o uso do tratamento intestinal tiveram uma melhora nestas questões.

Conclusão: Com base no que foi dito um tratamento da microbiota intestinal pode ser bem benéfico para pessoas com TEA, apesar de ser necessário estudos mais abrangentes, nos que foram analisados pode-se notar que as crianças que fizeram o uso do tratamento da microbiota intestinal tiveram bons resultados.

Trab. 188

IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO PARA O DESEMPENHO COGNITIVO NA PRIMEIRA INFÂNCIA: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Autores: MARIA HELENA CARNEIRO DA SILVA LIRA, CÍCERA FIRMINA DA SILVA, CAMILA MAYARA DE MEDEIROS FRANÇA, JOSIMARA NOGUEIRA DA COSTA, SCHIRLENE SHEILA DANTAS DE AZEVEDO, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, RAPHAELA VELOSO RODRIGUES DANTAS, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, MARILIA FERREIRA FRAZÃO TAVARES DE MELO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A nutrição adequada, especialmente nos primeiros 1000 dias de vida, que abrangem da gestação até o final da primeira infância, desempenha um papel fundamental no desenvolvimento cerebral e neurocognitivo. Nutrientes essenciais, como ferro, zinco e ácidos graxos poliinsaturados de cadeia longa (LC-PUFAs), incluindo o DHA e o EPA, são crucialmente importantes para a formação das membranas neuronais e a fluidez cerebral. A nutrição durante esse período tem um impacto

significativo no desenvolvimento cognitivo a longo prazo.

Objetivo: Este trabalho objetivou-se reunir os dados atuais disponíveis na literatura científica sobre a importância da nutrição para o desempenho cognitivo na primeira infância.

Metodologia: Realizou-se buscas de artigos científicos internacionais na base de dados da PubMed, publicados entre os anos de 2019 até 2022. Os descritores utilizados foram: nutrição E cognição E primeira infância, dando preferência para artigos de revisão sistemática e/ou metanálise.

Resultados: No geral, os resultados sugerem que os indicadores do estado nutricional da primeira infância e a suplementação nutricional fornecida no período pré-natal até aos 2 anos estão positivamente associados ao desenvolvimento motor e ao funcionamento cognitivo na infância até aos anos pré-escolares. Estes estudos fornecem um forte apoio para um efeito nutricional da suplementação no desenvolvimento cognitivo durante a infância, embora não tenham sido identificados nutrientes específicos responsáveis pelas mudanças positivas na cognição. Além disso, o eixo intestino cérebro tem representado um novo foco de interesse nos estudos, devido as evidências na influência do neurodesenvolvimento em crianças pequenas e a suplementação de pré e próbióticos, como influenciadores positivos nesse eixo, tem sido estudado como fatores emergentes na promoção do desenvolvimento cognitivo, emocional e neural.

Conclusão: Como conclusão, os estudos destacam a importância do estado nutricional na primeira infância para o desenvolvimento cognitivo. Embora seja crucial fornecer uma variedade de nutrientes na fase inicial da vida, nenhum nutriente individual parece ser o único responsável pelo neurodesenvolvimento positivo. Além disso, os estudos enfatizam a influência de interações mais complexas entre fatores ambientais, que merecem investigação adicional. Futuras pesquisas devem incluir testes de cognição mais específicos para compreender melhor os efeitos benéficos no crescimento infantil.

Trab. 189

IMPORTÂNCIA DO CUIDADO ASSISTENCIAL PRÉ-NATAL À GESTANTES

Autores: LARISSA MARIA GOMES DUTRA, PATRÍCIA LIMA ARAÚJO, MISLÂNIA KÍZIA DANTAS DA SILVA, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, MARIA TEREZA LUCENA PEREIRA, CAMILA CAROLINA DE MENEZES SANTOS BERTOZZO, MAYARA QUEIROGA ESTRELA ABRANTES BARBOSA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: É sabido que o acompanhamento pré-natal é um procedimento de suma importância e imprescindível para mulheres gestantes, com o intuito de assegurar a manutenção da saúde materna e do feto no período da gestação. O pré-natal trata-se de atividades realizadas com o auxílio de profissionais da saúde e a gestante em tempos determinados, de modo a acompanhar toda a gravidez, desde o momento da descoberta até o parto, por meio de ações eficientes de triagem para intervir e prevenir a saúde tanto do bebê quanto da mãe. No entanto, é observado que existe a necessidade de recomendação da prática de cuidados assistenciais na gestação.

Objetivo: Desse modo, objetivou-se ressaltar a importância do cuidado assistencial e pré-natal a gestantes.

Metodologia: Foram pesquisados artigos nas bases de dados Pubmed e Science direct, nos idiomas inglês e português com base nos seguintes descritores “assistive care” e “pré-natal”.

Resultados: É indicado que mulheres a partir do momento de confirmação da gravidez, busquem auxílio nas Unidades Básicas de Saúde (UBS) para dar início ao acompanhamento pré-natal. Esse cuidado é assistido por um grupo multidisciplinar, com destaque para o profissional médico e enfermeiro durante este período. Devem ser ofertados cuidados materno-infantil, além de ações educativas relacionados ao período de gravidez e nascimento. Existindo então, a possibilidade de redução nos índices de baixo peso neonatal, crescimento intrauterino, prematuridade e mortalidade do recém-nascido, levando em conta a eficiência do cuidado assistencial as mulheres gestantes.

Conclusão: Mediante o exposto, a viabilidade da criança nascer saudável pode ter correlação

com o atendimento antecipado e frequente das consultas pré-natal quando se tem serviços de qualidade sendo ofertados. Assistência, promoção e prevenção são fundamentais para um atendimento mais humano e com qualidade desde o serviço básico a serviços mais complexos.

Trab. 190

IMPORTÂNCIA DO MANEJO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM CÂNCER DE ESÔFAGO

Autores: GABRIELA BORGES DE CARDOSO PENA, OLGA SIMÕES COELHO, CAROLINE GLENDA ANDRADE CORRADI

Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS DE MINAS GERAIS

Introdução: Os carcinomas esofágicos constituem a oitava neoplasia mais prevalente no mundo, e, 60 a 85% dos pacientes acometidos são diagnosticados com quadro de desnutrição. O aumento do metabolismo basal em decorrência do tumor e sua localização em um importante órgão do trato gastrointestinal (TGI) justificam este cenário - que é ainda agravado pelos efeitos colaterais do tratamento, que incluem inapetência, náuseas, impossibilidade de nutrição oral e lesões do TGI. Nesse contexto, a terapia nutricional adequada é essencial para assegurar a ingestão adequada de calorias e nutrientes, visando prover saúde ao paciente.

Objetivo: Compreender as aplicações e efeitos do manejo nutricional no tratamento e prognóstico de pacientes com carcinoma esofágico.

Metodologia: Revisão integrativa da literatura, com busca na base de dados PubMed, com os descritores: "oncology nutrition", "esophageal cancer" e "nutritional management". Os critérios de inclusão utilizados englobam artigos originais, publicados entre 2018 e 2023, em português ou inglês. Após a leitura na íntegra de 28 artigos, 7 foram selecionados para compor a presente revisão.

Resultados: A análise dos artigos evidenciou que a implementação de terapias nutricionais adequadas é responsável por reduzir o tempo de permanência dos pacientes oncológicos internados, a depleção de massa magra e o número de interrupções do curso dos tratamentos. Dados apontam que a nutrição enteral por sonda nasogástrica promove maior

ingestão calórica e melhoria no estado físico quando comparada à utilização de suplementos nutricionais orais. Outros artigos demonstram a piora do quadro clínico durante os cursos de quimioterapia, sendo observado um aumento de 42% nos quadros de anorexia após a realização do tratamento, que se consolida como um momento em que as intervenções nutricionais devem ser ainda mais intensas.

Conclusão: A desnutrição é prevalente entre pacientes que apresentam neoplasias esofágicas e pode ser ainda mais agravada durante a quimioterapia - o que afeta diretamente a resistência do paciente à abordagens terapêuticas. A escolha e aplicação do manejo nutricional correto, em cada fase do tratamento, são essenciais para a manutenção da força corporal, melhora da qualidade de vida e adesão ao tratamento. O prognóstico dos carcinomas esofágicos está, portanto, diretamente relacionado ao estado nutricional dos doentes, o que evidencia a importância da assistência nutrológica nesse cenário.

Trab. 191

IMPORTÂNCIA DO USO DOS PROBIÓTICOS PARA SAÚDE DOS INDIVÍDUOS: UMA REVISÃO

Autores: JORDANIA CANDICE COSTA SILVA, RENALLY DE LIMA MOURA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, LUANA LOHHANE DE SOUZA ESTEVAM, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, BRUNO SILVA DANTAS, MARIA DA VITÓRIA SANTOS DO NASCIMENTO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: Atualmente observa-se uma mudança do perfil alimentar da população, com a busca aumentada por alimentos funcionais e que propiciem além da nutrição, benefícios a saúde associados, os probióticos que são micro-organismos vivos que conferem diversas funções benéficas a saúde humana quando administrados em quantidades adequadas, têm sido estudados e analisados quanto a sua funcionalidade e sua bioatividade quando inseridos em produtos principalmente os lácteos, figurando entre os compostos com mais ênfase na atualidade.

Objetivo: Elucidar por meio da literatura a importância do uso dos probióticos para a saúde humana.

Metodologia: Trata-se de uma revisão da literatura, na qual foram selecionados artigos nacionais e internacionais dos últimos quatro anos por meio das bases de dados LILACS, SCIELO, MEDLINE e PUBMED.

Resultados: Conforme as Diretrizes Mundiais da Organização Mundial de Gastroenterologia (WGO) os probióticos são definidos como micro-organismos vivos que conferem benefício a saúde quando administrados em quantidades adequadas, sugere-se que os mesmos possuem significativo papel na função intestinal, visto que impedem o crescimento desordenado de bactérias patogênicas, propiciando a melhoria da barreira intestinal e sua funcionalidade e sua ação não se restringe apenas ao intestino, visto que também está presente na flora oral e vaginal, seus efeitos positivos são relatados ainda na prevenção do câncer, na correção de disbiose provocada pelo uso de antibióticos, proteção do sistema cardiovascular, sendo um elemento em potencial para inserção em produtos alimentícios. Os probióticos podem ser inseridos em alimentos ou suplementos alimentares, incluindo bebidas lácteas, sorvetes, queijos e sobremesas congeladas, sendo necessária avaliar a proporção dos mesmos em UFC (Unidades Formadoras de Colônias) a quantidade mínima figura entre 10⁸ a 10⁹ na recomendação diária do produto pronto para o consumo.

Conclusão: Observou-se por meio dos dados discutidos acima que os probióticos quando consumidos nas quantidades adequadas agregam benefícios a saúde humana, sendo necessários estudos e pesquisas para compreensão da sua sobrevivência e viabilidade nos produtos para que seja garantida sua efetividade.

Trab. 192

IMPORTÂNCIA NUTRICIONAL DO CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS E AS SUAS CONTRIBUIÇÕES PARA A MANUTENÇÃO DA SAÚDE

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, MARCOS VINICIUS FREIRE VIANA, SABRINA GOMES COELHO COSTA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Introdutoriamente as frutas e hortaliças são bastante conhecidas por serem altamente nutritivas, além de serem ricas em carboidratos, vitaminas e outros micronutrientes (MOREIRA, 2016). Partindo disso, as frutas e hortaliças possuem características específicas como, aromas próprios, são ricas em açúcares solúveis, além de não serem nocivos à saúde e podendo ser consumidos crus. Além disso, é importante que as frutas sejam incluídas diariamente nos cardápios, pois as mesmas possuem um alto valor vitamínico e mineral, e os glicídios têm fácil digestão.

Objetivo: Realizar uma revisão sobre a importância nutricional do consumo de frutas e hortaliças e as suas contribuições para a manutenção da saúde.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 5 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, de 2012 a 2016, utilizando as bases: SCIELO; PUBMED; e os descritores: frutas e hortaliças; nutrição; saúde; saúde nutricional.

Resultados: O consumo de frutas e hortaliças é de grande importância do ponto de vista nutritivo, visto que contam com um alto valor nutricional e uma gama de micronutrientes importantes para a manutenção da saúde, não esquecendo da influência dos açúcares, que são responsáveis pelo sabor de inúmeras receitas, até mesmo as que tem frutas como matéria prima. Além disso, existem evidências de que um maior consumo de vegetais e frutas pode prevenir o ganho de peso corporal. Como o excesso de peso é o fator de risco mais importante para a diabetes mellitus tipo 2, um consumo aumentado de vegetais e fruta pode, portanto, reduzir indiretamente a incidência de diabetes mellitus tipo 2.

Conclusão: Portanto, as frutas e hortaliças são importantes para a saúde por serem fontes de minerais, vitaminas, fibras e outros compostos bioativos essenciais para a manutenção do peso adequado e da saúde.

Trab. 193**INDICADORES DE QUALIDADE EM TERAPIA NUTRICIONAL**

Autores: ISABELA VIEIRA DE SOUSA, RAPHAEL DE FARIA SCHUMANN, DANIELA MENDES LATRECHIA

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: Indicador de qualidade (IQ) é uma ferramenta utilizada para medir e acompanhar o desempenho de um processo, sendo um instrumento importante na Nutrologia para evitar a desnutrição hospitalar. Os IQ servem para monitorar resultados, identificar o que precisa ser mudado, orientar tomada de decisões, promover melhoria contínua e fornecer métricas que identifiquem que metas foram atingidas. As características de um bom IQ incluem: simplicidade, adaptabilidade, custo-efetividade, rastreabilidade, confiabilidade, praticidade, relevância e mensurabilidade

Objetivo: Demonstrar os principais IQ em Nutrologia e forma de implementação.

Metodologia: Descrição dos principais IQ em Nutrologia e forma de implementá-los

Resultados: A equipe multidisciplinar de terapia nutricional (EMTN) é a responsável pelo gerenciamento dos IQ. Os principais tipos de IQ são: IQ de eficácia (medem de que forma uma ou várias ações produzem os resultados pretendidos; ex: incidência de diarreia em pacientes em TNE), IQ de eficiência (avaliam a utilização dos recursos para a geração de produtos ou serviços; ex: adequação de volume prescrito x infundido) e IQ de capacidade (medem capacidade de resposta de um processo por meio da relação entre as saídas produzidas por unidade de tempo; ex: número de pacientes em risco nutricional). Os IQ mais utilizados em Nutrologia são: adequação do volume prescrito x infundido, frequência de aplicação de triagem nutricional (ASG, NRS-2002, GLIM), frequência de diarreia em terapia nutricional enteral (TNE), frequência de jejum maior do que 24h, frequência de infecção em cateter em paciente com nutrição parenteral, frequência de estimativa energético-proteica, frequência de perda/obstrução de cateter, frequência de alterações glicêmicas em TNE. Os IQ devem ser usados de forma individualizada pela instituição:

deve-se avaliar a gravidade, urgência, tendência de piora, frequência e custo de cada indicador e pontuar a necessidade de 1-5. Indicadores com maiores notas devem ser os escolhidos pela instituição. A implementação dos IQ deve seguir as etapas na seguinte ordem: mapeamento de processo, identificação de IQ, elaboração de ficha técnica dos IQ, planejamento de coleta de dados, análise dos dados e obtenção de resultados, plano de ação, acompanhamento de implementação dos planos de ação.

Conclusão: Os IQ são importantes ferramentas para evitar a desnutrição hospitalar. A instituição deve escolher com sabedoria seus IQ: melhor ter poucos indicadores bem gerenciados do que vários mal gerenciados.

Trab. 194**INDICE DE MASSA CORPORAL E IDADE PODEM SER PREDITIVOS DE GRAVIDADE DA COVID EM PACIENTES PRÉ E PÓS CIRURGIA BARIÁTRICA**

Autores: MARINA CARVALHO RASSBACH, SABRINA PINHEIRO FABRINI, GUILHERME OTÁVIO MARTINS BRUNO, RODRIGO HUMBERTO VILAR PONTES FILHO, LUAM ANACLETO, JACQUELINE ISAURA ALVAREZ-LEITE

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

Introdução: A literatura mundial relacionando a covid e cirurgia bariátrica em populações brasileiras é escassa e apesar dos dados mostrarem que essa cirurgia pode reduzir a gravidade da covid há alguns estudos que mostram dúvida do desfecho naqueles pacientes que mantem o peso alto mesmo após a cirurgia. Sabe-se ainda que as co-morbidades e a idade avançada podem ser fatores de risco para a covid grave no entanto ainda não se sabe se o risco se mantem nos pacientes pré- e pós bariátrica.

Objetivo: Os objetivos desse trabalho são correlacionar as características de pacientes ambulatoriais pré e pós cirurgia bariátrica com a gravidade da covid.

Metodologia: Coletados os dados de 206 voluntários atendidos num ambulatório de pré e pós-bariátrica em Belo Horizonte. Foi coletado um questionário com as seguintes variáveis: gênero, COVID (se o paciente teve ou não COVID), COVID/gravidade (gravidade do COVID-19 do paciente pela escala de classificação da organização

mundial de saúde), vitaminas (se o paciente faz ou não uso de vitaminas), Idade, IMC (índice de massa corporal), número de comorbidades que o paciente possui. Foram excluídos os pacientes sem COVID(N final = 131). Foi feita uma regressão logística multivariada com os dados coletados. Foram considerados estatisticamente significativos os valores de $p < 0,05$ e tendência estatística se p entre 0,1 e 0,05.

Resultados: Após a identificação das variáveis significativas (IMC, idade e comorbidades) foi feito um reajuste do modelo de regressão logística retirando-se as variáveis não significativas obteve-se seguinte resultado final: A cada um ano de aumento na idade, a chance de desenvolver COVID moderado em relação a leve é aumentada em 1,13 vezes, com intervalo de confiança (95%)(1,02- 1,26). Para o IMC, a cada um ponto de aumento no IMC, a chance de desenvolver COVID moderado em relação à leve é aumentada em 1,09 vezes, com intervalo de confiança (95%)(0,99-1,21). A cada um ponto de aumento no número de comorbidades, a chance de desenvolver COVID grave em relação a chance de desenvolver COVID leve é de 0,45. O intervalo de confiança de 95% (0,19-1,08).

Conclusão: O IMC e a idade podem ser preditores de risco para a gravidade da COVID em pacientes pré e pós cirurgia bariátrica, no entanto, os pacientes com múltiplas comorbidades podem ter se protegido mais e com isso ter desenvolvido uma menor probabilidade de evoluir para os quadros graves.

Trab. 195

INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO E O DESENVOLVIMENTO DE TRANSTORNOS PSICOLÓGICOS: O QUE A LITERATURA CIENTÍFICA ATUAL RETRATA DESSA ASSOCIAÇÃO?

Autores: JOÃO RODRIGUES DE PONTES NETO, ISADORA RUTH DANTAS DE MEDEIROS SANTOS, ISAAC FERREIRA DE ALBUQUERQUE, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, SUEDNA DA COSTA SILVA, RENALLY DE LIMA MOURA, ELISIANE BEATRIZ DA SILVA, NILCIMELLY RODRIGUES DONATO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, MARILIA FERREIRA FRAZÃO TAVARES DE MELO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Os transtornos psicológicos, como ansiedade e depressão, são considerados

grandes doenças não transmissíveis, juntamente com câncer, diabetes e doenças cardiovasculares. Estudos indicam que a qualidade da dieta desempenha um papel importante no desenvolvimento desses transtornos, e uma microbiota intestinal saudável está relacionada a uma melhor comunicação intestino-cérebro. Fatores de risco incluem o consumo de alimentos ultraprocessados, desequilíbrio nutricional e baixa ingestão de frutas e vegetais.

Objetivo: Este trabalho objetivou-se em reunir os dados atuais disponíveis na literatura científica sobre a associação entre a alimentação e o desenvolvimento de transtornos psicológicos.

Metodologia: Foram realizadas buscas de artigos científicos internacionais nas bases de dados eletrônicos como Biblioteca Cochrane, PubMed, Medline, Science Direct. Os descritores utilizados foram: alimentação E ansiedade; alimentação E depressão e alimentação E saúde mental.

Resultados: Estudos indicam que a dieta ocidental, rica em açúcares, alimentos processados e com baixa ingestão de fibras e polifenóis, afeta negativamente a diversidade e função da microbiota intestinal, aumentando o risco de transtornos psicológicos. Intervenções mostraram que reduzir o consumo de cereais integrais e carboidratos pode diminuir a presença de bactérias benéficas e ácidos graxos de cadeia curta no intestino, prejudicando a saúde. Pesquisas também associam o consumo de alimentos ultraprocessados a sintomas de depressão e ansiedade. Além disso, compostos em café, chá, probióticos, ácidos graxos omega-3 e várias vitaminas e minerais estão relacionados com a redução do risco e da gravidade de transtornos psicológicos.

Conclusão: Estudos indicam que a dieta ocidental, rica em açúcares, alimentos processados e com baixa ingestão de fibras e polifenóis, afeta negativamente a diversidade e função da microbiota intestinal, aumentando o risco de transtornos psicológicos. Intervenções mostraram que reduzir o consumo de cereais integrais e carboidratos pode diminuir a presença de bactérias benéficas e ácidos graxos de cadeia curta no intestino, prejudicando a saúde. Pesquisas também associam o consumo de alimentos ultraprocessados a sintomas de depressão e ansiedade. Além disso, compostos

em café, chá, probióticos, ácidos graxos omega-3 e várias vitaminas e minerais estão relacionados com a redução do risco e da gravidade de transtornos psicológicos.

Trab. 196

INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO NA SAÚDE DA MICROBIOTA INTESTINAL HUMANA

Autores: SARA DE SOUSA ROCHA, EDSON DOUGLAS SILVA PONTES, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, JAIELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA, THALIA AMANNARA MELO DA COSTA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A saúde intestinal tem se mostrado diretamente relacionada à saúde do organismo humano como um todo. Sabemos que o trato gastrointestinal é o local de maior diversidade de microrganismos, e evidências comprovam a influência da alimentação para determinar sua qualidade e quantidade. O papel dos probióticos e prebióticos como importantes contribuintes para a saúde humana tem sido fortemente elucidado, sendo a dieta adequada um fator modulador positivo para uma microbiota intestinal saudável.

Objetivo: Revisar a literatura acerca da influência da alimentação na saúde humana, assim como a importância dos probióticos e prebióticos na microbiota intestinal.

Metodologia: Uma pesquisa bibliográfica foi realizada nos bancos de dados: SciELO, PubMed e Science Direct, sendo selecionados 5 artigos publicados entre os anos de 2019 e 2022, usando os descritores: “microbiota intestinal”, “probióticos e prebióticos” e “disbiose”.

Resultados: O envelhecimento pode propiciar o aparecimento da disbiose intestinal, uma alteração indesejável da microbiota, que resulta em um desequilíbrio entre as bactérias benéficas e patogênicas, e que pode ser causada por diversos fatores, dentre eles, uma má alimentação. Nesse contexto, os alimentos funcionais com potencial probiótico e prebiótico se destacam pelo seu papel modulador na saúde da microbiota intestinal. Os probióticos são microrganismos vivos, que quando presentes em quantidades adequadas, conferem benefícios à saúde do hospedeiro, enquanto que os prebióticos são definidos

como substratos que alcançam o intestino e são seletivamente utilizados pelos microrganismos hospedeiros para conferir benefícios à saúde, são exemplos, as fibras e outros carboidratos não digeríveis. Estudos mostram que uma dieta rica em gorduras saturadas e pobre em fibras pode induzir fortes modificações na composição da microbiota intestinal.

Conclusão: É importante destacar que a modulação da microbiota pela alimentação ocorre durante toda a vida, e a suplementação exógena de pré e/ou probióticos pode conferir benefícios ao hospedeiro, porém, de forma isolada não parece ser capaz de recolonizar a microbiota. Portanto, uma alimentação balanceada, associada a um estilo de vida equilibrado pode ter grande influência na composição da microbiota intestinal, impactando no bom funcionamento fisio-metabólico do indivíduo.

Trab. 197

INFLUÊNCIA DA CIRURGIA BARIÁTRICA NAS MUDANÇAS NEUROBIOLÓGICAS E COMPORTAMENTOS COMPULSIVOS: ANÁLISE ESTATÍSTICA DOS ÚLTIMOS 5 ANOS

Autores: HIAGO RAFAEL ALVES AMORIM SILVA, RAFAEL CARVALHO DA SILVA

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A cirurgia bariátrica, um tratamento eficaz para a obesidade grave, suscita debates sobre seu impacto nos transtornos compulsivos. Esta análise estatística busca investigar a relação entre cirurgia bariátrica e prevalência de transtornos compulsivos, com foco em fatores psicológicos, alterações neurobiológicas e consequências clínicas.

Objetivo: Realizar análise estatística de estudos recentes sobre a incidência de transtornos compulsivos após cirurgia bariátrica nos últimos 5 anos. Identificar fatores de risco psicológicos associados ao desenvolvimento de transtornos compulsivos após cirurgia. Explorar correlações estatísticas entre alterações neurobiológicas pós-cirurgia e comportamentos compulsivos.

Metodologia: Realizamos revisão sistemática de estudos publicados nos últimos 5 anos em bases acadêmicas. Incluímos pesquisas

com pacientes submetidos à cirurgia bariátrica, análise estatística de sintomas compulsivos, investigação de fatores psicológicos e estudo das alterações neurobiológicas.

Resultados: Análises estatísticas de 40% dos estudos recentes mostraram relação entre cirurgia bariátrica e aumento da prevalência de transtornos compulsivos em pacientes pós-cirurgia. Fatores psicológicos pré-existentes, como histórico de transtornos alimentares, correlacionaram-se ao risco elevado de desenvolvimento de sintomas compulsivos após a cirurgia. Além disso, 70% das evidências indicam correlações estatisticamente significativas entre modificações neurobiológicas e comportamentos compulsivos. **Alterações Neurobiológicas e Comportamentos Compulsivos:** A cirurgia bariátrica pode influenciar circuitos neurais ligados ao controle de impulsos e recompensas, contribuindo para mudanças na percepção de prazer e saciedade. Isso pode manifestar-se em comportamentos compulsivos, como compulsão alimentar, compras excessivas e rituais obsessivos, que podem surgir como formas de aliviar ansiedade ou preencher vazios emocionais.

Conclusão: A análise estatística ressalta a complexidade entre cirurgia bariátrica, alterações neurobiológicas e transtornos compulsivos. Identificação precoce de pacientes propensos a desenvolver transtornos, intervenções psicoterapêuticas direcionadas, considerando bases neurobiológicas, são vitais. Monitoramento contínuo pós-cirurgia e abordagem multidisciplinar são cruciais para otimizar resultados pós-cirurgia bariátrica.

Trab. 198

INFLUÊNCIA DAS PRÁTICAS ALIMENTARES, FATORES AMBIENTAIS E PSICOLÓGICOS NA OCORRÊNCIA DA OBESIDADE INFANTIL

Autores: GABRIELA PEREIRA SOUSA RIBEIRO, STEFANY SANTOS DE OLIVEIRA, WILLYANY VELASCO FERNANDES, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, ELZA FERREIRA ALEXANDRE, ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS

Instituição: FACULDADE MAURÍCIO DE NASSAU

Introdução: À medida que a contemporaneidade avança, os padrões de alimentação também aceleram em direção a uma

busca pelo consumo mais rápido e econômico, com o objetivo de satisfazer a necessidade de se alimentar, embora frequentemente sem a devida atenção à qualidade dos alimentos. Além disso, é cada vez mais comum a presença de produtos industrializados, ricos em açúcares e gorduras.

Objetivo: Relacionar o comportamento alimentar com os fatores ambientais e psicológicos que influenciam a obesidade.

Metodologia: Trata-se de uma pesquisa bibliográfica realizada nas bases de dados: Google Acadêmico e Science Direct por meio de artigos científicos entre os anos de 2018 e 2022 e foram utilizadas as palavras chaves: alimentação, obesidade, práticas alimentares e primeira infância.

Resultados: Os estudos retratam a importância do papel dos pais no que se diz respeito às práticas alimentares, pois é através deles que as crianças começam a introdução alimentar. Além disso, sabe-se que o período do qual esse público desenvolve os seus hábitos alimentares é dos 4 aos 6 anos de idade, sendo assim, pôde-se destacar que uma vez que durante esse estágio de desenvolvimento nutricional, a criança seja orientada da relevância de uma prática alimentar saudável e controlada, no que se refere às consequências da obesidade infantil para a prevenção desse distúrbio e consequentemente os problemas psicológicos nas crianças devido a essa problemática. Além disso, cabe ressaltar, que o excesso da tecnologia, as telas, influência diretamente na cefaleia, no transtorno do sono, ocasionando danos na saúde física e mental, bem como gerando alteração no humor, na concentração e atenção, aumentando os sintomas de transtornos de ansiedade, condutas antissociais e distúrbios de comportamentos. D

Conclusão: Em suma, a modernidade trouxe consigo uma aceleração e isso se reflete desde a infância, onde uma série de fatores, como dinâmica familiar, situação econômica, comportamentos compulsivos, competição com dispositivos eletrônicos, sedentarismo, predisposição genética e problemas de sono, influenciam as escolhas alimentares.

Trab. 199**INFLUÊNCIA DAS PRÁTICAS ALIMENTARES, FATORES AMBIENTAIS E PSICOLÓGICOS NA OCORRÊNCIA DA OBESIDADE INFANTIL**

Autores: GABRIELA PEREIRA SOUSA RIBEIRO, STEFANY SANTOS DE OLIVEIRA, WILLYANY VELASCO FERNANDES, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, WILMA HELENA DE OLIVEIRA, ELZA FERREIRA ALEXANDRE, ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS

Instituição: FACULDADE MAURÍCIO DE NASSAU

Introdução: À medida que a contemporaneidade avança, os padrões de alimentação também aceleram em direção a uma busca pelo consumo mais rápido e econômico, com o objetivo de satisfazer a necessidade de se alimentar, embora frequentemente sem a devida atenção à qualidade dos alimentos. Além disso, é cada vez mais comum a presença de produtos industrializados, ricos em açúcares e gorduras.

Objetivo: Relacionar o comportamento alimentar com os fatores ambientais e psicológicos que influenciam a obesidade.

Metodologia: Trata-se de uma pesquisa bibliográfica realizada nas bases de dados: Google Acadêmico e Science Direct por meio de artigos científicos entre os anos de 2018 e 2022 e foram utilizadas as palavras chaves: alimentação, obesidade, práticas alimentares e primeira infância.

Resultados: Os estudos retratam a importância do papel dos pais no que se diz respeito às práticas alimentares, pois é através deles que as crianças começam a introdução alimentar. Além disso, sabe-se que o período do qual esse público desenvolve os seus hábitos alimentares é dos 4 aos 6 anos de idade, sendo assim, pôde-se destacar que uma vez que durante esse estágio de desenvolvimento nutricional, a criança seja orientada da relevância de uma prática alimentar saudável e controlada, no que se refere às consequências da obesidade infantil para a prevenção desse distúrbio e consequentemente os problemas psicológicos nas crianças devido a essa problemática. Além disso, cabe ressaltar, que o excesso da tecnologia, as telas, influência diretamente na cefaleia, no transtorno do sono, ocasionando danos na saúde física e mental, bem como gerando alteração no humor, na concentração e atenção,

aumentando os sintomas de transtornos de ansiedade, condutas antissociais e distúrbios de comportamentos.

Conclusão: Em suma, a modernidade trouxe consigo uma aceleração e isso se reflete desde a infância, onde uma série de fatores, como dinâmica familiar, situação econômica, comportamentos compulsivos, competição com dispositivos eletrônicos, sedentarismo, predisposição genética e problemas de sono, influenciam as escolhas alimentares.

Trab. 200**INFLUÊNCIA DOS METABÓLITOS BACTERIANOS INTESTINAIS E AS IMPLICAÇÕES NA SAÚDE MATERNA E FETAL**

Autores: ISADORA RUTH DANTAS DE MEDEIROS SANTOS, JOÃO RODRIGUES DE PONTES NETO, ISAAC FERREIRA DE ALBUQUERQUE, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, CÍCERA FIRMINA DA SILVA, SUEDNA DA COSTA SILVA, NILCIMELLY RODRIGUES DONATO, FLÁVIA NEGROMOMONTE SOUTO MAIOR, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, MARILIA FERREIRA FRAZÃO TAVARES DE MELO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Durante a gravidez, as mudanças hormonais, imunológicas e alimentares podem aumentar a diversidade da microflora intestinal. Isso resulta em um aumento de bactérias benéficas que desempenham um papel crucial na regulação do metabolismo, incluindo a digestão de nutrientes e a produção de metabólitos essenciais para o organismo. No entanto, alterações na produção e nos níveis desses metabólitos podem ter implicações significativas na saúde da mãe e do feto, afetando o curso da gravidez e aumentando o risco de complicações.

Objetivo: Objetivou-se reunir os dados atuais disponíveis na literatura científica sobre o papel dos metabólitos bacterianos durante a fase gestacional e suas implicações na saúde materna e fetal.

Metodologia: Foram realizadas buscas de artigos científicos internacionais nas bases de dados eletrônicos como Biblioteca Cochrane, PubMed, Medline, Science Direct e Google Scholar, publicados até o ano de 2022. Os descritores utilizados foram, flora intestinal na gestante OU Ácidos Graxos de Cadeia Curta na gravidez E metabólicos na gestação.

Resultados: Estudos revelam que a microbiota humana desempenha um papel crucial no desenvolvimento do organismo, influenciada pelas fibras dietéticas. Durante a gravidez, ocorrem mudanças na microbiota em diferentes trimestres, incluindo o aumento de cepas inflamatórias do filo Proteobacteria, maior presença de Bifidobactérias e bactérias produtoras de ácido lático, juntamente com a redução de bactérias produtoras de butirato. Essas mudanças metabólicas podem levar a problemas de saúde, como síndrome metabólica, aumento de marcadores inflamatórios e risco de complicações gestacionais. O ganho de peso materno e os níveis de adiponectina estão relacionados aos níveis de ácido acético, enquanto a leptina possui uma relação inversa com os níveis de propionato. Experimentos mostraram que a suplementação de ácido acético aumenta a produção de células T CD4+ após o nascimento, resultando em uma expressão significativa da proteína Foxp3.

Conclusão: Em resumo, a disbiose intestinal desempenha um papel significativo na disfunção metabólica durante a gravidez, e metabólitos como ácidos graxos de cadeia curta podem contribuir para a neuroinflamação, alterações hormonais, metabolismo de nutrientes e imunomodulação. Além disso, essa disbiose pode afetar negativamente o desenvolvimento fetal e limitar a eficácia das terapias medicamentosas.

Trab. 201

INFLUÊNCIAS DO CORONAVÍRUS NO FUNCIONAMENTO DO TRATO GASTROINTESTINAL: UMA VISÃO SOBRE AS PRINCIPAIS COMPLICAÇÕES

Autores: LUCIANA FUJIWARA AGUIAR RIBEIRO, MIQUEIAS BRAZ TAVARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

Introdução: O coronavírus é um conjunto de vírus responsável por causar infecções respiratórias. Para além dos sintomas respiratórios, visto sua atividade concentrada neste sistema, é possível observar que há uma prevalência de sintomas gastrointestinais concomitantemente a infecção viral. Sob essa perspectiva, compreende-se que, nos casos de coronavírus, a irritação da mucosa intestinal vem da Enzima Conversora de Angiotensina 2

(ECA2), que funciona como um receptor para o vírus entrar nas células respiratórias. Como essa enzima está presente tanto no pulmão quanto no intestino, esse pode, também, ser alvo de sintomas.

Objetivo: Analisar a prevalência de sintomas gastrointestinais nos indivíduos acometidos pelo coronavírus e os possíveis distúrbios intestinais.

Metodologia: Revisão bibliográfica baseada em artigos científicos de 2020 a 2022.

Resultados: Alterações intestinais são evidentes em casos de COVID-19. Assegura-se os dados obtidos pelo estudo de Lin et al., o qual relatou que 61,0% dos pacientes infectados pelo coronavírus tiveram sintomas gastrointestinais (diarréia, falta de apetite e dor abdominal). Contudo, ao levar em conta a pesquisa desenvolvida por Jin et al., nota-se que apenas 11,4% dos entrevistados foram acometidos por sintomas no sistema supracitado. A hipótese para tal interferência vem da Enzima Conversora de Angiotensina 2 (ECA2), que age como um fator preponderante na influência do coronavírus no sistema digestório, pois essa enzima, presente tanto intestino quanto no pulmão e que funciona como receptor para o vírus SARS-CoV-2, tem função peptidase, isto é, atua na hidrólise das ligações peptídicas dos aminoácidos, decompondo-os em moléculas menores. Além disso, a ECA2, quando em deficiência no organismo, diminui a defesa desse contra patógenos, aumentando, assim, a permeabilidade vascular e a liberação de citocinas, resultando em respostas inflamatórias.

Conclusão: Ademais, no que tange aos distúrbios intestinais mais recorrentes, a diarreia, a falta de apetite e a dor abdominal foram os mais recorrentes. Faz-se imprescindível ressaltar, além disso, que as manifestações relacionadas à inflamação são derivadas da influência da ECA2, tendo em vista que essa possui relação com agentes promotores de imunidade.

Trab. 202

INTEGRAÇÃO DE SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO DOMÉSTICO COM ILUMINAÇÃO LED

Autores: ISADORA DE ANDRADE PAULO, FELIPE ORMELEZ, MARCELO CAMPANI, THÁIS COSTA NIHUES, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O uso crescente de LEDs em sistemas de refrigeração doméstica é impulsionado por inúmeros benefícios. Sua notória eficiência energética em comparação às lâmpadas tradicionais resulta em economia financeira e redução da pegada de carbono. A longa vida útil dos LEDs também diminui a necessidade de substituição de lâmpadas, reduzindo a frequência de manutenção e custos associados.

Objetivo: Apresentar os benefícios da utilização de LED em sistemas de refrigeração doméstica.

Metodologia: A abordagem metodológica adotada fundamenta-se na realização de uma revisão sistemática de estudos científicos recentes, publicados em renomadas revistas internacionais.

Resultados: Os LEDs têm se mostrado uma escolha altamente vantajosa para sistemas de refrigeração doméstica, oferecendo eficiência energética, longa durabilidade, flexibilidade de design, resposta instantânea, segurança ambiental e potencial de economia financeira. Conforme a tecnologia evolui e os benefícios são mais amplamente reconhecidos, espera-se que os LEDs se tornem uma tendência ainda mais difundida na indústria de refrigeração doméstica. O investimento em pesquisa e desenvolvimento contínuos contribuirá para aprimorar ainda mais o desempenho dos LEDs, tornando-os ainda mais atrativos para os consumidores, com destaque para os benefícios ambientais. Para o futuro, é importante que fabricantes, governos e consumidores continuem a abraçar e apoiar o uso de LEDs em sistemas de refrigeração doméstica. Incentivos e políticas que promovam tecnologias sustentáveis e eficientes devem ser implementados para estimular a adoção generalizada de LEDs. Ao fazer isso, podemos avançar em direção a uma indústria de refrigeração doméstica mais ecológica, contribuindo para a redução do consumo de energia e a mitigação das mudanças climáticas.

Conclusão: Os LEDs têm revolucionado a indústria de refrigeração doméstica, proporcionando uma série de benefícios significativos. Sua eficiência energética, longa vida útil, design flexível e segurança ambiental tornam-nos uma escolha inteligente e sustentável para a iluminação de refrigeradores.

Com esforços contínuos em inovação e conscientização sobre os benefícios dos LEDs, podemos trabalhar juntos para alcançar um futuro mais verde e resiliente no setor de refrigeração doméstica. Agradecemos o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq, o Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações (MCTI), a Electrolux Brasil e a FURB por financiarem este projeto.

Trab. 203

INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS NA ANEMIA FERROPRIVA EM IDOSOS, UM LEVANTAMENTO DO CONTINGENTE DE PACIENTES NA SAUDE PRIMÁRIA

Autores: MARCIA MARIA LISBOA LOUBACK, FERNANDA ALVES DOS SANTOS SILVA, RUANA DE PAIVA BANDEIRA, BEYVA MACEDO DA SILVA, KELLYN VICKEY SARQUIS GILMAR

Instituição: UNIVERSIDADE IGUAÇU

Introdução: A anemia tem como conceito a redução patológica da concentração de hemoglobina (Hb) circulante. Segundo os critérios da Organização Mundial de Saúde (OMS), a anemia é qualificada quando a taxa de hemoglobina é menor que 12 g/dL nas mulheres e menor que 13 g/dL nos homens. O valor ideal para idosos é entre 13 e 15 g/dL, na mulher e entre 14 e 17 g/dL no homem. (Mendonça et al., 2018). Atualmente, nos idosos, a anemia por deficiência de ferro (alimentar) é considerada um problema de saúde pública, responsável pelo aumento do risco de mortalidade, morbidade e redução da qualidade de vida nos idosos, sendo a patologia hematológica mais comum nessa faixa etária. Apesar dos idosos apresentarem uma incidência elevada nos atendimentos médicos da saúde primária, a anemia não deve ser considerada uma consequência normal do processo de envelhecimento, assim torna-se importante seu tratamento. Atheneu, 2020, pp 51-52.

Objetivo: Este estudo tem como objetivo descrever a prevalência da deficiência de ferro e a sua associação nutricional correlacionando com a anemia ferropriva dos idosos atendidos na Unidade de Saúde da Família Floriano Barbosa.

Metodologia: Foi realizado um estudo transversal baseado na anamnese e no levantamento do número de total pacientes atendidos na

Unidade de Saúde da Família Floriano Barbosa, USF FLORIANO BARBOSA, localizado no bairro Jardim Catarina, Cidade de SG, no Estado do RJ, nos meses de maio, junho, julho de 2023, totalizando 405 pacientes atendidos, dos quais 115 apresentavam idade superior a 65 anos, destes 76 do sexo feminino e 39 do sexo masculino e 11 apresentavam anemia ferropriva.

Resultados: Não existem dados estatísticos publicados sobre a prevalência das anemias entre os idosos na Saúde Primária de São Gonçalo, mas o presente estudo constatou maior prevalência de anemia por ferropriva, (Hb menor que 12g/dl) em mulheres idosas, negras ou pardas e de baixo nível socioeconômico.

Conclusão: É importante ressaltar que Intervenções nutricionais e medicamentosas na rede pública para tratar e prevenir a anemia ferropriva em idosos são de extrema importância, visto que constitui um problema de saúde pública importante e de fácil resolução.

Trab. 204

INTESTINO ULTRACURTO: RELATO DE CASO

Autores: ISABELA VIEIRA DE SOUSA, DANIELA MENDES LATRECHIA, ISABELA CRISTINA LEAL DE OLIVA SILVA, MICHELLE LUCRÉCIO FRANKLIN, VALÉRIA VIEIRA DA SILVA COUTINHO, RAPHAEL DE FARIA SCHUMANN

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: A síndrome do intestino curto (SIC) é uma das formas mais comuns de falência intestinal e resulta de um comprimento total de intestino delgado inadequado para manter a nutrição via oral satisfatoriamente, podendo resultar em processos de carência de maior ou menor gravidade, dependendo de vários fatores, como: comprimento do intestino que sofre ressecção, segmento de intestino afetado, conservação ou não do estômago, ressecção da válvula ileocecal e/ou cólon, tempo decorrente da ressecção, presença de outras doenças sistêmicas e idade do paciente.

Objetivo: Relatar o caso clínico de paciente com intestino ultracurto devido a isquemia mesentérica.

Metodologia: Relato de caso.

Resultados: Paciente feminina 49 anos

natural de Ibiúna-SP, foi admitida no IAMSPE em 20/03/2023 com queixa de dor abdominal inespecífica em mesogástrico há 2 dias, associada a náuseas e vômitos, sem perda ponderal ou alteração do hábito intestinal. Os exames laboratoriais do momento da internação evidenciaram leucocitose. Ao exame físico, apresentava abdômen distendido e doloroso difusamente, com sinais de irritação peritoneal. Em 21/03/23, foi submetida à laparotomia exploradora, enterectomia segmentar, colectomia direita ampliada e jejunostomia a 20 cm do ângulo de Treitz. A Terapia Nutricional foi iniciada no dia 23/03/23, com Nutrição Parenteral Total (NPT). Paciente manteve alto débito da jejunostomia, tendo sido iniciados inibidor de bomba de prótons, carbonato de cálcio, octreotida e loperamida. Em 19/04/23, foi submetida à jejunotransversoanastomose terminolateral grampeada. A progressão para dieta branda pra SIC evoluiu adequadamente. Apresentava média de 6 evacuações líquido-pastosas diárias. Na impossibilidade de realização de NP domiciliar e pensando em desospitalização, foi instituída NP cíclica 14h/10h, com boa evolução clínica. A alta hospitalar foi em 06/06/23, com reinternações para ciclos de NP cíclica no IAMSPE por 3 dias, seguido de 4 dias em domicílio (com 2 idas ao Posto para reposição hidroeletrólítica).

Conclusão: A possibilidade de realização de ciclos de internação hospitalar para a realização de NP cíclica suplementar, permite que paciente tenha vida social preservada, visto que houve impossibilidade de ser feita NP domiciliar. Os avanços no campo da nutrição associados à evolução da especialização farmacêutica em nutrição artificial, têm colocado à disposição do paciente com SIC todas as possibilidades de tratamento, quer nutricional quer farmacológico, melhorando assim a sobrevivência e a qualidade de vida.

Trab. 205**INTOLERÂNCIA À LACTOSE CONGÊNITA E OS IMPACTOS NUTRICIONAIS NA INFÂNCIA: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

Autores: SARA VITÓRIA PEREIRA ALVES, BIANCA EMILY GONÇALVES COSTA, JOÃO VITOR FERREIRA FERNANDES, BRUNA LARISSA DE BARROS CARVALHO, BEATRIZ LIMA DE ANDRADE, MARIA HELOÍSA FIGUEIREDO SILVA, LÍVIA SINDRONE BANDEIRA FREITAS, MARIA LUÍZA ARAÚJO E SILVA, LUCÉLIA DE LIRA BEZERRA, JOROASTRO ESPÍNOLA RAMOS JÚNIOR

Instituição: UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: Intolerância à lactose é a deficiência da enzima lactase, que digere a lactose. Dentre as formas existentes, a congênita se apresenta desde o nascimento do bebê e é caracterizada pela ausência total dessa enzima. Os sintomas são flatulências, dores abdominais, diarreia e desidratação. O tratamento pode ser realizado através da remoção ou substituição da lactose da dieta ou uso de lactase exógena, e de probióticos.

Objetivo: Analisar os impactos nutricionais causados pela ausência da enzima lactase em crianças portadoras congênitas.

Metodologia: Trata-se de um estudo bibliográfico qualitativo, de revisão narrativa de literatura, utilizando como base de dados BVS (Biblioteca Virtual em Saúde), PubMed e SciELO, a partir dos descritores: "intolerância", "lactose", "lactase", "infância", "congênita". Em seguida, procedeu-se à análise crítica a partir da leitura dos artigos dos últimos cinco anos.

Resultados: A intolerância à lactose congênita é uma herança autossômica grave, manifestada nos primeiros dias de vida após a amamentação. Desnutrição e desidratação são importantes consequências dessa condição, devido à falta da enzima lactase, reduzindo a digestão da lactose. Os estudos selecionados correlacionam que a suspensão e redução da ingestão de lactose na infância como tratamento podem gerar a deficiência na absorção do cálcio, resultando em prejuízo de coagulação, da contração muscular e os impulsos nervosos, além de afetar o processo de desenvolvimento imunológico e ósseo. Por essa razão necessita-se de uma restrição dietética bem orientada. Além disso, ela tem o potencial de proteger

contra microrganismos no trato gastrointestinal da criança, o que prejudica o desenvolvimento da flora microbiana. Positivamente, a retirada de lactose da dieta, sucede pela redução dos sintomas gastrointestinais, melhorando, assim, a qualidade de vida do paciente.

Conclusão: Em suma, ao se tratar de intolerância congênita à lactose fica evidente que o diagnóstico preciso, o aconselhamento nutricional e a escolha de substitutos adequados na dieta, desempenham um papel crucial no manejo da intolerância à lactose nesses menores. Com base nas evidências revisadas, a adaptação de uma dieta adequada, a inclusão de fontes alternativas de cálcio e a monitorização contínua do crescimento e desenvolvimento, são essenciais para garantir que essas crianças alcancem seu potencial de forma saudável.

Trab. 206**INTOXICAÇÃO POR STAPHYLOCOCCUS: IDENTIFICAÇÃO DE ENTEROTOXINAS ATRAVÉS DOS ALIMENTOS CONTAMINADOS**

Autores: MARIA DA VITÓRIA SANTOS DO NASCIMENTO, RENALLY DE LIMA MOURA, JORDANIA CANDICE COSTA SILVA, LUANA LOHHANE DE SOUZA ESTEVAM, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, JULIANA JÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Os alimentos são sujeitos de contaminação por agentes etiológicos distintos, podendo desencadear doenças, originadas por microrganismos patogênicos ou suas toxinas, acarretando danos à saúde humana. A Doença transmitida por alimentos causada por *Staphylococcus aureus* é uma intoxicação alimentar resultante do consumo de alimentos contendo quantidades suficientes de um ou mais tipos de enterotoxinas pré-formadas por esse microrganismo patogênico durante a sua multiplicação bacteriana, sendo uma das enfermidades mais transmitidas através da alimentação, caracterizada por náuseas, vômito, dores abdominais e diarreia, após um curto período de incubação (30 minutos após sua ingestão). Assim, os métodos utilizados devem ser rápidos, sensíveis e precisos.

Objetivo: Este estudo objetivou realizar um levantamento da literatura para identificar o método mais rápido e eficaz para identificação

da intoxicação originada por por *Staphylococcus aureus*, através da alimentação.

Metodologia: Refere-se a uma revisão bibliográfica, utilizando artigos encontrados nas bases de dados Scielo, Pubmed e Medline, com os descritores “*Staphylococcus aureus*, intoxicação e enterotoxinas”, entre os anos de 2017 a 2023.

Resultados: O diagnóstico para intoxicação alimentar por estafilococos de maneira geral é comprovado pela determinação de contagens superior a 10^5 UFC g⁻¹ de *S. aureus* ou pela constatação de EE (enterotoxinas estafilocócicas) restante nos alimentos. Existem diversas técnicas e ferramentas descritas na literatura para a detecção das EE, cada uma delas apresenta suas vantagens e desvantagens. A PCR apresenta a vantagem de poder ser combinada com outras técnicas, como o ensaio imunoenzimático ligado à enzima PCR (PCR-ELISA), que pode fornecer resultados sensíveis, e o número mais provável (NMP-PCR). Em comparação com testes em animais, a PCR é muito mais rápida e pode ser empregada para detectar EEs na maioria dos alimentos. Porém, este método apresenta duas limitações principais: Os resultados indicam a presença ou ausência de genes codificando EEs, mas não fornecem informação sobre a expressão destes genes em alimentos, e as cepas estafilocócicas são isoladas dos alimentos.

Conclusão: A PCR baseada em biologia molecular é um método confiável, mais rápido e com resultados conclusivos. Porém, destinam-se apenas à análise de DNA e não são indicados para detecção direta de EEs.

Trab. 207

INTRODUÇÃO ALIMENTAR: ORIENTAÇÕES ATUAIS E DESAFIOS PARA PAIS E CUIDADORES

Autores: IARA KELLY SILVA SANTOS, JARDIANY FABRÍCIA DOS SANTOS SILVA, STHEFANY SANTINA SILVA SANTOS, ARTHUR RAFAEL BARROS SANTOS, CLAUDJAN SANTOS DA SILVA FILHO, MARIA ELIANE FERREIRA ALVES, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O aleitamento materno é exclusivo até o 6º mês de vida do bebê, pois promove um crescimento adequado e os

nutrientes necessários. A partir do 6º mês a introdução de alimentos complementares começam. Essa introdução é uma fase transitória, onde novos alimentos são oferecidos como complementos ao leite materno, que é incentivado até os 2 anos ou mais. Esse período é uma adaptação da criança dos seios da mãe para a alimentação da família, já que os novos alimentos têm sabores, texturas e consistências diferentes do leite materno. Por outro lado, é uma fase desafiadora para pais e cuidadores, pois envolve várias dificuldades e preocupações, como a recusa de alimentos, engasgos, e a insegurança ao oferecer o alimento adequado.

Objetivo: Avaliar, por meio de revisão da literatura, a importância da introdução alimentar, e as principais orientações para pais e cuidadores.

Metodologia: Trata-se de uma revisão da literatura disponível, com análise qualitativa. Para a busca de dados foram utilizadas as bases de dados SciELO, Pub Med e portal periódicos CAPES, compreendendo o intervalo de 2020 a 2023 (últimos 3 anos).

Resultados: O aleitamento materno exclusivo nos primeiros 6 meses é fundamental para uma introdução alimentar (IA) adequada. Não é necessário a oferta de outros alimentos, pois o leite materno é suficiente para suprir as necessidades do bebê. Após o 6º mês, inicia-se a IA, e para evitar engasgos ou outras inseguranças, é necessário observar se a criança apresenta 5 sinais de prontidão: Idade mínima de 6 meses, sentar sozinho, levar objetos à boca, protusão da língua (quando ela consegue empurrar com a língua) e quando a criança fica interessado ao ver pessoas ao seu redor pegando os alimentos, bebendo água. É indicado que sejam ofertados frutas e vegetais diversos com cortes distintos para evitar engasgos, e para que a criança consiga interagir com o alimento. Seguindo essas e outras orientações, é possível explorar mais alimentos de forma segura e aumentar o consumo das crianças.

Conclusão: A introdução alimentar é fundamental no desenvolvimento do bebê, marcando a transição da alimentação exclusivamente com leite materno, para a inserção de alimentos sólidos. Para que essa transição seja tranquila e bem-sucedida, é essencial que os pais tenham acesso a

informações atualizadas e confiáveis, para que a criança cresça saudável, como também reduza as chances de possível seletividade alimentar e evitar o desenvolvimento de algumas doenças crônicas futuramente.

Trab. 208

LINFANGIECTASIA INTESTINAL SECUNDÁRIA A MACROGLOBULINEMIA DE WALDENSTRÖM: DIAGNÓSTICO E TERAPIA NUTRICIONAL

Autores: NORBERTO ELOI GOMES JUNIOR, FERNANDO BAHUR CHUEIRE, ANGÉLICA MASCARENHAS DE ALMEIDA BARROS, PRISCILA PRATINHA AFONSO, JOYCE CRISTINA SANTOS DE OLIVEIRA, VIVIAN MARQUES MIGUEL SUEN, JULIO SERGIO MARCHINI, SELMA FREIRE DE CARVALHO DA CUNHA

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CAMPUS RIBEIRÃO PRETO

Introdução: A macroglobulinemia de Waldenström é uma doença linfoproliferativa monoclonal de linfócitos B com hiperprodução de IgM e infiltração medular, que causa hiperviscosidade sanguínea, linfonodomegalia e hepatoesplenomegalia. O acometimento do trato gastrointestinal é raro, com apenas 19 casos descritos na literatura, podendo manifestar-se como enteropatia perdedora de proteínas, resultando em subnutrição proteico energética.

Objetivo: Descrever o diagnóstico e a terapia nutricional de um paciente com linfangiectasia secundária à Macroglobulinemia de Waldenström.

Metodologia: Realizado descrição do caso clínico embasado em revisão de literatura

Resultados: Homem de 59 anos foi encaminhado ao serviço de Nutrologia de um hospital universitário terciário com história de perda ponderal (20 kg) e diarreia há 8 meses. Apresentava edema de membros inferiores e achados laboratoriais de hipoalbuminemia, pancitopenia, deficiência de vitamina E, além de aumento na concentração sérica de proteínas totais. Foram descartadas as causas secundárias de enteropatia perdedora de proteínas como insuficiência cardíaca e lesões compressivas da circulação linfática. A eletroforese de proteínas mostrou pico monoclonal com imunofixação de IgM e o diagnóstico de macroglobulinemia de Waldenström foi confirmado por biópsia

de medula óssea. Endoscopia digestiva mostrou imagem macroscópica sugestiva de linfangiectasia e exsudato linfático na segunda porção duodenal e no íleo terminal, cuja biópsia mostrou dilatação e extravasamento dos vasos linfáticos, confirmando o diagnóstico histológico de linfangiectasia intestinal. O paciente recebeu dieta hipolipídica, hiperproteica (1,5 g de proteínas/kg) e acréscimo de triglicérides de cadeia média (TCM). Durante quimioterapia, houve perda de peso atribuída aos vômitos de difícil controle e baixa aceitação da dieta. Durante 7 dias, o paciente recebeu nutrição parenteral periférica associada à dieta individualizada até melhora do quadro. Embora houvesse perda inicial de peso (atribuído à eliminação de água, documentada pela bioimpedância), o paciente ganhou 13 kg em 8 meses e corrigiu a hipoalbuminemia. A quimioterapia reverteu a linfangiectasia intestinal e o paciente encontra-se eutrófico (IMC: 24kg/m²) e com dieta livre.

Conclusão: Na linfangiectasia intestinal secundária a terapia nutricional com dieta hipolipídica, hiperproteica e suplementação de TCM foram eficazes no controle dos sintomas diarreicos e na recuperação do estado nutricional, associado ao tratamento da doença de base.

Trab. 209

LIRAGLUTIDA NO TRATAMENTO DA OBESIDADE

Autores: EDNALDO QUEIROGA FILHO, MARCOS ALBERTO PIRES MEIRA JUNIOR, LEANDRO XAVIER DE SÁ BEZERRA DE MENEZES, CESAR AUGUSTO DE FREITAS E RATHKE, RENATO RIBEIRO SUSIN, JULIANO MANZOLI MARQUES LUIZ, LEONARDO PIÑÓN DA MOTTA LEAL, LETICIA GODOY DÍAS SANDERSON, LEANDRO DINIZ SOARES, LUIZ LUNA BARBOSA

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A Liraglutida (Saxenda) pertence ao grupo medicamentoso dos análogos do GLP-1. O GLP-1 é um hormônio produzido normalmente em nosso organismo pela porção final do intestino delgado e sua secreção é estimulada pela chegada do alimento nesta região. Após ser secretado, o GLP-1 promove o aumento da saciedade e conseqüentemente redução da ingestão de alimentos por dois mecanismos: uma ação sobre o centro da saciedade no cérebro e por causar um retardo no esvaziamento do

estômago. Se houver uma hiperglicemia, como ocorre em pacientes diabéticos, também estimula o pâncreas a secretar insulina. É exatamente por esta ação inteligente de apenas aumentar a secreção de insulina se a glicemia estiver elevada que seu uso vem sendo estudado e aplicado em pacientes obesos sem diabetes.

Objetivo: Realizar revisão da literatura acerca do uso da Liraglutida (Saxenda) no tratamento da obesidade e emagrecimento de maneira geral.

Metodologia: Para a realização deste trabalho fez-se uma revisão bibliográfica das bases de dados SciELO e Pubmed. Utilizaram-se o uso dos seguintes descritores: "liraglutida", "obesidade", "emagrecimento" e seus correspondentes em inglês, sendo contemplados os artigos publicados entre 2012 e 2022.

Resultados: A Liraglutida (Saxenda), apresenta menos efeitos colaterais quando comparado com os medicamentos antiobesidade clássicos que atuam diretamente sobre o cérebro. Os estudos mostram que os efeitos colaterais mais observados são náuseas, diarreia e dor de cabeça geralmente transitórias e que, na maioria dos casos, cessaram com o decorrer do tempo.

Conclusão: A aplicação diária de Análogos do GLP-1 proporciona efeitos mais prolongados que o próprio GLP-1 o que melhora a sua ação estimuladora da saciedade mesmo antes do alimento chegar ao final do intestino. Seu perfil de ação permite que a Liraglutida (Saxenda) tenham uma perspectiva de uso, por exemplo, em pacientes com doenças cardiovasculares ou psiquiátricas que, dependendo da intensidade e nível de controle, podem estar contraindicados ao uso dos usuais moderadores de apetite disponíveis. Deve se ressaltar que nenhum medicamento antiobesidade atinge seu objetivo se não houver três elementos fundamentais: motivação, compromisso e disposição para mudança do estilo de vida.

Trab. 210

MANEJO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM ERROS INATOS DO METABOLISMO: REVISÃO DA LITERATURA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, NATALY DIAS ARAÚJO, ROBERTA DE MENDONÇA BEZERRA LIMA, TAUANE SILVA CARNEIRO, MICHELLY PIRES QUEIROZ

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Os erros inatos do metabolismo (EIM) são distúrbios de natureza genética que geralmente correspondem a um defeito enzimático capaz de acarretar a interrupção de uma via metabólica.

Objetivo: O objetivo do presente trabalho é realizar uma análise, a fim de apresentar como ocorre o manejo nutricional em pacientes com erros inatos do metabolismo.

Metodologia: Os dados são resultados de publicações científicas presentes no: Scielo e Google Acadêmico, utilizando os descritores "Erros Inatos do Metabolismo"; "Tratamento Nutricional"; e "Distúrbios Genéticos".

Resultados: Esses distúrbios são consideravelmente raros, existem em média 450 tipos distintos, sua prevalência é em torno de 1:1000, ou seja, a cada 1000 nascidos vivos, 1 nasce com algum erro inato do metabolismo. A interrupção de determinada via metabólica resulta no acúmulo do substrato da enzima deficiente. Através do diagnóstico da doença, inicia-se o tratamento dietético restrito apropriado para aquela situação individual, seguindo quatro abordagens terapêuticas: dietético, uso de vitaminas/cofatores específicos, monitoramento regular do crescimento e controle laboratorial dos pacientes.

Conclusão: Diante dos dados apresentados, pode-se concluir que o manejo nutricional tem grande importância no tratamento dos EIM e na busca de uma melhor qualidade de vida dessas pessoas.

Trab. 211

MANEJO NUTROLÓGICO NO PACIENTE IDOSO PARA TRATAMENTO DE DEMÊNCIA

Autores: NICOLE ALMEIDA VENTURA QUEIROGA, GABRIELA DE OLIVEIRA LINS, CLÁUDIO GALENO DE OLIVEIRA QUEIROGA DE LIMA, MAYSA KEVIA LINHARES DANTAS QUEIROGA, GERCIANO MONTEIRO DE CARVALHO, JAMES MARCÍLIO NASCIMENTO CASSIANO, MANOEL FELIPE QUINTINO RODRIGUES DA SILVA, LILIANA MACHADO VALADARES, TÁSSIA DORNELLAS OLIVEIRA BOURGUIGNON, FERNANDO DOS SANTOS FERRARI

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A alimentação é uma excelente ferramenta de intervenção, sendo necessária a

presença do nutricionista no desenvolvimento do manejo nutricional para o controle de casos de demências. Hábitos alimentares adequados estão associados a um menor risco de desenvolver a DA e outras demências.

Objetivo: O objetivo principal deste artigo foi analisar a influência do manejo nutrológico como meio de prevenção e intervenção nos casos da síndrome da demência.

Metodologia: Esta pesquisa foi caracterizada com um estudo descritivo bibliográfico, utilizou-se um banco de dados da literatura sobre o tema, com métodos de identificação, seleção e análises, para realizar uma análise abrangente da literatura.

Resultados: Os casos e prevalência das demências aumentam com a idade, sendo mais comum em idosos. Em consequência do declínio funcional progressivo e da perda gradual da autonomia e independência, ocasiona impacto físico, psicológico, social e econômico sobre os cuidadores, as famílias e a sociedade. Aproximadamente 90% dos pacientes com demência vão desenvolver problemas relacionados à alimentação, como disfagia, incapacidade de comer sozinho e recusa alimentar. A disfagia é qualquer dificuldade na condução do alimento da boca até o estômago causada por alterações na dinâmica da deglutição.

Conclusão: O manejo nutricional é importante para pacientes com demência, pois a progressão da doença pode levar a alterações no estado nutricional. Deste modo, é urgente a necessidade de uma intervenção que inclua providências fiscais, com aumento do acesso populacional às informações sobre alimentos saudáveis, como frutas e vegetais, o desencorajamento do consumo de alimentos altamente processados, além de medidas legislativas que restrinjam a propaganda de alimentos não saudáveis a população.

Trab. 212

MAUS-HÁBITOS ALIMENTARES DA POPULAÇÃO ATUAL E O DESENVOLVIMENTO DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, GABRIELE DA SILVA LIMA, NÁDIA KAROLINY COSTA MACEDO,

SABRINA GOMES COELHO COSTA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A obesidade, a hipertensão arterial, o diabetes, e alguns tipos de câncer são algumas das principais Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNTs) que estão significativamente relacionadas aos maus hábitos alimentares. A população atual tem adotado dietas com alto teor de densidade energética, produtos lácteos ricos em gorduras, fast foods e lanches poucos saudáveis pobres em nutrientes essenciais, bem como uma redução no consumo de frutas, cereais, verduras e legumes, provocando assim um desequilíbrio energético.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre a relação entre maus hábitos alimentares e o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Metodologia: Foram selecionados 10 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, de 2013 a 2023, utilizando as bases de pesquisas: SCIELO, PUBMED; e os descritores: doenças crônicas não transmissíveis, nutrição, maus hábitos alimentares, obesidade, hipertensão arterial, diabetes e câncer. Entre as doenças crônicas não transmissíveis analisadas, a prática de maus hábitos alimentares pode ter efeitos diversos.

Resultados: Cada doença responde de maneira diferente aos hábitos alimentares inadequados, contribuindo para o desenvolvimento e agravamento dessas condições de maneiras específicas. Na obesidade, os maus hábitos alimentares, como o consumo excessivo de alimentos muito calóricos e ricos em gorduras saturadas, açúcares, associado a falta de atividade física, contribuem para o ganho de peso. A obesidade, particularmente aquela localizada na região abdominal, pode elevar o risco da ocorrência de diabetes tipo II em dez vezes, isso em decorrência de uma dieta rica em açúcares e carboidratos que elevam os picos de açúcar no sangue, podendo a levar a resistência a insulina. A hipertensão arterial, está associado a fatores familiares, genéticos e ambientais, prevalece seis vezes mais em obesos do que em não obesos. O consumo

elevado de sódio, presente em fast food por exemplo, causa retenção de líquidos e aumenta a tensão nas paredes das artérias, levando a hipertensão. A plasticidade dos padrões do câncer implica fatores ambientais como determinantes do câncer, e a nutrição influencia os principais processos celulares e moleculares que caracterizam o câncer.

Conclusão: Portanto, os maus hábitos alimentares associados a outros fatores podem contribuir para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Desse modo, é importante o consumo de alimentos saudáveis e um estilo de vida voltado para a prática de atividades físicas.

Trab. 213

METABOLISMO LENTO COM IDADE AVANÇADA, NÃO SABER O QUE COMER E ANSIEDADE SÃO CITADOS COMO OS PRINCIPAIS MOTIVOS QUE LEVAM AO GANHO DE PESO EM MULHERES DE MEIA-IDADE E IDOSAS

Autores: CLAUDIA ARAUJO DA ROCHA BENEVIDES, IEDA CRISTINA SULSA DA ROCHA, ALEX MOTA BENEVIDES

Instituição: OUTROS

Introdução: No Brasil, os últimos dados populacionais sobre doenças não transmissíveis publicados pelo Ministério da Saúde em 2022, revelou que 55% da população feminina está com sobrepeso e que 22,6% das mulheres têm obesidade. A faixa etária na qual mais está concentrada a obesidade é entre 55 e 65 anos de idade, com uma taxa de 26,2%.

Objetivo: Identificar perfil de mulheres acima dos 50 anos que desejam emagrecer, suas condições de renda, desejos, anseios e dificuldades que identificam para conquistar a perda de peso desejada para a realização de uma abordagem humanizada no tratamento do sobrepeso e obesidade com o objetivo de diminuir essas estatísticas.

Metodologia: Esse estudo fez a análise da entrevista feita por meio de formulário eletrônico com 22.582 mulheres com mais de 50 anos, realizada no primeiro semestre de 2023.

Resultados: 29% das entrevistadas referiam que não tinham renda própria, 31% eram aposentadas e 40% estavam praticando alguma atividade remunerada. 60% desejavam

emagrecer mais de 10 quilos em relação ao seu peso atual. Quando perguntadas em relação a condução do seu emagrecimento, 98% manifestaram o desejo de aprender mais sobre o metabolismo e alimentação para conquistar um emagrecimento a longo prazo e definitivo, enquanto 2% delas desejavam apenas um cardápio para perder peso rápido mesmo que voltassem a engordar depois. As razões mais frequentes pelas quais elas achavam que tinham ganhado de peso e não conseguiam emagrecer foram: 20% achavam que tinha a ver com metabolismo lento causado pela menopausa ou idade avançada, 16% identificaram que não sabiam como se alimentar, 13% delegaram para o excesso de ansiedade, 9% por excesso de consumo de doces e carboidratos e 6% consideravam que não tinham disciplina para seguir dieta.

Conclusão: Muitas mulheres entendem que não conseguem manter um peso adequado simplesmente pelo fator idade e menopausa, o que não é verdadeiro pois múltiplos fatores estão envolvidos na gênese da obesidade. Muitas ficam perdidas a cerca da alimentação, inclusive esse estudo mostrou que a grande maioria dessas mulheres anseia por orientações sobre metabolismo e alimentação de forma mais aprofundada para obter resultados duradouros, em detrimento a dietas simples e rápidas sem manutenção de resultados. Por tanto educação a respeito desses fatores assim como um processo educacional sobre como funciona o metabolismo e abordagens para diminuir a ansiedade após os 50 anos se faz necessário pelo profissional de saúde que acompanha essa mulher.

Trab. 214

METANÁLISE DA ASSOCIAÇÃO ENTRE ENDOTOXEMIA E DISTÚRBIOS METABÓLICOS

Autores: HIAGO RAFAEL ALVES AMORIM SILVA, RAFAEL CARVALHO DA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: A endotoxemia, caracterizada pela presença de lipopolissacarídeos bacterianos na circulação, tem despertado interesse devido à sua possível conexão com distúrbios metabólicos, incluindo resistência à insulina, obesidade e diabetes tipo 2. Nesta revisão sistemática,

realizamos uma metanálise abrangente para investigar a relação entre endotoxemia e distúrbios metabólicos, explorando as fontes potenciais de endotoxemia e seu impacto nas vias metabólicas.

Objetivo: Este estudo tem como objetivo principal analisar estudos recentes que abordem a ligação entre endotoxemia e distúrbios metabólicos, e avaliar a relevância clínica e estatística dessa relação por meio de uma metanálise rigorosa. Além disso, buscamos elucidar como a endotoxemia influencia as vias metabólicas envolvidas em doenças metabólicas.

Metodologia: Realizamos uma busca minuciosa nas bases de dados PubMed, Web of Science, Scopus, Embase e Cochrane Library para identificar estudos publicados nos últimos 10 anos que investigaram a associação entre endotoxemia e distúrbios metabólicos. Critérios de inclusão e exclusão foram criteriosamente definidos, e a qualidade metodológica dos estudos foi avaliada. A metanálise foi conduzida para integrar os resultados dos estudos selecionados de maneira estatisticamente robusta.

Resultados: A metanálise englobou 25 estudos que preencheram os critérios de inclusão. Os resultados indicaram de maneira consistente e estatisticamente significativa que a endotoxemia está associada a distúrbios metabólicos. A presença de endotoxemia foi associada a um aumento substancial na resistência à insulina ($p < 0,001$), marcadores inflamatórios elevados ($p < 0,001$) e modificações no perfil lipídico ($p < 0,05$). Observou-se que a disbiose intestinal e o consumo excessivo de gordura saturada contribuíram para a endotoxemia.

Conclusão: Esta metanálise robusta confirma a conexão relevante entre endotoxemia e distúrbios metabólicos, destacando a importância clínica dessas relações. O entendimento dos mecanismos subjacentes pode orientar estratégias terapêuticas direcionadas a prevenir e tratar doenças metabólicas. Intervenções visando a restauração da saúde intestinal e modulação da dieta podem desempenhar um papel crucial na redução do impacto da endotoxemia nas disfunções metabólicas.

Trab. 215

METANÁLISE DA PREVALÊNCIA E VARIAÇÕES REGIONAIS DA OBESIDADE MONOGÊNICA NO BRASIL

Autores: HIAGO RAFAEL ALVES AMORIM SILVA, RAFAEL CARVALHO DA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: A obesidade monogênica, uma rara condição determinada por mutações genéticas específicas, desencadeia um ganho excessivo de peso desde a infância. Apesar de sua relevância clínica, a prevalência dessa forma de obesidade no Brasil carece de uma análise profunda. Esta metanálise tem um objetivo ambicioso: avaliar a prevalência da obesidade monogênica em território brasileiro, destacando suas variações regionais e oferecendo insights cruciais para a prática médica e a saúde pública.

Objetivo: Este estudo procura estimar com precisão a prevalência da obesidade monogênica no Brasil por meio de uma metanálise criteriosa. Além disso, almejamos identificar as principais mutações genéticas associadas a essa condição e investigar as razões por trás das variações regionais. Aprofundar o entendimento desses fatores genéticos e ambientais pode transformar a abordagem terapêutica e preventiva da obesidade no país.

Metodologia: Realizamos uma metódica busca nas renomadas bases de dados PubMed, Scopus, Web of Science, LILACS e BIREME para identificar estudos publicados nos últimos 10 anos sobre a prevalência da obesidade monogênica no Brasil. Aplicamos critérios rigorosos de seleção para garantir a qualidade dos estudos incluídos. A metanálise foi executada com precisão estatística para calcular a prevalência agregada da obesidade monogênica e desvendar a distribuição das mutações genéticas por região.

Resultados: Os resultados desta metanálise pioneira abarcaram 12 estudos criteriosamente selecionados. A prevalência média de obesidade monogênica foi estimada em cerca de 1.2% (IC 95%: 0.8% - 1.6%) na população brasileira. Identificamos as mutações genéticas mais frequentes, incluindo MC4R, LEP e PCSK1, cujas proporções variaram notavelmente entre as regiões. A análise das variações regionais

revelou influências genéticas, socioeconômicas e culturais nas diferenças observadas.

Conclusão: Esta metanálise ressalta a relevância clínica da obesidade monogênica no Brasil e sua distribuição regional diferenciada. Ao identificar mutações genéticas predominantes e explorar as razões para as variações regionais, oferecemos insights vitais para a saúde pública e a prática médica. Esses resultados têm o potencial de revolucionar as abordagens de prevenção e tratamento personalizado da obesidade, beneficiando a população brasileira.

Trab. 216

METANÁLISE DAS DISRUPÇÕES NO CICLO CIRCADIANO E SUAS IMPLICAÇÕES NAS DOENÇAS HUMANAS

Autores: HIAGO RAFAEL ALVES AMORIM SILVA, RAFAEL CARVALHO DA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: O ciclo circadiano, intrinsecamente interligado a processos biológicos, regula a temporalidade de atividades fisiológicas e comportamentais em seres humanos. Alterações nesse ciclo têm sido correlacionadas ao desenvolvimento de doenças crônicas, como diabetes, doenças cardiovasculares e distúrbios neuropsiquiátricos. Este estudo de metanálise busca explorar amplamente a conexão entre disrupções circadianas e a incidência de doenças humanas, com base em dados estatísticos de estudos relevantes.

Objetivo: Este estudo tem como objetivo conduzir uma metanálise sistemática para avaliar o impacto das disrupções no ciclo circadiano na manifestação de doenças humanas. Buscamos quantificar o risco associado a essas disrupções, identificar padrões consistentes de relação e considerar fatores como genética, exposição à luz artificial e padrões de sono como mediadores dessa associação complexa.

Metodologia: Realizamos uma busca minuciosa nas bases de dados científicas PubMed, Scopus, Web of Science e Chrocaine, selecionando estudos publicados nos últimos 10 anos que investigaram as interligações entre disrupções circadianas e doenças humanas. A metanálise foi conduzida utilizando métodos

estatísticos sólidos, calculando riscos relativos ajustados e intervalos de confiança para diferentes categorias de doenças.

Resultados: A análise metódica de 80 estudos revelou uma associação significativa entre disrupções no ciclo circadiano e um aumento notável no risco de doenças metabólicas (RR: 1.45, IC 95%: 1.30 - 1.62), cardiovasculares (RR: 1.28, IC 95%: 1.15 - 1.43) e neuropsiquiátricas (RR: 1.52, IC 95%: 1.39 - 1.67). Evidências robustas destacaram a influência de fatores genéticos, exposição à luz artificial à noite e alterações nos padrões de sono. Intervenções terapêuticas focadas na regulação do ciclo circadiano emergem como estratégias promissoras. A terapia de luz, por exemplo, almeja sincronizar o ritmo circadiano com a exposição à luz solar natural.

Conclusão: Esta metanálise aprofundou a compreensão das disrupções circadianas e seu impacto nas doenças humanas, reforçando sua associação com condições metabólicas, cardiovasculares e neuropsiquiátricas. Resultados estatísticos derivados de análises em bases científicas rigorosas reforçam a relevância de considerar a saúde circadiana na prevenção e gestão de doenças crônicas. Abordagens terapêuticas e preventivas voltadas para a regulação do ciclo circadiano têm o potencial de contribuir substancialmente para a saúde pública.

Trab. 217

MICROBIOLOGIA PREDITIVA NO CONTROLE E MONITORAMENTO DA QUALIDADE DE CARNE REFRIGERADA

Autores: CAROLINE MEINERT, THAÍS COSTA NIHUES, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A microbiologia preditiva é uma ferramenta poderosa que pode ser usada para o controle e monitoramento da qualidade de carnes refrigeradas. Com base em modelos matemáticos, ela permite prever o comportamento de microrganismos, como bactérias, durante o armazenamento refrigerado, auxiliando na tomada de decisões em relação à segurança e vida útil do produto.

Objetivo: Esta revisão visa apresentar a microbiologia preditiva como uma ferramenta

aliada na conservação de carnes frescas armazenadas sob refrigeração, auxiliando na prevenção da contaminação e transmissão de doenças transmitidas por alimentos (DTA's).

Metodologia: Para esta revisão bibliográfica realizou-se uma busca exaustiva de trabalhos técnico-científicos publicados nas últimas década sobre o tema apresentado.

Resultados: Ao refrigerar a carne, sua deterioração é retardada, mas isso não a impede completamente. Bactérias patogênicas e deteriorantes ainda podem crescer em temperaturas de refrigeração, representando riscos para a saúde dos consumidores. A microbiologia preditiva considera fatores como temperatura, pH, atividade de água, e outros parâmetros, para desenvolver modelos que estimam o crescimento microbiano ao longo do tempo. O uso desses modelos permite que a indústria de carne tome medidas preventivas, como ajuste de temperatura e embalagens adequadas, para garantir que o crescimento bacteriano permaneça dentro de limites seguros durante o armazenamento refrigerado. Isso reduz o risco de intoxicações alimentares e ajuda a manter a qualidade do produto. Além disso, a microbiologia preditiva também é usada para determinar a vida útil da carne refrigerada. Com base nos modelos, os produtores podem estimar quanto tempo o produto permanecerá seguro e de boa qualidade antes de atingir limites inaceitáveis de crescimento microbiano. Essa abordagem não só proporciona maior segurança aos consumidores, mas também reduz o desperdício de alimentos, pois os produtores podem tomar decisões informadas sobre prazos de validade e evitar descartes prematuros.

Conclusão: A implementação da microbiologia preditiva no controle de qualidade da carne refrigerada requer a coleta de dados precisos, como análises microbiológicas e de temperatura. É essencial alimentar os modelos com informações confiáveis para garantir que as previsões sejam precisas e úteis. Ao utilizar essa abordagem, a indústria pode atender aos padrões de qualidade e segurança, proporcionando aos consumidores carne refrigerada fresca, saudável e segura para o consumo.

Trab. 218

MICROBIOTA INTESTINAL E SAÚDE MENTAL: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Autores: ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, ELZA FERREIRA ALEXANDRE, VANESSA BORDIN VIERA, WILMA HELENA DE OLIVEIRA, MARIA ELIEDY GOMES DE OLIVEIRA

Instituição: FACULDADE MAURÍCIO DE NASSAU

Introdução: A relação entre o microbiota intestinal e a saúde mental tem sido um tópico de crescente interesse nas pesquisas científicas. A microbiota intestinal desempenha um papel crucial na saúde do hospedeiro, influenciando não apenas a função gastrointestinal, mas também o sistema nervoso central.

Objetivo: Esta revisão tem como objetivo avaliar a relação entre a microbiota intestinal e a saúde mental.

Metodologia: A busca foi conduzida em bases de dados acadêmicas, incluindo PubMed e Google Acadêmico, utilizando as palavras chaves: "microbiota intestinal", "saúde mental", "ansiedade" e "depressão". Foram selecionados estudos publicados nos últimos dez anos.

Resultados: Os estudos elucidam que a microbiota intestinal desempenha um papel significativo na regulação do sistema nervoso central e na modulação de neurotransmissores, como o ácido gama-aminobutírico (GABA) e a serotonina. Desequilíbrios na composição da microbiota, conhecidos como disbiose, têm sido associados a um maior risco de desenvolvimento de transtornos mentais, como depressão e ansiedade. Estudos em animais e humanos também sugerem que intervenções dietéticas e probióticos podem ter efeitos positivos na saúde mental, promovendo o crescimento de microrganismos benéficos.

Conclusão: Conclui-se que há uma relação bidirecional entre a microbiota intestinal e a saúde mental. Embora os mecanismos precisos ainda estejam sendo elucidados, as evidências apontam para a influência da microbiota na modulação de neurotransmissores e no sistema imunológico, o que pode afetar a saúde mental. No entanto, é importante reconhecer que há poucos estudos, sendo necessário a compreensão desses mecanismos e determinar as melhores abordagens terapêuticas.

Trab. 219**MICROBIOTA INTESTINAL E SUA RELAÇÃO NA DOENÇA CELÍACA: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

Autores: THALIA AMANNARA MELO DA COSTA, EDSON DOUGLAS SILVA PONTES, SARA DE SOUSA ROCHA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, RENALLY DE LIMA MOURA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A microbiota intestinal é um ecossistema complexo, dinâmico e espacialmente heterogêneo, habitado por uma imensidade de microrganismos que interagem entre si e com o hospedeiro humano. Uma microbiota saudável gera inúmeros benefícios à saúde, pois age prevenindo doenças, na síntese de vitaminas e em funções celulares. A alimentação está diretamente ligada ao equilíbrio da microbiota e à integridade da mucosa intestinal. E alguns alimentos, como o glúten podem afetar esse equilíbrio, principalmente em indivíduos que apresentam doença celíaca (DC) e compreender como o glúten modula a microbiota pode auxiliar nas condutas clínicas.

Objetivo: Realizar uma revisão bibliográfica na literatura a fim de elucidar a relação sobre a microbiota intestinal e sua relação na doença celíaca.

Metodologia: Realizou-se uma revisão bibliográfica, onde foram selecionados 14 artigos científicos compreendendo os anos de 2019-2023 na língua inglesa e portuguesa, encontrados a partir de uma busca nas seguintes bases de dados: SciELO, PubMed e Google Acadêmico utilizando os seguintes descritores: 1) Glúten/gluten; 2) Disbiose/ dysbiosis; 3) Doenças genéticas/Genetic diseases.

Resultados: A microbiota intestinal funciona como ambiente e desempenha um papel crucial no desenvolvimento de DC, além disso, a ela pode impactar na patogênese da DC de diversas formas: modulando a digestão de peptídeos de glúten, gerando peptídeos tóxicos e/ou tolerogênicos que podem impactar na aquisição de tolerância dietética ao antígeno; influenciando a digestão intestinal e a permeabilidade através da liberação de zonulina e expressão de junções apertadas, promovendo a maturação do epitélio da mucosa e regulando a atividade do sistema imunológico via expressão

de citocinas e peptídeos pró-inflamatórios ou anti-inflamatórios. A intervenção nutricional da doença celíaca consiste em uma alimentação que restrinja a ingestão de glúten.

Conclusão: Conclui-se, que a microbiota intestinal impacta na saúde, nutrição e bem-estar. A doença celíaca pode levar ao aparecimento de desnutrição, principalmente devido às alterações funcionais de ordem metabólica e genética. Ademais, compreende-se que existe uma estreita relação da metabolização do glúten com a microbiota humana, sendo ela complexa e crucial, entretanto são necessários mais estudos sobre esta relação, para identificar suas peculiaridades e usar seus benefícios no tratamento de doenças relacionadas ao glúten, como a doença celíaca.

Trab. 220**MICROBIOTA INTESTINAL: O ÓRGÃO ESQUECIDO**

Autores: SILVIA VALDEMARIN ALVES, JAMES MARCÍLIO NASCIMENTO CASSIANO, RICARDO ALBERNAZ MENDES, CLARISSA RIOS SIMONI, LARISSA BIANCA DE SOUSA ARAÚJO, MANOEL FELIPE QUINTINO RODRIGUES DA SILVA, DÉBORA ALMEIDA DE SOUZA, ZENON XAVIER MAGALHÃES, SUZANA VIANA DE MOURA BATALHA, LORENA MARA MONTEIRO NUNES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: Nos últimos anos, muitos estudos têm sido direcionados à investigação da microbiota humana, especialmente àquela presente no intestino. Esse complexo ecossistema microbiano, superando em número de genes o próprio genoma humano, exerce um controle crucial sobre processos imunológicos, fisiológicos e patológicos. A constituição da microbiota é um procedimento em constante mudança, iniciando desde o período intrauterino. Múltiplas bactérias com predominância intracelular na placenta, as quais são caracterizadas por partilhar classificação taxonômica com as bactérias que farão parte da biota da pele, vagina, cavidade bucal e sistema gastrointestinal. No líquido amniótico e no mecônio, foram identificados vestígios genéticos bacterianos associados às espécies que compõem o ecossistema da microbiota.

Objetivo: Compilar os elementos funcionais da microbiota intestinal, visando estimular novas

investigações focadas em aplicações clínicas e terapêuticas.

Metodologia: Uma revisão da literatura foi conduzida nas bases de dados da Scielo e Google Scholar por professores da Universidade La Salle, México. Palavras-chave como “Microbiota”, “human microbiome”, “probiotics” e “gut” foram utilizadas para explorar a estrutura, diversidade e funcionamento da microbiota intestinal. Para o estudo da estrutura, diversidade e funcionamento da microbiota intestinal foram necessários fragmentos específicos de DNA (oligonucleotídeos) de cada família e espécie, e estes, utilizados em testes como hibridização fluorescente *in situ* (FISH), microarranjos de chips ou reação em cadeia da polimerase (PCR) quantitativa.

Resultados: A microbiota demonstrou uma notável adaptabilidade em sua composição, diversidade e metabolismo, refletindo os hábitos alimentares. A amamentação, em especial, exerce um impacto positivo, promovendo microorganismos benéficos que influenciam a imunidade e o metabolismo. Dietas ricas em vegetais apresentam um aumento na população de bactérias fermentadoras de polissacarídeos, associado a benefícios para a saúde. Dieta rica em carnes vermelhas leva a um aumento nas bactérias com a capacidade de metabolizar ácidos biliares.

Conclusão: A microbiota intestinal desempenha um papel fundamental na saúde humana, regulando processos inflamatórios e imunológicos. Sua adaptabilidade à dieta e o potencial terapêutico dos probióticos tornam esse campo de pesquisa relevante para a medicina moderna. Compreender e modular a microbiota pode revolucionar a abordagem clínica, promovendo a saúde e prevenindo doenças.

Trab. 221

MICROVERDES E SEU POTENCIAL FUNCIONAL

Autores: EDSON DOUGLAS SILVA PONTES, MANOEL PEDRO DA SILVA NETO, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, JAIELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, VANESSA BORDIN VIERA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: Os consumidores estão cada vez mais preocupados com a saúde e a qualidade

dos alimentos que ingerem. Nesse sentido, há uma crescente busca por alimentos saudáveis que ofereçam benefícios à saúde do consumidor. Dentre esses, destaca-se os microverdes que são pequenos vegetais colhidos quando surgem o primeiro par de folhas verdadeiras. Os microverdes vem sendo consumidos em diversas formas, sobretudo *in natura* compondo pratos e em sucos, mas devido sua elevada concentração de micronutrientes como vitaminas e minerais vem sendo transformados em suplementos alimentares no formato de cápsulas e pós.

Objetivo: Realizar uma revisão na literatura acerca do potencial funcional dos microverdes.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, em que foram utilizados 10 artigos científicos publicados entre os anos de 2009 a 2023, redigidos em inglês e português extraídos das bases de dados: ScienceDirect e Google Scholar. Para busca foram utilizados os descritores: microverdes/microgreens; compostos fenólicos/phenolic compounds; alimento funcional/funcional food de forma isolada e combinados entre si.

Resultados: Os microverdes apresentam elevadas concentrações de minerais e vitaminas, essa característica faz desse alimento um potencial candidato a suplementos alimentares. Seu teor nutricional pode variar de acordo com as espécies, sobretudo o que se refere aos seus compostos fenólicos. Estima-se que nos microverdes há uma quantidade quase 20 vezes maior de fitoquímicos quando comparadas a sua planta adulta. Esses compostos fitoquímicos, em especial os compostos fenólicos, são essenciais para o desenvolvimento da planta e podem exercer uma série de ações biológicas como atividade antioxidante, anti-inflamatória, antimicrobiana, dentre outras.

Conclusão: Diante do exposto, infere-se que os microverdes apresentam elevada composição nutricional e com compostos bioativos que podem exercer atividades biológicas como atividade antioxidante, anti-inflamatória, antimicrobiana, dentre outras. Seu consumo deve ser maior estudado para formulação de nutracêuticos.

Trab. 222**MODULAÇÃO DA MICROBIOTA INTESTINAL DE CAMUNDONGOS C57BL/6 PELA SUPLEMENTAÇÃO DIETÉTICA COM FARINHA DO CAROÇO DE AÇAÍ (EUTERPE OLERACEA MART.)**

Autores: LAÍS JANAÍNA APARECIDA HENRIQUE, NATHÁLIA SOARES DE ALMEIDA, JULIA DA COSTA AGUIAR PETRY, MARIANA NAKABARA GAROZZO, ANA ELISA VALENCISE QUAGLIO, LUIZ CLAUDIO DI STASI

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO

Introdução: O desequilíbrio da microbiota intestinal, conhecido como disbiose, é um fator determinante na etiologia das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs), tais como Doença Inflamatória Intestinal (DII), doenças neurodegenerativas, diabetes e obesidade. As fibras com propriedades prebióticas são potenciais produtos para a prevenção e tratamento das DCNTs, pois atuam como importantes moduladores da microbiota intestinal via geração de metabólitos oriundos do processo de fermentação. O efeito modulador dessa microbiota pode ser avaliado pela diversidade microbiana, visto que a fermentação de prebióticos pelas bactérias ali presentes pode alterar a composição da própria microbiota, aumentando o número de bactérias benéficas e reduzindo as patogênicas, diminuindo a disbiose.

Objetivo: Avaliar a modulação da microbiota intestinal de camundongos C57BL/6 tratados com farinha do caroço de açaí (Euterpe oleracea Mart.).

Metodologia: Camundongos C57BL/6 consumiram, por 90 dias, a dieta padrão de roedores (grupo controle) ou a dieta padrão suplementada com farinha do caroço de açaí a 10%. Nos dias 0, 45 e 90, as fezes dos animais foram coletadas e processadas para análise da quantificação relativa de 16 bactérias específicas da microbiota intestinal, usando a técnica de qPCR. A análise estatística foi feita comparando o grupo suplementado versus grupo controle e dia 45 e 90 versus dia 0, usando o teste de Mann Whitney.

Resultados: O consumo da farinha do caroço de açaí foi capaz de aumentar a quantidade relativa de Eubacterium rectale após 45 dias

de suplementação em comparação ao dia 0, assim como em comparação ao grupo controle e de Fecalibacterium prausnitzii e Akkermansia muciniphila após 45 e 90 dias de suplementação, respectivamente, quando comparados ao dia 0. Já no dia 90 houve um aumento significativo de Bifidobacterium catenulatum, Lactobacillus gasseri e Roseburia faecis em relação ao grupo controle.

Conclusão: A farinha do caroço de açaí foi capaz de modular de forma diferencial e temporal a microbiota intestinal dos animais, via o aumento da quantidade relativa de bactérias benéficas, sendo potencialmente útil como suplemento prebiótico.

Trab. 223**MODULAÇÃO DA MICROBIOTA INTESTINAL PELA SUPLEMENTAÇÃO DA FARINHA DE MUSA SPP AAA EM CAMUNDONGOS C57BL/6**

Autores: NATHÁLIA SOARES DE ALMEIDA, LAÍS JANAÍNA APARECIDA HENRIQUE, JULIA DA COSTA AGUIAR PETRY, MARIANA NAKABARA GAROZZO, ANA ELISA VALENCISE QUAGLIO, LUIZ CLÁUDIO DI STASI

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO

Introdução: Na etiologia das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs), tais como Doença Inflamatória Intestinal (DII), obesidade, diabetes e outras, a microbiota intestinal tem papel fundamental na manutenção da homeostase intestinal e na prevenção de disbiose. Além dos probióticos, produtos alimentares enriquecidos com microrganismos vivos, outros produtos como prebióticos, simbióticos e pós-bióticos atuam como importantes moduladores da microbiota, dentre os quais se destacam os prebióticos, considerados como ingredientes alimentares não digeríveis que beneficemente afetam o hospedeiro por estimular seletivamente o crescimento e/ou a atividade de uma ou várias bactérias no cólon, melhorando a saúde do hospedeiro.

Objetivo: Avaliar a modulação da microbiota intestinal de camundongos que receberam dieta enriquecida com farinha de Musa spp AAA.

Metodologia: Foram utilizados camundongos C57BL/6, divididos em dois grupos: grupo controle que recebeu ração de

roedores padrão e grupo tratado que receberam ração enriquecida com 10% de farinha de Musa spp AAA (banana nanica) verde. Os animais receberam as diferentes dietas por um período de 90 dias. Nos dias 0, 45 e 90 do experimento, as fezes dos animais foram coletadas e processadas para análise das 16 bactérias (previamente definidas) da microbiota intestinal usando a técnica de qPCR. A análise estatística foi realizada por Mann-Whitney nas comparações tratado versus controle e dias 45 e 90 versus dia 0.

Resultados: A suplementação com farinha de Musa spp AAA após 45 dias aumentou significativamente a expressão relativa de Akkermansia muciniphila, Bifidobacterium bifidum, Bifidobacterium catenulatum, Eubacterium hallii e Lactobacillus rhamnosus em relação ao dia 0, e após 90 dias de Akkermansia muciniphila. Em relação ao grupo controle, a farinha de Musa spp AAA após 90 dias de tratamento aumentou a expressão de Bifidobacterium bifidum e Bifidobacterium adolescentes.

Conclusão: A farinha de Musa spp AAA apresentou propriedades prebióticas e potencial uso como modulador da microbiota intestinal.

Trab. 224

NÍVEIS SÉRICOS INSUFICIENTES DE VITAMINA D ASSOCIADOS AO TRANSTORNO DEPRESSIVO MAIOR

Autores: ANA BEATRIZ NARDELLI DA SILVA, AKIRA OTAKE HAMOY, MOISES HAMOY, JULIANA DE OLIVEIRA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

Introdução: A depressão é a doença psiquiátrica debilitante mais comum, cujos mecanismos patológicos estão associados a múltiplos aspectos da função neural. O desequilíbrio de nutrientes é considerado uma das causas críticas que possibilitam os mecanismos fisiopatológicos para o desenvolvimento de transtorno depressivo maior, enquanto, os níveis de vitamina D são diretamente influenciados pelo ambiente e pelo estilo de vida. Portanto a aplicação de intervenções nutricionais para o tratamento de deteriorações do humor pode ser benéfica tanto para a profilaxia quanto para a terapia dessa condição.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre o efeito da suplementação de vitamina D

associado a melhora do quadro de Transtorno Depressivo Maior.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura, em que foram selecionados 8 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, de 2018 a 2022, utilizando as bases: PUBMED; Elsevier e SciELO; e os descritores: Vitamina D, depressão, transtorno depressivo maior.

Resultados: Embora evidências recentes sugiram consistentemente que um estado abaixo do ideal de vitamina D é frequentemente observado em pacientes com depressão, os resultados sobre se a insuficiência de vitamina D é um fator causal da depressão ou é secundário ao comportamento depressivo são conflitantes. Nos últimos anos, a vitamina D ganhou atenção por suas muitas funções que vão além de seus efeitos no metabolismo cálcio-fósforo. Particularmente, antioxidante, anti-inflamatório, pró-neurogênico, e propriedades neuromoduladoras parecem contribuir para seus efeitos antidepressivos e ansiolíticos. Alguns autores demonstram que a suplementação de vitamina D por períodos entre 3-12 meses não teve efeito nos sintomas depressivos. Todavia outros autores defendem que a vitamina D tem um impacto benéfico tanto na incidência quanto no prognóstico da depressão.

Conclusão: Vários estudos relataram que a suplementação de vitamina D melhora os sintomas de depressão e ansiedade associados a várias condições médicas, incluindo doenças metabólicas como diabetes tipo II e obesidade. No entanto, os potenciais efeitos terapêuticos da vitamina D em indivíduos diagnosticados principalmente com depressão permanecem controversos.

Trab. 225

NOVEL NUTRACEUTICAL (SILYMARIN, YEAST B-GLUCAN, PREBIOTICS, AND MINERALS) SHIFTS GUT MICROBIOTA AND RESTORES LARGE INTESTINE HISTOLOGY OF DIET-INDUCED METABOLIC SYNDROME MICE

Autores: ANA FLÁVIA MARÇAL PESSOA, VICTOR NEHMI-FILHO, JESSICA ALVES DE FREITAS, LUCAS AUGUSTO MOYSÉS FRANCO, JOYCE VANESSA DA SILVA FONSECA, ALINE BOVETO SANTAMARINA, ESTER CERDEIRA SABINO, ERICA SOUZA, MATTHEW THOMAS FERREIRA, JOSÉ PINHATA OTOCH

Instituição: UNIV. DE SÃO PAULO - CAMPUS SÃO PAULO

Introdução: Gut dysbiosis contributes to chronic inflammation and oxidative stress associated with metabolic syndrome, and non-pharmacological, health-promoting supplements like nutraceuticals have been studied and used as a way to prevent or treat several illnesses.

Objetivo: The present study evaluated the synergetic effect of a Novel Nutraceutical composition containing β -glucan, prebiotics, minerals, and Silybum marianum or milk thistle (silymarin seed extract) on gut microbiota communities in a mouse model of diet-induced metabolic syndrome.

Metodologia: Male C57BL/6 mice were divided into the following groups: control (CTL)_Vehicle and CTL_Nutraceutical; high-fat diet (HFD)_Vehicle, HFD_Nutraceutical, HFD_Nutraceutical_S, and isolated compounds. The vehicle and experimental formulations were administered by gavage once a day for four weeks with a high-fat diet simultaneously. In addition, we evaluated the composition of the fecal microbiota by partial 16S rRNA sequences directly amplified using a bacterial/archaeal primer set 515F/806R, and large intestine histomorphology was examined by H&E (Hematoxylin and Eosin), Masson's trichrome (MT), and PAS-AB (Periodic Acid Schiff-Alcian Blue) stains in these groups of mice.

Resultados: After four weeks of supplementation, only the Novel Nutraceutical supplement was able to increase α and β -diversities, modulate the relative abundance in gut microbiota, decrease Firmicutes, and increase Bacteroidetes bacteria, meanwhile recovering the large intestine's (colon) histomorphology in CTL and HFD groups.

Conclusão: In conclusion, the symbiosis between the low doses of silymarin (Silybum marianum), yeast β -glucan, prebiotics, and minerals in the Novel Nutraceutical supplement, was able to recover dysbiosis and morpho-histology in a large intestine metabolic syndrome mice model.

Trab. 226

NOVEL NUTRACEUTICAL SUPPLEMENTS WITH YEAST B-GLUCAN, PREBIOTICS, MINERALS, AND SILYBUM MARIANUM (SILYMARIN) AMELIORATE OBESITY-RELATED METABOLIC AND CLINICAL PARAMETERS: A DOUBLE-BLIND RANDOMIZED TRIAL

Autores: ANA FLÁVIA MARÇAL PESSOA, ALINE BOVETO SANTAMARINA, JESSICA ALVES DE FREITAS, VICTOR NEHMI-FILHO, ERICKA BARBOSA TRARBACH, DANIELA RODRIGUES DE OLIVEIRA, FANNY PALACE-BERL, ERICA DE SOUZA, DANIELLE ARAUJO DE MIRANDA, JOSÉ PINHATA OTOCH

Instituição: UNIV. DE SÃO PAULO - CAMPUS SÃO PAULO

Introdução: It is known that obesity has a multifactorial etiology that involves genetic and environmental factors, and the worldwide prevalence of 1.9 billion overweight adults and more than 650 million people with obesity. These alarming data highlight the high and growing prevalence of obesity and represent a risk factor for the development and aggravation of other chronic diseases, such as nonalcoholic fatty liver disease (NAFLD) which is frequently considered the hepatic outcome of type 2 diabetes. The use of non-pharmacological therapies such as nutraceuticals, and natural integrative therapies has grown as an alternative tool for obesity-related diseases. However, it is a still little explored research field and lacks scientific evidence of therapeutic effectiveness.

Objetivo: Considering this, the aim is to evaluate whether a new nutraceutical supplement composition can improve and supply essential mineral nutrients, providing an improvement of obesity-related metabolic and endocrine parameters.

Metodologia: Sedentary volunteers (women and men) with body mass index (BMI) ≤ 34.9 kg/m² were divided into two groups: Novel Nutraceutical Supplement_(S) (n = 30) and Novel Nutraceutical Supplement (n = 29), differing in the absence (S) or presence of silymarin, respectively. Volunteers were instructed to take two capsules in the morning and two capsules in the evening. No nutritional intervention was performed during the study period. The data (anthropometrics and anamneses) and harvest blood (biochemistry and hormonal exams) were collected at three different time points: baseline

time [day 0 (T0)], day 90 (T90), and day 180 (T180) post-supplementation.

Resultados: In the anthropometric analysis, the waist circumference in the middle abdomen (WC-mid) and waist circumference in the iliac crest (WC-IC) were reduced. Also, the waist-to-height ratio (Wht R) and waist-to-hip ratio (WHR) seem to slightly decrease alongside the supplementation period with both nutraceutical supplements tested as well as transaminase enzyme ratio [aspartate aminotransferase (AST)/alanine aminotransferase (ALT) ratio (AAR)], a known as a biomarker of NAFLD, and endocrine hormones cortisol and thyroid-stimulating hormone (TSH) at 90 and 180 days post-supplementation.

Conclusão: In a condition associated with sedentary and no nutritional intervention, the new nutraceutical supplement composition demonstrated the ability to be a strong and newfangled tool to improve important biomarkers associated with obesity and its comorbidities.

Trab. 227

NUTRIÇÃO ADEQUADA COMO ESTRATÉGIA DE PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, MARIA LUIZA MENESES DE QUEIROZ DUARTE, JOAO DINIZ NETO, SABRINA GOMES COELHO COSTA, JAIR FRANCISCO DE LIMA SEGUNDO, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: As doenças cardiovasculares (DCV) são consideradas a principal causa de morte no Brasil e no mundo, tornando-se assim um grande problema de saúde pública. São motivadas por um conjunto de fatores de risco, alguns que podem ser modificados mediante alterações no estilo de vida, como a dieta adequada e a prática de atividades físicas rotineiras. Além disso, outros fatores, tais como idade, dislipidemias e obesidade, também podem ser considerados como importantes causas para o desenvolvimento desta doença.

Objetivo: O objetivo da presente revisão é abordar o papel da nutrição adequada como estratégia para a prevenção e tratamento de doenças cardiovasculares.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, na qual foram selecionados 4 artigos publicados na língua portuguesa, nos últimos 5 anos. Foram utilizados como base de dados: SCIELO; PUBMED e GOOGLE ACADÊMICO, utilizando os seguintes descritores: Doenças Cardiovasculares; Nutrição; Mudança de estilo de vida; Fatores de risco.

Resultados: Os maus hábitos alimentares apresentam-se como precursores do desenvolvimento de doenças cardiovasculares, na medida em que o consumo elevado de colesterol, lipídios e ácidos graxos saturados somados ao baixo consumo de fibras, participam na etiologia das dislipidemias, obesidade, diabetes e hipertensão. A nutrição adequada somada à prática de exercícios físicos, pode alterar a incidência e a gravidade das DCV, visto que, é a partir de uma dieta equilibrada que se obtém melhorias na qualidade de vida e no bom funcionamento fisiológico e metabólico do corpo. Dentre os hábitos alimentares precisos para a redução de casos de DCV, destaca-se a importância da ingestão de frutas, hortaliças e laticínios com baixo teor de gordura, fazendo com que se torne uma dieta rica em potássio, cálcio, magnésio e fibras, e contém quantidades reduzidas de colesterol, gordura total e saturada.

Conclusão: A presente revisão de literatura confirmou a importância da dieta adequada e atividade física regular para a redução dos fatores de risco das doenças cardiovasculares. Em relação à nutrição, deve-se ressaltar os efeitos positivos de uma dieta saudável, e não de nutrientes específicos isolados, visto que diversos alimentos possuem mais de um fator benéfico à saúde cardiovascular. No entanto, destaca-se a importância da redução do consumo de colesterol, gordura e ácidos graxos.

Trab. 228

NUTRIÇÃO COMO ALIADA NA PREVENÇÃO E NO TRATAMENTO DA ASMA EM CRIANÇAS”: REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, GELZENIRA SILVA DE LIMA, IARLA MARIA DE SOUSA PEREIRA, LAUANA SARAIVA DE ARAÚJO, MARIA LETICIA DE SOUSA BEZERRA, MICHELLY PIRES QUEIROZ

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A asma é uma doença caracterizada por ocasionar a inflamação e o estreitamento dos tubos brônquicos. Atualmente representa um problema de saúde pública no Brasil e no mundo, visto que vem apresentando aumento significativo dos casos, atingindo principalmente as crianças. Recentemente, fatores dietéticos como baixa adesão ao aleitamento materno, a dieta e o estado nutricional foram associados ao aumento da prevalência da asma.

Objetivo: O objetivo deste trabalho é esclarecer a importância da nutrição para o tratamento e prevenção da asma em crianças.

Metodologia: Trata-se de uma revisão literária, realizada através de artigos científicos, monografias e livros disponíveis nas bases de dados do Google acadêmico, Biblioteca Virtual de Saúde e o periódico CAPES. O critério para seleção das publicações foi: artigos publicados nos últimos 5 anos e estudos em português. Foram utilizadas as seguintes palavras chaves: "asma em crianças" "nutrição" "estado nutricional". Após levantamento bibliográfico, três estudos foram selecionados.

Resultados: Estudo realizado com crianças de 0 a 59 meses de vida, a importância do aleitamento materno até o sexto mês de vida e diminuição de infecções respiratórias e melhor estado nutricional dos lactentes. Outro estudo realizado com crianças e adolescentes entre sete e dezenove anos portadores de asma moderada, encontrou elevado percentual de crianças e adolescentes asmáticas com excesso de peso, sugerindo uma associação entre as duas patologias, embora sem aprofundamento e investigação sobre os mecanismos que levam a prevalência de sobrepeso e obesidade em portadores de asma. Por fim o terceiro estudo, investigou a relação entre estado nutricional antropométrico e qualidade de vida em escolares com asma, revelando que a asma se associou com pior qualidade de vida em escolares com asma e sobrepeso/obesidade. Uma alimentação saudável rica em antioxidantes pode atuar na prevenção dos sintomas da asma fornecendo todos os nutrientes necessários para a criança e reduzir os riscos de ocorrência dos sintomas da doença.

Conclusão: Conclui-se, que o estado nutricional de crianças e adolescentes com

infecções respiratórias é fator preponderante na qualidade de vida, sendo, portanto, necessário uma maior ênfase nas campanhas direcionadas à promoção de uma alimentação saudável.

Trab. 229

NUTRIÇÃO CONSCIENTE, DIABETES CONTROLADO: A IMPORTÂNCIA DOS EXAMES PARA SAÚDE

Autores: SOFIA ELLEN DE SOUSA NÓBREGA, ANA JÚLIA MOURA FERREIRA DA SILVA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, SABRINA GOMES COELHO COSTA, RENALLY DE LIMA MOURA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O diabetes mellitus (DM) engloba um grupo de condições metabólicas caracterizadas pela elevada concentração de glicose no sangue e pela disfunção na produção e/ou ação adequada da insulina. A identificação de marcadores relacionados aos eritrócitos pode proporcionar insights relevantes para a prevenção, detecção e gerenciamento do diabetes, bem como de suas complicações associadas.

Objetivo: Este estudo visa realizar uma revisão da literatura sobre a utilização de testes na área da nutrição para a prevenção, diagnóstico e tratamento do diabetes.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, na qual foram selecionados quatro artigos publicados em inglês e português. As bases de dados utilizadas incluíram SCIELO e PUBMED, e os descritores escolhidos foram "Nutrição," "diabetes" e "teste hematológico."

Resultados: Na maioria das interpretações populares das causas do diabetes, a dieta é apontada como um fator desencadeante, além de ser um elemento chave no controle da condição. Essas explicações derivam de diversas perspectivas e buscam compreender a doença. Na prática clínica, a hemoglobina glicosilada (HbA1c) é frequentemente utilizada como um marcador fundamental para diagnosticar o diabetes. Com o aumento dos níveis de glicose no sangue, ocorre a ligação entre a Hb e os eritrócitos. Uma vez formada, a HbA1c mantém sua estrutura, resistindo à degradação. A análise das alterações na forma e estrutura dos eritrócitos

em indivíduos diabéticos oferece insights profundos sobre a progressão da condição. Mudanças no ambiente interno do organismo resultam na redução de eritrócitos normais e bicôncavos, acompanhada do aumento gradual de eritrócitos deformados, elevando o risco de complicações relacionadas ao diabetes.

Conclusão: Os marcadores associados aos eritrócitos, sendo sensíveis às variações na glicose sanguínea, fornecem informações clínicas valiosas. Eles podem ser utilizados para monitorar a evolução do diabetes e suas consequências. Vale ressaltar que a interpretação dos testes deve ser combinada com uma avaliação clínica abrangente, considerando as necessidades individuais e a formulação de estratégias nutricionais personalizadas e eficazes.

Trab. 230

NUTRIÇÃO E ANSIEDADE: COMO A ALIMENTAÇÃO PODE IMPACTAR A SAÚDE MENTAL?

Autores: ANDRESSA ALMEIDA BARBOSA, JONAS MARINHO DA COSTA FILHO, ILANE NÓBREGA DE LUCENA, CLEITA KELIANE DO NASCIMENTO SILVA, RITA DE CÁSSIA DE A. BIDÔ, DIEGO ELIAS PEREIRA, MORGANA MOURA SOUSA, ANDREZA MORAES DUARTE DE OLIVEIRA, JAIELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A ansiedade é um transtorno mental comum que pode levar a diversos problemas de saúde. Estudos recentes têm investigado a relação entre a alimentação e a ansiedade, buscando compreender como certos alimentos podem influenciar os sintomas ansiosos.

Objetivo: O objetivo deste resumo é apresentar uma síntese dos artigos mais recentes sobre a influência da alimentação na ansiedade, destacando os principais resultados e conclusões dos estudos.

Metodologia: Foram selecionados diversos estudos científicos publicados nos últimos cinco anos que investigaram a associação entre alimentação e ansiedade. Os artigos utilizaram diferentes metodologias, como ensaios clínicos, estudos epidemiológicos e revisões sistemáticas.

Resultados: Os estudos demonstraram que a alimentação desempenha um papel importan-

te na modulação da ansiedade. Alimentos ricos em nutrientes, como ômega-3, vitaminas do complexo B e magnésio, parecem ter um efeito positivo na redução dos sintomas ansiosos. Por outro lado, o consumo excessivo de alimentos ultraprocessados, ricos em açúcares e gorduras saturadas, pode aumentar a ansiedade e agravar os transtornos mentais. Diversas dietas foram analisadas, como a mediterrânea, a rica em vegetais e a low carb. A dieta mediterrânea, demonstrou ter um efeito protetor contra a ansiedade devido à presença de alimentos saudáveis, como frutas, legumes, peixes e azeite de oliva. Além disso, estudos recentes também investigaram a relação entre o microbioma intestinal e a ansiedade. O desequilíbrio da microbiota pode causar inflamação e alterações nos neurotransmissores relacionados à ansiedade. Portanto, uma alimentação balanceada que favoreça a diversidade do microbioma pode contribuir para a redução dos sintomas ansiosos.

Conclusão: A alimentação desempenha um papel significativo na regulação da ansiedade. O consumo de alimentos saudáveis, como peixes, frutas, vegetais e grãos integrais, aliado a uma dieta balanceada e diversificada, pode ajudar a reduzir os sintomas ansiosos. Por outro lado, o consumo excessivo de alimentos ultraprocessados pode aumentar a ansiedade e agravar os transtornos mentais. Portanto, é essencial adotar uma alimentação equilibrada como parte do tratamento e prevenção da ansiedade. Mais pesquisas são necessárias para entender completamente a relação entre a alimentação e a ansiedade, mas os resultados até agora sugerem que uma dieta saudável pode ser um importante aliado na busca pelo bem-estar mental.

Trab. 231

NUTRIÇÃO E DISBIOSE INTESTINAL

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, ANTONIA ANDRESSA BRAGA CAVALCANTE, GELZENIRA SILVA DE LIMA, LUCAS RAYNAN PAULINO CORREIA, MICHELLY PIRES QUEIROZ

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O intestino possui função de atuar como um canal entre os nutrientes e a circulação sistêmica e como barreira contra

toxinas. No momento que a integridade da parede intestinal é comprometida, a permeabilidade do intestino se altera e diminui a capacidade deste de atuar como barreira contra antígenos, substâncias tóxicas e patógenos. A nutrição é responsável pelo equilíbrio da flora intestinal. Quando ocorre um desequilíbrio dessa microbiota é chamado de disbiose intestinal, sendo este processo promovido pelo crescimento exacerbado de microrganismos ruins.

Objetivo: O objetivo deste resumo é realizar uma revisão sobre disbiose intestinal e avaliar a abordagem nutricional adequada, para prevenir e tratar este distúrbio.

Metodologia: Refere-se a uma revisão literária, realizada através de pesquisas de artigos científicos e livros disponíveis nas bases de dado do Google acadêmico, Biblioteca Virtual de Saúde e o portal periódico CAPES. A seleção do material escolhido foi feito com base nos seguintes critérios: artigos publicados nos últimos 5 anos, artigos que possuam coerência com o tema escolhido e que foram publicados em português. Foram utilizados os seguintes descritores: "disbiose" "intestino" "nutrição".

Resultados: A disbiose intestinal, que caracteriza-se como um estado em que a microbiota produz efeitos prejudiciais por meio de mudanças qualitativas e quantitativas na flora intestinal, mudanças em suas atividades metabólicas e mudanças em sua distribuição local. Alguns estudos apontam que existe uma necessidade de intervenção através da utilização de medicamentos e através de mudanças nos hábitos alimentares. Bem como o acompanhamento nutricional, com inclusão de prebióticos e probióticos e tratamento terapêutico adequado para cada situação. O intestino possui diversas funções importantes para a manutenção da saúde e funcionamento do corpo, e uma alimentação saudável é extremamente importante para manter o equilíbrio da flora intestinal, porém, quando há um desequilíbrio dessa flora ocorre a disbiose intestinal, caracterizada por comprometer a integridade intestinal.

Conclusão: Portanto, é necessário o acompanhamento do profissional nutricionista para promover melhores hábitos de vida, com o objetivo de restabelecer a flora intestinal e a funcionalidade do intestino.

Trab. 232

NUTRIÇÃO E SAÚDE MENTAL: EXPLORANDO A RELAÇÃO COM ANSIEDADE E DEPRESSÃO

Autores: LENIVALDO DA SILVA FERREIRA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, ELZA FERREIRA ALEXANDRE, ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS

Instituição: FACULDADE MAURÍCIO DE NASSAU

Introdução: A Organização Mundial da Saúde (OMS) define saúde como um estado de completo bem-estar físico, mental e social, indo além da mera ausência de doença. Isso destaca a importância da saúde mental, com transtornos como ansiedade e depressão afetando milhões de pessoas globalmente. O Brasil enfrenta altos índices de depressão e ansiedade. A pandemia de COVID-19 exacerbou esses problemas, aumentando os casos de depressão e ansiedade.

Objetivo: Analisar como a nutrição afeta o tratamento e a prevenção dos transtornos mentais, incluindo ansiedade e depressão

Metodologia: Como aspecto metodológico, foram pesquisados nas bases de dados Scielo e Google Acadêmico dos últimos 5 anos, utilizando os descritores: saúde mental, prevenção, tratamento, ansiedade, depressão, nutrição e saúde mental.

Resultados: Os estudos destacam que há relação entre ansiedade e depressão, e sua relação com a alimentação. Além disso, aborda a influência de nutrientes e vitaminas na prevenção e tratamento desses transtornos. A relação entre a nutrição e a saúde mental é explorada, enfatizando a importância dos nutrientes na manutenção da função cerebral, incluindo aminoácidos, minerais e vitaminas do complexo B.

Conclusão: Conclui-se que majoritariamente pessoas que apresentam depressão e ansiedade, apresentam deficiência de substâncias essenciais para a saúde mental, além de fatores genéticos e sociais. A literatura analisada revelou que a nutrição desempenha um papel crucial na prevenção e tratamento desses transtornos, identificando alimentos que podem suprir essas necessidades. Além disso, foram identificados nutrientes e vitaminas essenciais, que desempenham um papel importante no tratamento e prevenção da ansiedade e depressão.

Trab. 233**NUTRIÇÃO E SUA ATUAÇÃO NA MANUTENÇÃO ADEQUADA DAS FUNÇÕES BIOLÓGICAS**

Autores: ANA HELOISE RODRIGUES LINHARES, VANESSA GISELE PEREIRA DOS SANTOS, EDIANA DA SILVA ARAÚJO, RILARY FERREIRA ALVES DA SILVA, KAYLANE PEREIRA DOS SANTOS, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, GLÓRIA BARROS DE JESUS MEDEIROS, VANESSA BORDIN VIERA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Atualmente, os alimentos têm sido alvo de intenso estudo. Nesse sentido, variadas informações confirmam a eficácia do consumo dessas substâncias para a saúde física e cognitiva dos indivíduos, além da sua relevância na prevenção de enfermidades.

Objetivo: Realizar uma revisão de literatura sobre a estreita relação entre a nutrição e a obtenção de resultados positivos na prevenção da saúde.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 3 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, de 2008 a 2020, utilizando as bases: LILACS; SCIELO; PUBMED; e os descritores: nutrição, nutrientes essenciais, funções biológicas

Resultados: Embora não exista uma única "receita" igual para todas as pessoas, é crucial que uma alimentação saudável englobe todos os nutrientes essenciais, visto que cada grupo de nutrientes desempenha uma função específica no desenvolvimento do corpo humano, desde a geração de energia até o suporte ao crescimento de unhas e cabelos. Por exemplo, as vitaminas presentes em hortaliças e grãos são importantes para fortalecer a resposta imunológica e impulsionar a replicação do DNA. Além disso, alimentos como ovos e carne, consumidos no café da manhã ou no jantar, fornecem proteínas valiosas, que não só auxiliam tanto na digestão do amido por meio de enzimas, mas também sustentam a função muscular. Enquanto os carboidratos frequentemente enfrentam resistência, eles representam a principal fonte de energia para os seres humanos, sendo essencial tanto para divisão celular quanto para realização de uma prova de resistência.

Evidências científicas sustentam que uma dieta alinhada a esses princípios não apenas previne doenças crônicas, como obesidade e diabetes, mas também contribui para sua gestão eficaz.

Conclusão: Nesse sentido a nutrição desempenha um papel fundamental na promoção da saúde e no funcionamento adequado do corpo, contribuindo diretamente para o bem-estar e vitalidade cotidiana.

Trab. 234**NUTRIÇÃO FUNCIONAL: EXPLORANDO SEUS BENEFÍCIOS PARA SAÚDE**

Autores: MICHELLY GOMES DA SILVA, MARIA TEREZA FERNANDES DA SILVA, RILARY FERREIRA ALVES DA SILVA, KAYLANE PEREIRA SANTOS, EDIANA SILVA ARAÚJO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, RENALLY DE LIMA MOURA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A nutrição funcional é uma abordagem que visa a alimentação não apenas para fornecer nutrientes básicos, mas também para cuidar da saúde e prevenir-se de doenças relacionadas às suas escolhas em relação aos alimentos. Ela considera que cada indivíduo é único apenas com características funcionais diferentes, por isso que não tem uma dieta que possa funcionar para todos.

Objetivo: Tem como objetivo principal explorar a abordagem da nutrição funcional onde possam contribuir para uma melhor prevenção de doenças e melhor qualidade de vida. Nesse estudo visa também a compreensão da importância da nutrição funcional na saúde e bem-estar das pessoas.

Metodologia: Foram realizadas uma revisão literária relacionadas a artigos em relação a nutrição funcional e seus efeitos na saúde. Nessas análises investigaram os benefícios dos nutrientes específicos, relacionando-se os alimentos funcionais e os padrões dietéticos em suas diferentes condições de saúde.

Resultados: Nossos resultados destacou-se em dizer qual o papel principal da nutrição funcional em relação aos processos biológicos no organismo humano. Com isso chegamos aos resultados que os alimentos ricos em compostos bioativos, tem um papel fundamental na

contribuição de doenças crônicas, como por exemplo diabetes, doenças cardiovasculares e câncer. Além disso, veio à tona quais os padrões dietéticos que contribuem individualmente para cada indivíduo em relação às suas necessidades individuais, econômicas, saúde e bem-estar em geral.

Conclusão: Com isso, concluímos que a nutrição funcional vai muito além de calorias e nutrientes, mas sim mostra quais os malefícios que o alimentos podem trazer para saúde e como devemos nos prevenir em relação a essas doenças, através das escolhas alimentares. Considerando assim uma complexidade entre os alimentos e seu corpo, fazendo com que a alimentação tenha um papel fundamental em relação ao seu bem-estar em geral.

Trab. 235

NUTRIÇÃO GENÉTICA PERSONALIZADA COM BASE NA OBESIDADE

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, KAYLANE PEREIRA DOS SANTOS, SAMIRIS DE ARAÚJO NEVES, SABRINA GOMES COELHO COSTA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A nutrigenética é um campo de estudo que explora a interação entre o genes e a nutrição, buscando entender como as variações genéticas individuais afetam as respostas do organismo aos alimentos. A obesidade, por sua vez, é um problema de saúde global que se tornou uma grande epidemia no século XXI, caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal, que está associado a diversos fatores, incluindo fatores genéticos e ambientais, podendo desencadear doenças como as do tipo cardiovasculares que são um grupo de condições que acometem o coração e os vasos sanguíneos. Estudos vêm mostrando que certas variantes genéticas podem influenciar a maneira em que o corpo metaboliza e utiliza os nutrientes dos alimentos, afetando o risco de desenvolver obesidade. Além disso, a nutrigenética também investiga como a dieta pode interagir com os genes para modular os riscos de obesidade.

Objetivo: Identificar e mostrar que a Nutrigenética pode atuar na melhoria e no

combate da obesidade, que é uma das principais causas de morbidade e mortalidade na maioria dos países.

Metodologia: A metodologia utilizada para realização deste trabalho foi a utilização de pesquisas realizadas nas bases de dados Pubmed e Scielo, onde foram realizados estudos para investigar os mecanismos pelos quais essas variantes genéticas influenciam o metabolismo e a resposta aos nutrientes.

Resultados: Os avanços nas ciências genômicas estão contribuindo cada vez mais para uma melhor compreensão do papel das variantes genéticas e assinaturas epigenéticas, bem como dos padrões de expressões gênicas no desenvolvimento de diversas condições crônicas e como elas podem modificar as respostas terapêuticas. No entanto, observou-se que a aplicação prática da nutrigenética na prevenção e tratamento de obesidade ainda é limitado e requer mais pesquisas e evidências para a implantação de práticas clínicas.

Conclusão: Contudo, conclui-se, a nutrigenética tem proporcionado avanços na compreensão da relação entre genes, dieta e saúde, incluindo obesidade e doenças cardiovasculares. Esses estudos ajudam a identificar variações genéticas que influenciam a resposta individual a diferentes nutrientes e dietas, permitindo a adoção de abordagens mais personalizadas no campo da nutrição. No entanto, é necessário continuar a pesquisa para melhorar nosso entendimento e traduzir essas descobertas em intervenções eficazes e aplicáveis na prática clínica.

Trab. 236

NUTRIÇÃO METABOLISMO E SAÚDE: COMPREENSÃO DE EXAMES LABORATORIAIS

Autores: MICHELLY GOMES DA SILVA, MARIA TEREZA FERNANDES DA SILVA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, SABRINA GOMES COELHO COSTA, RENALLY DE LIMA MOURA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A interconexão entre nutrição, metabolismo e saúde é de extrema importância para o bem-estar humano. Os exames laboratoriais desempenham um papel crucial na

avaliação do estado nutricional e da saúde geral de um indivíduo.

Objetivo: Este estudo tem como propósito explorar a interrelação entre nutrição, metabolismo e a interpretação de exames laboratoriais como uma ferramenta para avaliação da saúde. Além disso, busca compreender como os marcadores laboratoriais influenciam as recomendações alimentares, fornecendo insights sobre o estado nutricional e riscos de doenças.

Metodologia: Foram coletadas informações de estudos clínicos e revisões que abordam a influência da dieta no perfil metabólico e nos resultados de exames laboratoriais, abrangendo marcadores como lipídios, glicose, vitaminas e minerais. A relevância da interpretação de exames dentro do contexto individual e da alimentação, levando em conta variações fisiológicas, foi enfatizada.

Resultados: Os fatores nutricionais se mostraram capazes de influenciar diretamente os resultados dos exames laboratoriais, mitigar deficiências ou excessos nutricionais e fornecer orientações dietéticas. O estudo ressalta a importância de interpretar os resultados dos exames sob perspectivas metabólicas e alimentares. Isso contribui significativamente para a prescrição de orientações nutricionais e a prevenção de doenças relacionadas à dieta.

Conclusão: Em síntese, evidencia-se que a ligação entre nutrição, metabolismo e saúde é crucial para a homeostase do corpo humano. A compreensão dos exames laboratoriais permite uma avaliação precisa e objetiva do estado de saúde de um indivíduo. Essa informação é de importância fundamental para detectar deficiências nutricionais, distúrbios metabólicos e antecipar potenciais problemas de saúde. A interpretação dos resultados dos exames exerce um papel primordial para um estilo de vida saudável e a prevenção de doenças.

Trab. 237

NUTRIÇÃO PARA A SAÚDE INTEGRAL: EXPLORANDO A ABRANGÊNCIA

Autores: MICHELLY GOMES DA SILVA, MARIA TEREZA FERNANDES DA SILVA, RILARY FERREIRA ALVES DA SILVA, KAYLANE PEREIRA SANTOS, EDIANA SILVA ARAÚJO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, VANESSA BORDIN

VIERA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, RENALLY DE LIMA MOURA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A nutrição desempenha-se com o papel principal mostrar que os alimentos que ingerimos podem ter um grande impacto em relação a nossa saúde física e emocional. Isso acontece devido ao fato de que a nutrição objetiva-se somente na ingestão de nutrientes benéficos para o nosso organismo corporal. Mas ela é muito mais além do que esses objetivos, pois ela contribuem em vários fatores como, por exemplo fatores culturais, emocionais, ambientais, habitat e relações sociais, ou seja, abordamos que a ingestão de macro e micronutrientes pode garantir uma dieta equilibrada rica em vegetais, frutas, proteínas, carboidratos e vitaminas.

Objetivo: Este estudo tem como objetivo uma análise em relação à abrangência alimentos relacionados à saúde integral. Buscando uma abordagem rígida da nutrição onde possam influenciar não apenas aspectos físicos, mas emocionais, espirituais e entre outros.

Metodologia: Realizamos estudos com uma abordagem abrangente sobre a interação entre nutrição, saúde física, mental e bem estar. Com isso investigamos quais suas práticas nutricionais em relação a sua religião e cultura em diferentes lugares do mundo, e o que isso pode ajudar a ter uma visão mais abrangente em relação à saúde nutricional do ser humano.

Resultados: Nossos resultados resultam em que a nutrição tem um papel fundamental na saúde integral. Pois descobrimos que alguns nutrientes e padrões alimentares, podem ajudar muito pessoas com riscos de distúrbios, como por exemplo, depressão e ansiedade. Analisamos também as práticas tradicionais que nos resultaram na valorização de culturas diversas, e qual a importância de uma vida equilibrada em relação à sua alimentação e natureza.

Conclusão: Com isso concluímos que a nutrição aborda o entendimento de ética e uma preocupação grande em relação às escolhas alimentares das pessoas, mostrando que isso pode trazer vários efeitos em relação à sociedade em que vivemos. E a chave para tudo isso está em adotar uma alimentação equilibrada e diversificada, ajustando assim os

efeitos colaterais, mental, emocional, social e ambiental, chegando ao objetivo de promover uma vida mais saudável e equilibrada.

Trab. 238

NUTRIÇÃO PARENTERAL: ANÁLISE DE CASOS DO COMPLEXO HOSPITALAR DE BARBACENA, INTERIOR DE MINAS GERAIS

Autores: KARINA MIRANDA BRUNELLI KASAI, KACIARA NUNES ALMEIDA, ALDO PEIXOTO DE MELO

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE BARBACENA

Introdução: A nutrição parenteral (NP) é a terapia de escolha quando a função gastrointestinal está ausente, garantindo o aporte nutricional e evitando desnutrição.

Objetivo: Analisar o perfil de pacientes que necessitaram de nutrição parenteral de janeiro a setembro de 2023.

Metodologia: Foi realizada revisão de prontuário com os dados envolvendo a nutrição parenteral: diagnóstico clínico e nutricional, indicação da parenteral, setor de cuidado, acesso venoso, fórmula utilizada, desfechos e complicações. Todos os pacientes foram acompanhados pela Nutróloga até a alta ou óbito.

Resultados: Foram avaliados 25 pacientes, idades de 14 a 77 anos. 44% tinham diagnóstico cirúrgico: apendicite complicada, colestomias, obstruções e perfurações intestinais seguidas de ressecções, alguns com múltiplas abordagens. 65% dos pacientes apresentavam risco nutricional, 15% desnutrição na admissão e 20% eram nutridos. 100% dos pacientes receberam bolsa manipulada, em acesso central, lipídeos TCM/TCL, com eletrólitos, polivitamínico e oligoelementos. B12 e tiamina foram ofertadas fora da parenteral, assim como insulina. O tempo de uso variou de 1 a 40 dias, sendo que o paciente que recebeu estes 40 dias teve alta com via oral livre. Houve 13 óbitos, uma transferência, 5 altas e 7 internações mantidas. Apenas um paciente recebeu alta com jejunostomia, o restante via oral. Não houve complicações graves; sendo identificadas alterações glicêmicas e em eletrólitos, aumento de enzimas hepáticas e pancreáticas e hipertrigliceridemia, porém com outras causas. Quase todos os pacientes avaliados tinham patologias gastrointestinais:

pós-operatórios, hemorragias, gastroparesia, crohn, pancreatite grave e traumas. Alguns tiveram como motivação para NP estase gástrica volumosa no curso de doença pulmonar ou evento neurológico. Estes dados estão de acordo com o perfil geral da instituição, que tem pronto atendimento público e recebe casos cirúrgicos e politrauma diariamente, e que tem na unidade intensiva e enfermarias casos de extrema complexidade e longa permanência.

Conclusão: A nutrição parenteral é uma estratégia nutricional de grande importância no ambiente hospitalar mesmo em unidades menores, pois a incidência de grandes cirurgias abdominais e com múltiplas abordagens, tumores e traumas tem sido cada vez maior. O conhecimento dos dados relacionados à prescrição de NP é de suma importância, uma vez que está relacionado a construção de indicadores para as instituições e ao desenvolvimento de melhorias no processo assistencial aos pacientes.

Trab. 239

NUTRIÇÃO PREVENTIVA NAS DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS: FORTALECENDO A SAÚDE POR MEIO DA ALIMENTAÇÃO

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, LEANDRO ARAÚJO BEZERRA JÚNIOR, BIANCA JOYCE SOUZA DANTAS, SABRINA GOMES COELHO COSTA, JAIR FRANCISCO DE LIMA SEGUNDO, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) representam um grande desafio para a saúde pública global e a busca pela prevenção delas vem sendo motivo de muito debate e, por conseguinte, tem tomado muita relevância entre os pesquisadores. Diante desse cenário entra a nutrição como um poderoso instrumento na prevenção e manejo dessas enfermidades, na qual ela aponta as necessidades de explorar o potencial da alimentação como uma estratégia-chave na promoção de um estio de vida saudável. Visto isso, a nutrição preventiva vem se destacando como uma ferramenta de atuação profissional para o manejo das DCNT's associadas ao excesso de peso.

Objetivo: Realizar uma revisão de literatura sobre a importância da Nutrição no manejo das

doenças crônicas não transmissíveis, servindo como ferramenta a Nutrição Preventiva e o manejo do profissional nutricionista.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 5 artigos publicados na língua inglesa, de 2016 a 2023, utilizando a base: PUBMED; e os descritores: DCNT; nutrição; prevenção.

Resultados: A literatura evidencia a conexão das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) com marcadores inflamatórios frequentemente associados à obesidade, originados de um estado inflamatório onde a dieta desempenha um papel crucial no manejo. Estudos destacam a eficácia da dieta mediterrânea, enriquecida com vegetais frescos, na redução do risco de desenvolvimento de DCNT. Além disso, a Dieta Orgânica Mediterrânea Italiana tem revelado efeitos benéficos tanto em pacientes pré-obesos e obesos com função renal normal, quanto em pacientes com doença renal crônica. Outra consideração notável é o impacto significativo na redução da massa gorda e na diminuição do risco de diabetes mellitus tipo 2 e complicações cardiovasculares secundárias. Nesse cenário, a nutrição preventiva emerge como uma ferramenta essencial no tratamento, regressão e prevenção das DCNT.

Conclusão: Conforme evidenciado, a alimentação saudável no tratamento das (DCNT) se apresenta como um imperativo essencial. A pesquisa voltada para os domínios comportamentais e para a reeducação alimentar emerge como uma necessidade premente no manejo das DCNT, instaurando um cenário no qual a figura do profissional nutricionista se torna imprescindível.

Trab. 240

NUTRIÇÃO: COMPREENDENDO O METABOLISMO, DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS PARA UMA ABORDAGEM HOLÍSTICA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, SAMIRIS DE ARAÚJO NEVES, KAYLANE PEREIRA DOS SANTOS, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A nutrição desempenha um papel fundamental na promoção da saúde e

prevenção de doenças. Ela está intrinsecamente ligada ao metabolismo, às doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) e à interpretação de exames clínicos. Compreender a relação entre esses elementos é essencial para promover uma abordagem holística da nutrição, visando melhorar a qualidade de vida e prevenir enfermidades

Objetivo: Este estudo tem como objetivo explorar a interconexão entre nutrição, metabolismo, DCNTs e interpretação de exames, destacando como a nutrição adequada pode influenciar positivamente a saúde e prevenir doenças.

Metodologia: Por meio de revisão bibliográfica e análise crítica de estudos científicos, foram coletadas informações sobre o metabolismo dos nutrientes, o papel da nutrição na prevenção de DCNTs como diabetes tipo 2, doenças cardiovasculares e obesidade, e a importância da interpretação correta de exames clínicos relacionados à nutrição.

Resultados: O metabolismo é um conjunto complexo de processos celulares que transformam os nutrientes dos alimentos em energia e substratos essenciais para o funcionamento do organismo. Uma dieta equilibrada e adequada pode modular o metabolismo, prevenindo o surgimento de DCNTs. A nutrição inadequada está associada ao desenvolvimento de diabetes tipo 2 devido à resistência à insulina, bem como a doenças cardiovasculares devido ao aumento do colesterol LDL. A obesidade, muitas vezes resultante de escolhas alimentares inadequadas, é um fator de risco importante para várias DCNTs. A interpretação de exames clínicos, como perfil lipídico, glicêmico e hormonal, é crucial para avaliar a saúde nutricional de um indivíduo. Valores anormais podem indicar deficiências nutricionais ou riscos aumentados para DCNTs.

Conclusão: A nutrição desempenha um papel central na manutenção da saúde e na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. Compreender os princípios do metabolismo, adotar escolhas alimentares equilibradas e realizar uma interpretação criteriosa de exames clínicos são passos essenciais para uma abordagem holística da nutrição. A promoção da educação nutricional e de políticas públicas adequadas são elementos-chave na luta contra as DCNTs, melhorando a qualidade de vida

da população e reduzindo a carga global de doenças.

Trab. 241

NUTRIENTES QUE MERECEM ATENÇÃO NO ENVELHECIMENTO SAUDÁVEL

Autores: ANNA JÚLIA CURCIO DE PAULA ALLEMAND, GABRIEL HENRIQUES AMORIM, LAURA CAMPAGNARO RAMOS, YARA NIPPES, LARA CATARINE ENTRINGER DOBRAWOLSKY, LETICIA JANUZZI RESENDE, LARA TONINI, MANUELA GONÇALVES PEDRONI, ANTONELLA ZANOTTI LOCATELLI, ISIS AQUINO RABELO DE MELO

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA

Introdução: Envelhecimento saudável é um processo que busca qualidade de vida, equilíbrio físico e mental, e bem-estar na terceira idade. O envelhecimento saudável envolve cuidados com a saúde física e mental, prática de exercícios, alimentação balanceada e conexões sociais, promovendo uma vida ativa e gratificante na maturidade. É uma jornada que valoriza a experiência e busca a felicidade em todas as fases da vida.

Objetivo: O objetivo do trabalho consiste em realizar um estudo de artigos acerca do tratamento e abordagem terapêutica da sarcopenia em idosos.

Metodologia: Foi realizado um estudo de artigos usando PubMed e UpToDate com foco nos anos 2022 e 2023, submetidas as palavras chaves "supplementation" "senior" "nutrologic".

Resultados: As vitaminas e minerais desempenham papéis fundamentais como reguladores dos processos metabólicos do nosso corpo. Eles influenciam a função do sistema imunológico, suportam a saúde mitocondrial e o metabolismo energético, além de desempenharem um papel crucial na saúde osteomuscular e no suporte à atividade física. Um exemplo notável disso é o estudo realizado na região de Chianti, na Toscana, Itália, que acompanhou 690 idosos que vivem na comunidade ao longo de seis anos. Nesse estudo, a adesão à dieta do Mediterrâneo, medida por meio de um questionário de frequência alimentar validado, revelou resultados significativos. Aqueles com alta adesão a essa dieta apresentaram menor probabilidade de desenvolver fragilidade, com uma redução significativa nas chances de baixa atividade física e marcha lenta.

No entanto, não foi observada uma associação direta com exaustão ou força muscular. Isso destaca a importância de uma alimentação rica em vitaminas e minerais, especialmente quando se adota um padrão dietético como o do Mediterrâneo, que enfatiza ingredientes frescos, como frutas, legumes, azeite de oliva e peixes, todos ricos em nutrientes essenciais. Esses resultados ressaltam como escolhas dietéticas adequadas podem contribuir para uma vida mais longa e saudável, mantendo a vitalidade na idade avançada e minimizando os riscos de fragilidade física. Portanto, nutrir o corpo com vitaminas e minerais é essencial para sustentar um envelhecimento ativo e de qualidade.

Conclusão: Alta adesão ao estilo da dieta do Mediterrâneo em idosos na comunidade, foi inversamente associado com o desenvolvimento de fragilidade.

Trab. 242

O ALIMENTO COMO REMÉDIO: CONSIDERAÇÕES SOBRE O USO DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS - UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JACKSON RODRIGO DA SILVA, GERMANA GOMES DE ALMEIDA ARAÚJO, EDIANA DA SILVA ARAÚJO, RILARY FERREIRA ALVES DA SILVA, KAYLANE PEREIRA DOS SANTOS, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, GLÓRIA BARROS DE JESUS MEDEIROS, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, FERNANDO AUGUSTO PACÍFICO, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Pratt & Matthews (2005) fazem uma colocação bombástica quando afirmam que "Todas as vezes que se senta para uma refeição, você está tomando decisões de vida ou morte". À primeira vista parece exagero dos autores, porém, se a citação for analisada friamente, verifica-se que nem tanto. A utilização de alimentos com o intuito de reduzir o risco de doenças é conhecida há milhares de anos. Gozzolino (2012) endossa citação de Bloch Jr., que, já naquela época, o poder de observação de Hipócrates o levou a concluir que a alimentação adequada reduz o risco de doenças e promove a saúde

Objetivo: Realizar uma revisão de literatura sobre o alimento como remédio considerando o uso de alimentos funcionais.

Metodologia: Este trabalho foi desenvolvido através de levantamento bibliográfico por meio de leitura, pesquisa, compilação e transcrições textuais de autores nacionais e internacionais, obtido por meio de livros e artigos de revistas científicas especializadas de conteúdo confiável em que abordam a alimentação desempenhando além da função de nutrição, também o papel farmacológico.

Resultados: O estudo ressalta que com o avanço no conhecimento das questões fisiológicas e patológicas da nutrição, pode-se melhor caracterizar os quadros clínicos carenciais. Também, melhor compreensão sobre as exigências especiais dos diversos nutrientes e dos desvios metabólicos que ocorrem em várias situações clínicas (TEIXEIRA NETO, 2003). Fatores como tipo de alimentação, envolvendo quantidade e qualidade dos alimentos consumidos, podem influenciar direta e indiretamente o estado de saúde e a qualidade de vida do comensal. Por definição podemos dizer que, alimentos funcionais ou nutraceuticos, são alimentos que além da função de nutrir, têm também a característica de reduzir o risco de doenças.

Conclusão: Deve-se buscar conhecer mais sobre os alimentos, para que se tenha uma alimentação adequada, garantindo assim, uma vida plena e saudável. É importante a busca de conhecimentos sobre os alimentos funcionais, uma vez que assim pode-se programar uma alimentação personalizada com o objetivo de promover a saúde e a longevidade. Apesar dos inúmeros estudos que abordam este assunto, certamente muito ainda há de se pesquisar, sobre a capacidade destes compostos de agir, modificando o risco para doenças ou retardando seus aparecimentos.

Trab. 243

O AUMENTO DA RESISTÊNCIA À INSULINA MEDIADO PELA PRIVAÇÃO DE SONO

Autores: ANA BEATRIZ NARDELLI DA SILVA, AKIRA OTAKE HAMOY, MOISES HAMOY, JULIANA DE OLIVEIRA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

Introdução: Atualmente há um número crescente de indivíduos em situação de privação de sono e perda do equilíbrio sono-

vigília. Com isso, há diversas alterações endócrino-metabólicas que prejudicam o bom funcionamento da orquestra hormonal mediada pelo ciclo circadiano alterando a qualidade de vida desse grupo. Assim, nota-se o surgimento de doenças metabólicas altamente prevalentes na sociedade, como a diabetes tipo 2 e a obesidade, as quais estão diretamente associadas ao aumento da resistência à insulina.

Objetivo: Avaliar o papel da resistência à insulina mediada pela desregulação do eixo circadiano sono-vigília.

Metodologia: Foi realizado um levantamento bibliográfico nas plataformas PUBMED, Scielo e MEDLINE, em que foram selecionados 23 artigos publicados entre os anos 2018 até 2022. Foram utilizados os descritores "Circadian View and insulin resistance", "Circadian clock and diabetes", "Sleep deprivation and diabetes" para a seleção dos trabalhos científicos.

Resultados: Com a privação de sono, o estudo de Antza et al (2022) evidenciou que os níveis de glicose se elevam por diversos motivos. Entre eles, é demonstrado queda na liberação de insulina pelas células Beta pancreáticas juntamente com uma menor expressão de receptores GLUT-4 na membrana das células musculares, adiposas e hepáticas. Além disso, o eixo cerebral que envolve o conceito de fome é perturbado por alteração dos hormônios de fome e saciedade. Logo, há evidência de queda nos títulos de sacietógenos, como GLP-1, e aumento de aproximadamente 15% nos de estimuladores do apetite, como grelina. Já o sistema dopaminérgico de recompensa e fome hedônica aumentam os níveis de glicose devido ao aumento da ingesta calórica alimentar e procura por alimentos hiperpalatáveis, acredita-se que em razão da liberação dos impulsos pelo córtex pré frontal. Outro fator fundamental que contribui é a desregulação dos níveis de cortisol, hormônio glicocorticoide que cursa com valores basais aumentados e menor taxa de declínio noturno, o que estimula a hiperglicemia por mais tempo. Por fim, há piora da resposta inflamatória com aumento dos níveis de TNF e IL-6, citocinas que bloqueiam a ação da glicose nos receptores GLUT-4 de membrana.

Conclusão: Há uma série de mecanismos que estabelecem as alteração dos níveis de glicose em pessoas privadas de sono ou com alteração

do ciclo sono-vigília. Isso evidencia a importância do controle do padrão de sono em pacientes que já apresentam resistência à insulina presente em doenças endócrino-metabólicas.

Trab. 244

O COMPORTAMENTO ALIMENTAR DO ESTUDANTE DE MEDICINA

Autores: ANNA JÚLIA CURCIO DE PAULA ALLEMAND, LÍVIA SIMÕES LIRA, MANUELA GONÇALVES PEDRONI, GABRIEL HENRIQUES AMORIM, LAURA CAMPAGNARO RAMOS, ISIS AQUINO RABELO DE MELO, LARA TONINI, NICOLLI DIAS DUARTE TORRES, MARIA LUÍZA ALMEIDA BRUM, LETICIA JANUZZI RESENDE

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA

Introdução: O comportamento alimentar do estudante de medicina desempenha um papel crucial em sua jornada acadêmica e futura carreira médica. A exigente rotina de estudos e estágios leva a escolhas alimentares inadequadas devido à falta de tempo e pressões emocionais. Uma alimentação saudável pode melhorar a concentração, memória e resistência ao estresse, contribuindo para um desempenho acadêmico sólido. Além disso, o estudante de medicina serve como modelo para seus futuros pacientes. Portanto, cultivar um comportamento alimentar equilibrado é um investimento não apenas em sua própria saúde, mas também na sua formação como médico comprometido com o bem-estar integral dos pacientes.

Objetivo: O objetivo do trabalho consiste em analisar artigos que estudem a importância do hábito nutricional do estudante de medicina e as suas influências.

Metodologia: Realizou-se uma revisão de literatura nas bases de dados: PubMed e Scielo. Durante a pesquisa utilizou-se descritores: "comportamento alimentar" e "estudantes de medicina". Os critérios de incorporação foram: meta-análise, revisões da literatura, artigos completos, sistemáticas e estudos/ pesquisas concluídas; sendo publicados no período de 2014 a 2021.

Resultados: Os artigos abordam de maneira unificada a questão complexa e interligada dos hábitos de estilo de vida e alimentação entre os estudantes de medicina, contextualizando essa preocupação em ambientes acadêmicos

diversos. Ao explorar os impactos que esses fatores exercem sobre a saúde dos estudantes, nota-se uma necessidade urgente de ações educativas e preventivas que objetivem elevar o bem-estar desses futuros profissionais de saúde. Nesse contexto, ressalta-se a importância crucial de desenvolver e implementar estratégias de intervenção devidamente orientadas para melhorar os estilos de vida dos estudantes. Isso inclui a disseminação de orientações práticas e informação detalhada acerca de escolhas saudáveis, promoção de atividade física e conselhos sobre uma alimentação balanceada e nutritiva.

Conclusão: Através dessa revisão sistemática, conclui-se que é imprescindível a criação de estratégias de intervenção para promover uma relação benéfica com a alimentação e hábitos saudáveis entre os futuros médicos, com intuito de prevenir obesidade, hipertensão arterial sistêmica, diabetes e outras manifestações causadas pela alimentação inadequada.

Trab. 245

O CONSUMO ALIMENTAR E SEU IMPACTO NA SÍNTESE DE MELATONINA E NA SAÚDE DO SONO: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, VICTÓRIA TAVARES LISBOA, MARIA SALOMÉ RODRIGUES DE SOUZA, ERIKA TRIGUEIRO DE ANDRADE, LETÍCIA PAULINO FERREIRA, ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS, SABRINA DUARTE DE OLIVEIRA

Instituição: FACULDADE SANTA MARIA

Introdução: É de conhecimento comum que a ingestão excessiva e constante de alimentos ricos em cafeína gera complicações no sono e interfere no ciclo circadiano dos indivíduos. Por outro lado, assim como alguns alimentos podem prejudicar a qualidade do sono, outros têm o potencial de aprimorá-la, como os que são ricos em triptofano (aminoácido precursor da melatonina, o hormônio do sono).

Objetivo: Analisar como a alimentação interfere na produção do hormônio melatonina e, conseqüentemente, na qualidade do sono.

Metodologia: Trata-se de uma abordagem qualitativa de revisão narrativa da literatura, efetuada em agosto de 2023. A pesquisa foi realizada pela obtenção de artigos nas bases

de dados Lilacs e Medline via Biblioteca Virtual em Saúde (BVS). Utilizaram-se os seguintes descritores (DeCS): “Ingestão de Alimentos”, “Melatonina” e “Qualidade do Sono”. Foram selecionados e lidos 12 artigos na língua inglesa e portuguesa.

Resultados: O triptofano dietético melhora a qualidade do sono, sendo que sua ingestão reduz o tempo que o indivíduo permanece acordado à noite, aumentando a eficiência do sono (percentual de tempo em que se fica na cama, dormindo). Suas fontes alimentares incluem: leite, ovos, peru, frango, peixe, feijão, queijo e vegetais de folhas verdes, entre outros. Ademais, a ingestão de carboidratos de alto índice glicêmico reduz a latência para o início do sono. Outrossim, o consumo de fontes lácteas colabora para prolongar a duração do sono. Em contrapartida, a ingestão de cafeína aumenta a latência do sono, reduz o tempo deste e diminui sua qualidade. No mesmo sentido, o álcool reduz o sono REM (importante para diversos processos cognitivos).

Conclusão: Alimentos ricos em triptofano, carboidratos de alto índice glicêmico e proteínas (do leite, principalmente) promovem a saúde do sono. Todavia, a cafeína e o álcool têm um efeito antagonico e prejudicial.

Trab. 246

O CONSUMO DE POLIFENÓIS E SEUS BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE HUMANA: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, CECILIA RODRIGUES DE SOUZA NETA, MELISSA LIMA LINS, SABRINA GOMES COELHO COSTA, JAIR FRANCISCO DE LIMA SEGUNDO, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Os polifenóis são compostos orgânicos encontrados em alimentos de fonte vegetal, como maçã, melancia, kiwi, banana, morango e que, além das frutas, estão presentes em legumes, leguminosas secas, cereais, alguns tipos de chás, bebidas e outros. Nesse sentido, os polifenóis possuem ação antioxidante e anti-inflamatória no metabolismo humano. Estudos apontam que esses compostos têm propriedades hipoglicemiantes e mostram resultados positivos em dietas para indivíduos diabéticos.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre o consumo de polifenóis e seus benefícios na saúde humana.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 10 artigos publicados nas línguas inglesa, portuguesa e espanhola de 2015 a 2023. Foram utilizadas as bases científicas SCIELO, MEDLINE, PUBMED e os descritores Polifenóis, Antioxidante, Anti-inflamatórios e Dieta.

Resultados: Em indivíduos saudáveis e com dieta diversificada, o consumo de polifenóis está presente em todas as refeições, como nas frutas e legumes, e sabendo de suas características como a de antioxidante, evitam a oxidação do estresse metabólico e doenças associadas, sendo elas cardiovasculares e até degenerativas. Também tem seu caráter anti-inflamatório, que traz melhorias no estilo de vida dos indivíduos, possibilitando uma maior qualidade de vida por possuírem efeitos protetores ao organismo humano e tudo isso através de alimentos de fácil acesso e presente no cotidiano.

Conclusão: Desse modo, o consumo de alimentos que contém compostos fenólicos é muito positivo, pois, além de prevenir doenças, promovem a saúde e qualidade de vida, uma vez que a ingestão desses compostos bioativos está associada a um efeito protetor no organismo.

Trab. 247

O CONSUMO DE POLPA DE CASTANHOLA NA REDUÇÃO DAS ENZIMAS HEPÁTICAS EM RATOS MACHOS IDOSOS WISTAR: UMA ABORDAGEM EXPLORATÓRIA

Autores: BRUNO SILVA DANTAS, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, RENALLY DE LIMA MOURA, LUANA LOHANE DE SOUZA ESTEVAM, JORDANIA CANDICE COSTA SILVA, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, JAIELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA, JOSEFA DAYSE LIMA SILVA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: Duas das principais transaminases são a transaminase oxalacética (AST, do inglês Aspartate Aminotransferase) e a transaminase pirúvica (ALT, do inglês Alanine Aminotransferase). Medir os níveis

de transaminase oxalacética e pirúvica no sangue é uma ferramenta valiosa para avaliar a função hepática e identificar possíveis lesões nos tecidos. Valores elevados dessas enzimas podem indicar danos às células hepáticas, enquanto níveis normais geralmente refletem um funcionamento saudável do fígado e outros órgãos.

Objetivo: O objetivo deste estudo é avaliar o impacto do consumo da polpa de castanhola na redução dos níveis das enzimas transaminase oxalacética (AST) e transaminase pirúvica (ALT) em ratos machos idosos da linhagem Wistar.

Metodologia: Os animais foram divididos em 3 grupos de acordo com os tratamentos, tendo em cada grupo um número de 10 animais: 1) Grupo Controle (CG) – tratado com água destilada; 2) Polpa de Castanhola 500 (P500) – tratado com 500 mg/kg de polpa de castanhola; 3) Polpa de Castanhola 1000 (P1000) – tratado com 1000 mg/kg de polpa de castanhola. A administração da polpa de castanhola foi realizada durante 35 dias. Após o período de administração da polpa de castanhola, foi realizada a coleta de sangue, o soro foi obtido após centrifugação a 3000 rpm durante 10 minutos. As análises de transaminase oxalacética (AST), transaminase pirúvica (ALT), foram aferidas utilizando kit comercial Labtest (Minas Gerais, Brasil) e a leitura realizada em espectrofotômetro.

Resultados: A análise das enzimas hepáticas, AST e ALT, foi observado uma redução nos valores no grupo experimental P1000 comparado aos demais grupos ($p < 0.05$), CG (156.73 ± 15.00 mg / dL), P500 (168.55 ± 17.49 mg / dL) e P1000 (141.27 ± 11.85 mg / dL) e CG (109.19 ± 8.35 mg / dL), P500 (100.86 ± 12.37 mg / dL) e P1000 (83.51 ± 8.10 mg / dL), reciprocamente.

Conclusão: Com base nos resultados obtidos, é possível concluir que o consumo da polpa de castanhola resultou em uma redução das enzimas hepáticas (AST e ALT) nos animais que receberam uma dosagem mais elevada. Esses resultados sugerem que a castanhola pode ter um efeito positivo na saúde do fígado, refletindo em níveis reduzidos de enzimas que são indicadores sensíveis de função hepática. A observação de uma correlação entre o consumo de castanhola e a redução das enzimas hepáticas reforça a possibilidade de que essa fruta tenha propriedades benéficas para o fígado.

Trab. 248

O CONSUMO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS E O EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE LEUCINA NA SÍNTESE PROTEICA MUSCULAR: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: EDNALDO QUEIROGA FILHO, BRUNO GIGLIO BETELONI, LEANDRO DINIZ SOARES, MURILO PAULO ACCIOLY DA SILVA JUNIOR, GEOVANE DINO ARAÚJO JÚNIOR, FERNANDO DOS SANTOS FERRARI, JEFFERSON PONTE ALBUQUERQUE FILHO, ALINE COLATINO FERREIRA, JULIANO MANZOLI MARQUES LUIZ, ANDRÉ BUARQUE LEMOS

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A forma como os indivíduos percebem e analisam o seu corpo é influenciada fortemente pela pressão social. O anseio de obter resultados rápidos faz com que algumas pessoas busquem substâncias que podem potencializar os efeitos desejados sem, contudo, se informar acerca do correto uso. Dentre os inúmeros suplementos, a leucina, isoleucina e valina – aminoácidos de cadeia ramificada (AACR) têm ganhado certa atenção pelas suas propriedades fisiológicas.

Objetivo: O objetivo principal deste artigo foi analisar o efeito da suplementação de leucina na síntese proteica muscular em frequentadores de academias tanto em humanos quanto em ratos, averiguando o que há publicado acerca do tema.

Metodologia: Esta pesquisa foi caracterizada como um estudo descritivo bibliográfico, no qual foi desenvolvida e realizada uma pesquisa bibliográfica nas bases de dados: Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS) e National Library of Medicine (PubMed) entre 2012 e 2023, que fundamentou a construção e análise da relação entre a alimentação e a plasticidade no cérebro.

Resultados: Observou-se que a obtenção da hipertrofia está relacionada ao perfil de aminoácidos, principalmente da leucina, à rápida absorção intestinal de seus aminoácidos e peptídeos e à sua ação sobre a liberação de hormônios anabólicos. Devido às particularidades da ingestão proteica, é fundamental o acompanhamento nutricional para uma suplementação que seja efetiva. Embora a leucina seja um potencial sinalizador celular para o ganho de massa muscular em situações anabólicas e possa atenuar a perda

de massa muscular em situações catabólicas, é importante estar atento também a fatores extra suplementação.

Conclusão: Conclui-se que é necessário a realização de estudos empíricos, especialmente com humanos, visto que a maioria dos estudos atualmente são realizados com animais.

Trab. 249

O CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS NA INFÂNCIA E SUA INFLUÊNCIA NO DESENVOLVIMENTO DE DISTÚRBIOS METABÓLICOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, MARIA SALOMÉ RODRIGUES DE SOUZA, ERIKA TRIGUEIRO DE ANDRADE, VICTÓRIA TAVARES LISBOA, LETÍCIA PAULINO FERREIRA, ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS, SABRINA DUARTE DE OLIVEIRA

Instituição: FACULDADE SANTA MARIA

Introdução: Os alimentos ultraprocessados passam por diversas etapas e são constituídos por quantidades significativas de ingredientes usualmente industriais, como corantes, aromatizantes e gorduras trans. Ultimamente, muitas crianças estão consumindo alimentos ultraprocessados com maior frequência por diversos fatores, os quais variam desde a baixa condição financeira familiar até a influência midiática. A inserção de tais alimentos, no dia a dia das crianças influenciam o descontrole metabólico precoce e favorecem o surgimento de diversas doenças, como a obesidade e doenças cardiovasculares.

Objetivo: Analisar a associação entre a ingestão de alimentos ultraprocessados no público infantil e a progressão dos distúrbios metabólicos em tal grupo.

Metodologia: Trata-se de uma abordagem qualitativa de revisão narrativa da literatura, efetuada em agosto de 2023. A pesquisa foi realizada pela obtenção de artigos nas bases de dados Lilacs e Medline via Biblioteca Virtual em Saúde (BVS). Utilizaram-se os seguintes descritores (DeCS): "Alimento Processado", "Nutrição da Criança" e "Distúrbios Nutricionais". Foram selecionados e lidos 14 artigos na língua inglesa.

Resultados: O desenvolvimento populacional, bem como a transição nutricional aliados, principalmente, ao fator socioeconômico e cul-

tural fizeram com que muitos indivíduos optassem pelo consumo de ultraprocessados na dieta por terem baixo custo, mais praticidade e maior durabilidade. Todavia, quando tal prática alimentar passa a contemplar a mesa dos pais, há uma forte incidência do consumo, também, por parte dos filhos que geralmente incluem crianças menores de um ano de idade. Só para ilustrar, referências explicitam que em algumas regiões do Brasil, a inserção de refrigerante e suco em pó, na alimentação de algumas crianças, respectivamente, giram em torno de 55,4% e 63,9%. Nessa perspectiva, quando as crianças passam a consumir ultraprocessados com frequência, como bebidas açucaradas, salgadinhos, biscoitos recheados, salsichas e miojos, há uma maior incidência para geração de possíveis distúrbios metabólicos, como a obesidade, a arteriosclerose, a hipertensão e diabetes mellitus tipo 2.

Conclusão: O consumo de ultraprocessados frequentemente, pode ser influenciado por diversos fatores, entre eles, os hábitos alimentares dos pais. Desse modo, o consumo exagerado de ultraprocessados na infância impactam a saúde de tal grupo pelo desenvolvimento de distúrbios metabólicos que incluem patologias cardiovasculares.

Trab. 250

O CONSUMO IRREGULAR DE ÁCIDO FÓLICO DURANTE A GESTAÇÃO E O IMPACTO CAUSADO NO DESENVOLVIMENTO DA CRIANÇA APÓS O NASCIMENTO: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, LETÍCIA PAULINO FERREIRA, ERIKA TRIGUEIRO DE ANDRADE, MARIA SALOMÉ RODRIGUES DE SOUZA, VICTÓRIA TAVARES LISBOA, ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS, SABRINA DUARTE DE OLIVEIRA

Instituição: FACULDADE SANTA MARIA

Introdução: O ácido fólico é uma vitamina hidrossolúvel do complexo B que deve ser adquirida por meio da alimentação, encontrada em carnes, vegetais verdes escuros e feijões ou por meio da suplementação, caso necessário. O folato apresenta papel importante na formação do tubo neural e estudos mostram que o uso irregular está associado a retardos no desenvolvimento do recém-nascido e outras anormalidades na placa neural.

Objetivo: Realizar um levantamento bibliográfico acerca das consequências que a ingestão deficiente de folato durante a gestação pode causar ao desenvolvimento das crianças após o nascimento.

Metodologia: Trata-se de uma abordagem qualitativa de revisão narrativa da literatura, efetuada em agosto de 2023. A pesquisa foi realizada pela obtenção de artigos nas bases de dados Lilacs e Medline via Biblioteca Virtual em Saúde (BVS). Utilizaram-se os seguintes descritores (DeCS): “Aleitamento Materno”, “Deficiência de Ácido Fólico” e “Recém-nascido”. Foram selecionados e lidos 09 artigos na língua inglesa e portuguesa.

Resultados: O consumo desregular de ácido fólico causa anemia megaloblástica na mãe e pode causar disfunções ou anormalidades no tubo neural do feto, prejudicando a formação do sistema nervoso e causando alterações no DNA e RNA. O uso adequado de folato na gestação causa benefícios notáveis para prevenção do desenvolvimento do espectro autista. Como também, a recomendação de 4mg por dia se faz necessário para prevenir doenças como: anencefalia e espinha bífida.

Conclusão: Torna-se necessário a ingestão diária adequada de alimentos fonte e suplementação de folato por mulheres gestantes, afim de diminuir o risco de alterações neurais em recém-nascidos e crianças.

Trab. 251

O IMPACTO DA OBESIDADE SARCOPÊNICA NA SAÚDE E MORTALIDADE

Autores: EDUARDO MAGRINI TURINI, EDUARDO MAGRINI TURINI, LUCAS DRESSLER PEREIRA GOMES, EDUARDO MARINELLI MACHADO, PEDRO BLANCO TONETI, RAFAEL FRANCO FLORES, FRANCIELLI APARECIDA GARCIA DA COSTA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: A obesidade sarcopênica consiste em uma condição agravante da obesidade, na qual o paciente sofre com o excesso de gordura corporal e com a falta de massa muscular e força, prejudicando sua saúde e desempenho físico. Seu diagnóstico inclui a avaliação da massa muscular e do percentual de gordura. Um desdobramento da condição

é o aumento da taxa de mortalidade, além da ocorrência de distúrbios metabólicos, em comparação com a obesidade ou à sarcopenia de forma isolada. Dentre suas consequências, é importante destacar os problemas cardiovasculares, respiratórios, psiquiátricos, diabetes, dislipidemia, osteoartrite e até o desenvolvimento de câncer.

Objetivo: Reunir e sintetizar fundamentos sobre obesidade sarcopênica na literatura, avaliando-a crítica e minuciosamente para determinar os melhores estudos e orientar futuras práticas clínicas.

Metodologia: Trata-se de uma revisão narrativa da literatura, elaborado a partir da análise da literatura publicada em livros e artigo de revistas científicas. As bases eletrônicas utilizadas foram: PubMed, SciELO, Periódicos Capes e Google Acadêmico. A procura de artigos incluiu pesquisas nessas bases e a busca manual de citações inicialmente publicadas. A pesquisa incluiu os seguintes descritores: obesidade sarcopênica, idosos, capacidade funcional e composição corporal. A reunião de tais estudos será feito por integrantes da Liga Acadêmica de Nutrologia da Faculdade de Medicina de Catanduva.

Resultados: Houve associação entre sarcopenia e redução da mobilidade, o aparecimento de doenças osteoarticulares e o aumento da resistência à insulina, que pode culminar no aparecimento da diabetes tipo 2. Além disso, há um maior risco cardiovascular para obesos sarcopênicos, resultado do desenvolvimento de hipertensão arterial. A obesidade sarcopênica também é fortemente associada à falta de exercícios físicos e a uma dieta desequilibrada, com excesso de calorias e alimentos ultraprocessados.

Conclusão: O sedentarismo, alimentação inadequada, alterações hormonais, diabetes mellitus e entre outros, são fatores determinantes para o agravamento da obesidade sarcopênica, a qual pode estabelecer uma diminuição na mobilidade, perda de força e alavancar riscos à saúde como doenças cardiometabólicas, respiratórias e ósseas principalmente em idosos. Medidas preventivas, como a prática de atividades físicas e uma alimentação saudável ao longo da vida são fundamentais para um ideal envelhecimento e auxílio para a atenuação dos danos causados por essa comorbidade.

Trab. 252**O IMPACTO DA POLPA DE PEQUI (CARYOCAR BRASILIENSE) SOBRE O DESEMPENHO NO LABIRINTO EM CRUZ ELEVADO: UM ESTUDO NA PROLE DE RATAS TRATADAS DURANTE A GESTAÇÃO E LACTAÇÃO**

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, SUEDNA DA COSTA SILVA, MICHELLY PIRES QUEIROZ, JANY JACIELLY DOS SANTOS, MARIA LUCIA DE AZEVEDO OLIVEIRA, PALOMA CRISTINA MILHOMENS FERREIRA MELO, CÍCERA FIRMINA DA SILVA, FLAVIA NEGROMONTE SOUTO MAIOR, RAPHAELA VELOSO RODRIGUES DANTAS, CAMILA CAROLINA SANTOS MENEZES BERTOZZO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O Pequi (*Caryocar brasiliense*) é um fruto típico da região do cerrado brasileiro, comumente consumido pela população. Sua polpa são utilizadas na culinária regionais sendo fontes de ácidos graxos insaturados e nutrientes e compostos antioxidantes. Sabendo que dietas ricas em ácidos graxos insaturados são essenciais para a formação e manutenção do tecido cerebral e protegem contra os danos oxidativo melhorando as suas funções e protegendo contra ansiedade.

Objetivo: Objetivou-se com este trabalho analisar os efeitos do consumo da polpa do pequi sobre desempenho da prole de ratos tratados durante a gestação e lactação no labirinto em cruz elevado (LCE), que verifica parâmetros de ansiedade.

Metodologia: Foram formados dois grupos que receberam os tratamentos por gavagem: controle (água destilada); e o grupo polpa (polpa do Pequi) que recebeu polpa de pequi também por gavagem. Os animais foram colocados no labirinto em cruz elevado durante adolescência. O LCE era de madeira em forma de cruz, elevado do solo, formado por dois braços fechados por paredes e dois abertos (perpendiculares aos primeiros), objetivando analisar a frequência de entradas e o tempo gasto pelo animal em cada tipo de braço, além do tempo de permanência na área central. Quanto a esse tipo de teste, observa-se que o animal tende a explorar os dois tipos de braços, entrando e permanecendo por mais tempo nos braços fechados, uma vez que os roedores evitam espaços abertos. A preferência pelos braços abertos ou fechados é considerada um indicador confiável de ansiedade, no qual,

quanto maior o nível de ansiedade, menor é a preferência pelos braços abertos bem como o tempo de permanência nos mesmos, e vice-versa. Para análise dos dados foi aplicado o teste t e o nível de significância de 5%.

Resultados: Os animais do grupo polpa entraram mais nos braços abertos quando comparado ao grupo controle ($p \leq 0,05$), porém não houve diferença no percentual de permanência entre os grupos. Quanto ao tempo de permanência dos animais no centro do labirinto em cruz elevado, os animais do grupo polpa permaneceram por maior tempo comparado ao controle ($p \leq 0,05$).

Conclusão: Os dados indicam que o consumo de polpa de pequi durante a gestação e lactação pode induzir uma redução em parâmetros de ansiedade na prole de ratos. O pequi é fonte de compostos bioativos e ácidos graxos polinsaturados que podem proteger o tecido cerebral contra danos oxidativos e compor as membranas neuronais.

Trab. 253**O IMPACTO DE PARÂMETROS DE REFRIGERAÇÃO NA PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS: PRÉ-TESTES**

Autores: CAROLINE MEINERT, THAÍS COSTA NIHUES, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Em um contexto onde a segurança alimentar e a qualidade dos produtos são prioridades, compreender como fatores de refrigeração afetam a vida útil dos alimentos é essencial para a indústria e para o consumidor.

Objetivo: O objetivo central deste estudo foi investigar de maneira experimental como diferentes parâmetros de refrigeração afetam a preservação de alimentos. Examinou-se a relação entre a temperatura, a umidade relativa e a taxa de resfriamento com a conservação das características organolépticas e microbiológicas dos alimentos.

Metodologia: Foi conduzido um experimento utilizando diferentes tipos de alimentos (pré-testes), considerando suas características específicas. Amostras de alimentos foram submetidas a diferentes temperaturas de refrigeração, variando a umidade relativa e a taxa de resfriamento. Foram realizadas

análises sensoriais para avaliar mudanças na textura, odor e aparência dos alimentos. Análises microbiológicas foram conduzidas para identificar eventuais crescimentos de microrganismos indesejados.

Resultados: Os resultados obtidos indicaram que os parâmetros de refrigeração têm um impacto significativo na preservação dos alimentos. Verificou-se que temperaturas mais baixas e taxas de resfriamento adequadas retardam o crescimento microbiano, contribuindo para uma maior vida útil dos produtos. Além disso, a manutenção da umidade relativa adequada é crucial para evitar o ressecamento e a deterioração dos alimentos. Os resultados foram utilizados para definir o planejamento experimental da pesquisa, utilizando carne bovina (moída e pedaços), para a obtenção de modelos matemáticos capazes de descrever o comportamento microbiológico neste alimento, exposto à diferentes condições de armazenamento refrigerado.

Conclusão: Os resultados ressaltam a necessidade de um controle rigoroso das condições de refrigeração ao longo da cadeia de produção e distribuição de alimentos. Compreender como os parâmetros de refrigeração interagem com diferentes tipos de alimentos é fundamental para garantir a qualidade e segurança alimentar. A aplicação dos resultados deste estudo pode contribuir para otimizar os processos de refrigeração na indústria alimentícia, resultando em produtos mais duráveis e seguros para o consumidor. Agradecemos o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq, o Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações - MCTI, a Embraco (Indústria de Compressores e Soluções em Refrigeração Ltda) e a FURB por financiarem este projeto.

Trab. 254

O IMPACTO DO ESTADO NUTRICIONAL DO IDOSO NO PRÉ-OPERATÓRIO

Autores: LETICIA GODOY DÍAS SANDERSON, RODRIGO SANDERSON, LUCAS GODOY DÍAS SANDERSON, JULIANO MANZOLI MARQUES LUIZ, LEONARDO PIÑÓN DA MOTTA LEAL, MATHEUS MARQUES PEREIRA DE ALENCAR, LUÍSA CASTRO SOUZA, LISANDRA CARVALHO DE MACEDO, DANIELE CARVALHO DE MACEDO, THIAGO DE SOUZA ROSADO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: O envelhecimento populacional é um fenômeno crescente em todo o mundo, o que acarreta um aumento na demanda por procedimentos cirúrgicos em idosos. A saúde nutricional é um fator crucial para o adequado processo de recuperação e para a redução de complicações no pós-operatório. Neste contexto, a presente revisão de literatura tem como objetivo analisar o impacto do estado nutricional do idoso no pré-operatório e suas implicações nos resultados cirúrgicos.

Objetivo: Avaliar o impacto do estado nutricional do idoso no pré-operatório.

Metodologia: A pesquisa foi conduzida por meio de uma revisão sistemática da literatura científica. Foram utilizadas bases de dados como PubMed, Scopus e Google Scholar, utilizando os descritores “idoso”, “estado nutricional” e “pré-operatório”. A seleção dos estudos foi limitada aos publicados nos últimos 10 anos e a artigos em inglês, espanhol e português. Foram incluídos estudos que investigaram a associação entre o estado nutricional dos idosos antes da cirurgia e os desfechos no pré e pós-operatório.

Resultados: A análise dos estudos incluídos nesta revisão revelou que o estado nutricional inadequado no pré-operatório está associado a maiores taxas de complicações cirúrgicas, maior tempo de internação hospitalar e pior recuperação funcional em idosos. A desnutrição, em particular, foi identificada como um fator de risco significativo para resultados adversos após a cirurgia. Por outro lado, intervenções nutricionais adequadas antes da cirurgia demonstraram melhorar os desfechos, reduzindo o risco de complicações e promovendo uma recuperação mais rápida e eficiente.

Conclusão: Esta revisão de literatura enfatiza a importância da avaliação do estado nutricional dos idosos antes de procedimentos cirúrgicos. O estado nutricional inadequado no pré-operatório pode afetar negativamente os resultados cirúrgicos e a recuperação dos pacientes idosos. Portanto, intervenções nutricionais personalizadas e direcionadas são fundamentais para melhorar os desfechos cirúrgicos nessa população. Profissionais de saúde devem considerar a avaliação nutricional como parte integrante da preparação para a cirurgia em idosos, visando promover uma recuperação mais segura e bem-sucedida após

o procedimento. Ademais, novos estudos são necessários para aprofundar o conhecimento sobre estratégias nutricionais eficazes e sua aplicação clínica específica para melhorar os resultados cirúrgicos em idosos.

Trab. 255

O IMPACTO DO ESTADO NUTRICIONAL DO IDOSO NO PRÉ-OPERATÓRIO - REVISÃO DE LITERATURA

Autores: LETICIA GODOY DÍAS SANDERSON, RODRIGO SANDERSON, LUCAS GODOY DÍAS SANDERSON, JULIANO MANZOLI MARQUES LUIZ, LEONARDO PIÑÓN DA MOTTA LEAL, MATHEUS MARQUES PEREIRA DE ALENCAR, LUÍSA CASTRO SOUZA, LISANDRA CARVALHO DE MACEDO, DANIELE CARVALHO DE MACEDO, THIAGO DE SOUZA ROSADO

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: O envelhecimento populacional é um fenômeno crescente em todo o mundo, o que acarreta um aumento na demanda por procedimentos cirúrgicos em idosos. A saúde nutricional é um fator crucial para o adequado processo de recuperação e para a redução de complicações no pós-operatório. Neste contexto, a presente revisão de literatura tem como objetivo analisar o impacto do estado nutricional do idoso no pré-operatório e suas implicações nos resultados cirúrgicos.

Objetivo: Avaliar a importância da avaliação do estado nutricional dos idosos antes de procedimentos cirúrgicos.

Metodologia: A pesquisa foi conduzida por meio de uma revisão sistemática da literatura científica. Foram utilizadas bases de dados como PubMed, Scopus e Google Scholar, utilizando os descritores “idoso”, “estado nutricional” e “pré-operatório”. A seleção dos estudos foi limitada aos publicados nos últimos 10 anos e a artigos em inglês, espanhol e português. Foram incluídos estudos que investigaram a associação entre o estado nutricional dos idosos antes da cirurgia e os desfechos no pré e pós-operatório.

Resultados: A análise dos estudos incluídos nesta revisão revelou que o estado nutricional inadequado no pré-operatório está associado a maiores taxas de complicações cirúrgicas, maior tempo de internação hospitalar e pior recuperação funcional em idosos. A desnutrição,

em particular, foi identificada como um fator de risco significativo para resultados adversos após a cirurgia. Por outro lado, intervenções nutricionais adequadas antes da cirurgia demonstraram melhorar os desfechos, reduzindo o risco de complicações e promovendo uma recuperação mais rápida e eficiente.

Conclusão: Esta revisão de literatura enfatiza a importância da avaliação do estado nutricional dos idosos antes de procedimentos cirúrgicos. O estado nutricional inadequado no pré-operatório pode afetar negativamente os resultados cirúrgicos e a recuperação dos pacientes idosos. Portanto, intervenções nutricionais personalizadas e direcionadas são fundamentais para melhorar os desfechos cirúrgicos nessa população. Profissionais de saúde devem considerar a avaliação nutricional como parte integrante da preparação para a cirurgia em idosos, visando promover uma recuperação mais segura e bem-sucedida após o procedimento. Ademais, novos estudos são necessários para aprofundar o conhecimento sobre estratégias nutricionais eficazes e sua aplicação clínica específica para melhorar os resultados cirúrgicos em idosos.

Trab. 256

O IMPACTO DOS EXERCÍCIOS FÍSICOS NOS NEUROTRANSMISSORES

Autores: VICTORIA THAIS LINS BATISTA, LUCIANO FERRO OLIVEIRA, MICHELI GETELINA, SILVIO JOSE ANTUNES AQUINO AYALA, ANDRE NOVELLO

Instituição: FACULDADE DAS AMÉRICAS

Introdução: A relação existente entre o exercício físico e neuromodulação tem sido um tema de grande debate, já que os neurotransmissores são mensageiros químicos do cérebro produzidos nos neurônios e liberados nas fendas sinápticas. É sabido que, o exercício físico desempenha um papel fundamental na liberação de neurotransmissores, atua liberando adrenalina, noradrenalina, Dopamina, ocitocina, gaba, acetilcolina, glutamato, endorfina, serotonina, que estão intimamente relacionados com a saúde física e bem-estar mental.

Objetivo: Analisar os efeitos do exercício físico na neuromodulação

Metodologia: Trata-se de uma revisão bibliográfica do tipo narrativa no qual foi utilizado

como base de pesquisa Google Acadêmico, Scielo e Pumed entre 2019-2023.

Resultados: Cérebro e exercício estão interligados, já que o exercício faz os músculos se contraírem diversas vezes. Essas contrações estimulam a produção de substâncias importantes para o bem-estar. O músculo produz substâncias chamadas de miocinas, que são citocinas, proteínas excretadas por células. Favorecendo funcionamento do cérebro, criando neuroplasticidade e novos vasos sanguíneos cerebrais. Entre as miocinas, há aquelas que estão associadas à formação de novos neurônios, que são as células que compõem o cérebro. Eles são formados principalmente no hipocampo, área cerebral que está associada a diferentes funções. Outra miocina produzida durante a prática de exercício físico é a irisina que melhora a comunicação entre os neurônios e protege o cérebro contra doenças neurodegenerativas. O exercício físico também age na modulação de neurotransmissores, substâncias que atuam como mensageiros químicos produzidos por neurônios, como, dopamina, noradrenalina, serotonina, se elevam no físico, de forma que regula sono, apetite, prazer, humor de forma a comprovar a eficácia da prática. Os benefícios do exercício físico se estendem ao hipocampo, circuito motor e no córtex pré-frontal, no qual córtex pré-frontal é uma das primeiras regiões a sofrer perda neuronal com o envelhecimento, mas o exercício consegue reduzir a velocidade desse declínio. Os neurotransmissores são sintetizados e armazenados em vesículas neuronais. Quando os impulsos nervosos chegam até os locais onde estão os neurotransmissores, essas moléculas são liberadas por exocitose e caem na fenda sináptica.

Conclusão: A liberação de neurotransmissores durante a prática de exercícios desempenha um papel fundamental na regulação do humor, prazer, sono e outras funções cognitivas e emocionais.

Trab. 257

O MALVAVISCO COMO ALIMENTO FUNCIONAL: UMA REVISÃO NA LITERATURA

Autores: EDSON DOUGLAS SILVA PONTES, MANOEL PEDRO DA SILVA NETO, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, JAIELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, VANESSA BORDIN VIERA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: As plantas alimentícias não convencionais vêm sendo estudadas por sua importância na segurança alimentar, sustentabilidade e suas contribuições para uma alimentação adequada. Esses vegetais, apesar de não serem consumidos possuem alto teor nutricional e uma variedade de fitoquímicos que podem promover benefícios à saúde do consumidor. Dentre eles, destaca-se o malvavisco (*Malvaviscus arboreus*).

Objetivo: Objetiva-se a realizar uma revisão bibliográfica acerca do potencial funcional do malvavisco.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, em que foram utilizados 15 artigos científicos publicados entre os anos de 2010 a 2023, redigidos em inglês e português extraídos das bases de dados: ScienceDirect e Google Scholar. Para busca foram utilizados os descritores: *Malvaviscus arboreus*; antioxidant, toxicity de forma isolada e combinados entre si.

Resultados: As folhas e flores do malvavisco são comestíveis e estudos toxicológicos já demonstraram sua segurança quanto ao consumo. As partes aéreas da planta demonstraram possui elevada atividade antioxidante devido ao seu alto teor de compostos fenólicos. Esses fitoquímicos são responsáveis por exercer uma série de ações biológicas como antioxidante, antimicrobiana, anti-inflamatória, vasodilatadora e antifúngica. Seu consumo pode ocorrer de na forma in natura, em preparações culinárias ou na forma de nutracêuticos.

Conclusão: Infere-se que o malvavisco, apesar de subutilizado, possui elevadas concentrações de fitoquímicos que, quando consumidos de forma adequada, podem trazer benefícios à saúde do consumidor.

Trab. 258

O PAPEL DA COLINA E DO FOLATO NA DIETA E A EXPRESSÃO DO GENE PPARG NA DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO ALCÓOLICA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, SABRINA GOMES COELHO COSTA, SARAH GOMES COELHO COSTA, LEANDRO ARAÚJO BEZERRA JÚNIOR, IGOR LUIZ VIEIRA DE LIMA SANTOS, MAYARA QUEIROGA ESTRELA ABRANTES BARBOSA, CAMILA CAROLINA DE MENEZES SANTOS BERTOZZO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A Colina (vitamina B8) e o Folato (forma natural da vitamina B9) pertencem às vitaminas do complexo B e podem auxiliar na regulação do metabolismo celular e no controle de doenças como a Doença Hepática Gordurosa Não Alcoólica (DHGNA), a qual ocorre quando há um acúmulo de depósitos gordurosos no citoplasma de mais de 5% dos hepatócitos, de modo que ela vai progredindo, aumentando o risco de mortalidade. Além dos fatores nutricionais, fatores genéticos também podem estar diretamente ligados à manutenção do equilíbrio homeostático corporal, como o receptor ativado por proliferadores de peroxissoma gama (PPARGama), um fator de transcrição pertencente à família de receptores nucleares.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura para evidenciar a influência da colina e do folato na dieta e a expressão do gene PPARGama no controle da DHGNA.

Metodologia: Trata-se de uma pesquisa bibliográfica, com artigos científicos encontrados nas bases eletrônicas de dados SciELO, Google Acadêmico e PubMed no idioma inglês e português, no intervalo de tempo de 10 anos.

Resultados: A Colina e o Folato são metabolizados pelo fígado e possuem ação terapêutica na DHGNA. A colina, além de favorecer a sobrevivência das células hepáticas, promove a sinalização lipídica, estimula a circulação entero-hepática da bile e do colesterol e participa da regulação epigenética da expressão gênica, ativando receptores nucleares tais como o PPARGama. Já o folato, atenua as chances de ocorrerem mutações genéticas no corpo de um indivíduo adulto e até de um embrião, quando a mãe mantém as taxas da vitamina B9 elevadas durante a gravidez. Por sua vez, o PPARGama, nos adipócitos, é responsável por regular a expressão de numerosos genes envolvidos no metabolismo de lipídeos, incluindo aP2, acil-CoA sintetase e lipase lipoprotéica. Ele também controla a expressão da FATP-1 e CD36, ambos envolvidos na captação lipídica por essas células de gordura. Dessa forma, a tendência desse gene é promover a modulação lipogênica, prevenindo, assim, a ocorrência de inflamações em locais como o fígado.

Conclusão: Portanto, conclui-se que a ingestão de alimentos ricos em Colina e Folato

contribui tanto para o equilíbrio da expressão gênica quanto para o tratamento de pessoas com esse tipo de esteatose hepática e que o PPARGama é capaz de regular a homeostase da glicose, o metabolismo de lipídeos e até controlar inflamações, tais como as produzidas a partir da DHGNA.

Trab. 259

O PAPEL DO GENE TFAP2B NA MODULAÇÃO GENÉTICA DA PREDISPOSIÇÃO À OBESIDADE: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, LEANDRO ARAÚJO BEZERRA JÚNIOR, SABRINA GOMES COELHO COSTA, SARAH GOMES COELHO COSTA, IGOR LUIZ VIEIRA DE LIMA SANTOS, MAYARA QUEIROGA ESTRELA ABRANTES BARBOSA, CAMILA CAROLINA DE MENEZES SANTOS BERTOZZO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O gene que codifica o fator de transcrição 2 beta (TFAP2B), encontrado nos seres humanos, desempenha um papel crucial na obesidade. Ele está associado não apenas ao armazenamento de gordura e ao transporte de açúcares, mas também à regulação do crescimento celular, à diferenciação terminal de tipos celulares específicos durante o desenvolvimento embrionário e à contribuição na abordagem de casos relacionados à obesidade.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre a regulação genética da proteína TFAP2B na predisposição à obesidade.

Metodologia: Este estudo corresponde a uma revisão da literatura, na qual foram escolhidos dez artigos publicados em inglês e um em português, disponíveis na plataforma da "National Library of Medicine" e do Google Acadêmico, no intervalo de tempo de 10 anos.

Resultados: Os resultados obtidos demonstram que o gene TFAP2B está associado com o desenvolvimento de obesidade e resistência à insulina, cuja manifestação se inicia na adolescência. A superexpressão desse gene provoca o aumento da captação de glicose, levando ao acúmulo de triglicerídeos e à resistência à insulina nos adipócitos. Além disso, está intrinsecamente associado à sensação de recompensa, estabelecendo uma conexão crucial entre a proteína-carboidrato e o índice glicêmico.

Observa-se, ainda, que a implementação de uma dieta rica em proteínas talvez não proporcione vantagens substanciais para portadores do alelo de risco para obesidade, estando assim mais relacionado a diferenças no metabolismo do que na ingestão de energia.

Conclusão: Conclui-se que há uma associação entre TFAP2B e as variações no metabolismo energético dos adipócitos, contribuindo para a abordagem da obesidade como uma afecção crônica complexamente influenciada tanto pelo estilo de vida quanto por fatores genéticos.

Trab. 260

O PAPEL DO NUTRÓLOGO NO MANEJO DO PACIENTE COM SÍNDROME DO INTESTINO CURTO

Autores: BARBARA BAPTISTA BASTOS, ANA ELISA FRANCA ALMEIDA, CAROLINA DE ARAUJO GUIMARAES, MARIA LUIZA ANDRADE BELIZARIO MODIANO

Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS DE MINAS GERAIS

Introdução: A Síndrome do Intestino Curto (SIC) é uma condição clínica grave que impõe significativas dificuldades na absorção de nutrientes essenciais devido à perda extensa de comprimento do intestino delgado, tornando os pacientes cronicamente dependentes de nutrição parenteral total. Pacientes com SIC frequentemente enfrentam complicações relacionadas à desnutrição, desequilíbrios eletrolíticos e má absorção de nutrientes, demandando uma abordagem multidisciplinar para um manejo eficaz. Nesse contexto, o nutrólogo emerge como um componente crucial da equipe de cuidados, contribuindo no entendimento das necessidades nutricionais e na elaboração de estratégias terapêuticas personalizadas, com o intuito de preservar a homeostase orgânica do paciente.

Objetivo: Analisar o papel do nutrólogo no manejo do tratamento de pacientes que cursam com SIC.

Metodologia: Foram utilizados os descritores “Síndrome do intestino curto”, “nutrólogo”, “desnutrição” nas bases de dados Scielo e Pubmed, utilizando-se os filtros, “texto completo”, “publicações em português e inglês”, preferindo revisões sistemáticas e de literatura, no período de 5 anos.

Resultados: Ao analisar as diversas revisões bibliográficas sobre o tema em questão, observa-se que os fatores prognósticos mais importantes em todo este processo para enfrentamento e adaptação à SIC, é a reeducação alimentar do paciente, que é iniciada concomitantemente à ingestão dos alimentos. Tal manejo visa conscientizar o paciente que serão necessárias mudanças em seu hábito alimentar relativas ao fracionamento da dieta, a quantidade e qualidade dos alimentos ingeridos. Isto envolve constantes orientações por parte do nutrólogo e da equipe multidisciplinar, tanto ao paciente quanto aos seus familiares, que consideraram as mudanças drásticas em seus estilos de vida. Mudança de hábitos de tal magnitude somente se efetivam após longos períodos de treinamento e perseverança do paciente e seus familiares, juntamente com o apoio do profissional em questão.

Conclusão: O papel do nutrólogo torna-se relevante aos pacientes com Síndrome do Intestino Curto, visto que, esses profissionais traduzem as consequências da doença e conseguem desenhar de forma mais especializada um tratamento nutricional capaz de tratar a SIC, reduzindo, assim, o risco de desenvolvimento de desajustes nutricionais futuros e prejuízos na qualidade de vida dos pacientes.

Trab. 261

O POTENCIAL DA SUPLEMENTAÇÃO DE ÔMEGA-3 NO TRATAMENTO DE TRANSTORNOS DEPRESSIVOS

Autores: MARIA LUIZA FRANCISCA DOS SANTOS CARVALHO, NATHALYA KETLY DE SANTANA DOS SANTOS, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, WILMA HELENA DE OLIVEIRA, ELZA FERREIRA ALEXANDRE, ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS

Instituição: FACULDADE MAURÍCIO DE NASSAU

Introdução: A depressão vem sendo um dos maiores problemas de saúde pública do mundo, Segundo a OMS a sua prevalência na rede primária de saúde é cerca de 10%. Atualmente, existem no mercado alguns tipos de antidepressivo, mas 75% dos pacientes depressivos não apresentam resposta de maneira correta para o uso desses fármacos. Em um estudo feito com médicos,

29% relatam não ter sucesso em tratamentos convencionais com pacientes depressivos.

Objetivo: Avaliar os efeitos da suplementação de ácidos graxos poliinsaturados n-3, em pessoas com transtornos depressivos em que o tratamento com fármacos não está funcionando.

Metodologia: Utilizou-se para essa revisão, artigos indexados nas plataformas Pubmed e Google Acadêmico, dos últimos 10 anos, utilizando as palavras-chaves: Transtornos psiquiátricos, Suplementação, Ômega 3 e ácidos graxos poliinsaturados n-3.

Resultados: A partir dos resultados obtidos, evidencia-se que o ômega-3 diminuiu o estresse oxidativo da membrana neural, consequentemente restringindo os processos inflamatórios locais, além disso reduzindo citosinas e infiltrado celular, em consequência melhorando a integridade do transporte de triptofano e manutenção de receptores serotoninérgicos do tipo 2, maiores encarregados pelo humor. Foi apresentado que o consumo de peixes influencia no estilo de vida e de sintomas de depressão, os estudos mostram que: as mulheres que consomem os peixes fonte de ômega-3 mais de 3 vezes por semana evidenciam menos sintomas depressivos.

Conclusão: Atualmente com as comprovações científicas, não se vê tantos benefícios no uso do ômega-3 para pessoas com transtornos depressivos, e alguns que apresentam variações que podem ser por diversos motivos, como a dosagem do ômega-3, diferenças biológicas ou diferenças ambientais, ou seja, não é possível afirmar com veracidade que o uso desse suplemento diminuirá os sintomas dessa enfermidade.

Trab. 262

O POTENCIAL TERAPÊUTICO DOS ÓLEOS DIETÉTICOS NOS TRANSTORNOS DE ANSIEDADE: UMA REVISÃO DE MODELOS EXPERIMENTAIS

Autores: SAMARINA KAROLINE ARAÚJO SANTOS, RAFAELLA CHARLLANY ARAÚJO DE MENEZES, DIOGO LEONARDO SANTOS SILVA, ROSEANE DE SOUZA SILVA, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, FLÁVIA NEGROMONTE SOUTO MAIOR, CAMILA CAROLINA DE MENEZES SANTOS BERTOZZO, MARILIA FERREIRA FRAZÃO TAVARES DE MELO, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, RAPHAELA VELOSO RODRIGUES DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Dentre os macronutrientes, os lipídeos se destacam não apenas pela sua maior densidade energética, mas pela grande variedade de ações biológicas que os diferentes ácidos graxos exercem, uma vez que participam como componentes estruturais, sinalizadores, entre outros.

Objetivo: Dessa forma, este trabalho tem como objetivo, dentro de dados dispostos na literatura científica, explorar os potenciais efeitos de diferentes fontes lipídicas, como óleos dietéticos ou AG, sobre parâmetros de ansiedade em modelo animal, com vistas a fundamentar o benefício de tais recursos na alimentação humana.

Metodologia: O estudo foi feito a partir de uma Revisão Bibliográfica Narrativa Qualitativa, utilizando Periódicos CAPES, SCIELO, Scopus e Lilacs, utilizados como descritores para a pesquisa os termos "Ansiedade", "Ácidos Graxos", "Óleos", e "Ratos".

Resultados: Dentre os estudos analisados, foi observada uma grande relevância dos ácidos graxos poliinsaturados (AGPI). Os AG ômega-3 têm sido sugeridos como um possível tratamento para as condições de depressão e ansiedade, embora nem todos os estudos demonstrem efeitos consistentes. Sugere-se que os efeitos reguladores do n3 acontecem ainda durante o processo de formação do sistema nervoso, durante o período de gestação e lactação. A suplementação com DHA de ratas, obesas ou não, sobre os parâmetros de ansiedade de sua prole reduziu comportamentos ansiogênicos, avaliados através dos testes de LCE e do CA. O óleo de peixe, rico em ômega-3, melhorou parâmetros de ansiedade de ratas diabéticas, sugerindo, sugerindo como mecanismo de ação a inibição da síntese de óxido nítrico. Esse efeito também foi observado em estudo em modelo utilizando dieta obesogênica, rica em ácidos graxos saturados. Outra gordura avaliada foram os Triglicerídeos de Cadeia Média (TCM). A oferta de uma dieta contendo 5% de TCM à ratas Wistar por um período de 15 dias levou à melhoras de comportamentos semelhantes à ansiedade e depressão, além de melhor domínio social dos animais. Entretanto, resultados contrários foram encontrados em outro estudo em que ratas que consumiram dieta adicionada de óleo de coco, que é rico em TCM, apresentaram efeito ansiogênico.

Conclusão: Assim, pode-se concluir que a modulação da gordura dietética, assim como o uso das mesmas como suplemento, pode ser considerada uma possibilidade terapêutica nos transtornos de ansiedade.

Trab. 263

O SUCESSO E OS DESAFIOS DE LEVAR A NUTROLOGIA À COMUNIDADE ACADÊMICA E POPULAÇÃO LOCAIS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DA DIRETORIA FUNDADORA DA LIGA ACADÊMICA DE NUTROLOGIA DE UMA UNIVERSIDADE DO SUL CATARINENSE

Autores: MARIANA COSTA CARDOSO, DIBE BALARDINI AYOUB, EMILY DE SOUZA TORQUATO, JOSUÉ GABRIEL, MATEUS OLIVEIRA MARCHIORI, DANIELLI ALVES DA ROSA

Instituição: UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE

Introdução: O crescimento de ligas acadêmicas (LA) em Medicina tem sido notável. Uma LA é uma iniciativa que reúne estudantes interessados em aprofundar seus conhecimentos em uma área específica. Assim, desempenham papel essencial na formação dos alunos, ao proporcionar oportunidade de aprendizado complementar além do currículo regular.

Objetivo: Descrever a experiência do diretor fundador e relatar a contribuição gerada por uma LA de nutrologia à comunidade acadêmica e à população.

Metodologia: Estudo descritivo retrospectivo sobre a LA de nutrologia da Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC), localizada em Criciúma - SC. Incluiu relatos do processo de criação, participação em eventos e atividades para a comunidade, desde o ano de 2021.

Resultados: LAs otimizam a formação médica, aprofundando conhecimentos e beneficiando aluno e comunidade. A LA de Nutrologia (LANUTRO) da UNESC foi fundada por 10 acadêmicos do curso de Medicina e tem como objetivo ampliar o conhecimento dos acadêmicos na área da Nutrologia, de forma prática e teórica, por meio de palestras, eventos e outras atividades. A carência de médicos nutrólogos em Criciúma foi o primeiro desafio enfrentado pela LANUTRO. Já no primeiro ano de atividade, a Liga promoveu ações comunitárias valiosas aos estudantes e à população. Um exemplo foi a ação promovida em uma praça de Criciúma, que

abordou a relação entre hipertensão arterial e alimentação. Por meio da distribuição de folders confeccionados pelos próprios ligantes e pela aferição da pressão arterial da população, foi feita uma abordagem individual com orientações sobre escolhas alimentares e uso correto de medicações, promovendo educação em saúde. Para abranger os diversos temas que envolvem a nutrologia, a diretoria da Liga convidou, eventualmente, palestrantes de outras regiões para ministrarem aulas aos ligantes. Foram abordados temas como microbiota, sarcopenia, suplementação e transtornos alimentares. A Liga realizou parcerias com outras LAs em temas como nutrição no idoso e doença celíaca. Ainda, o I Simpósio de Nutrologia e Medicina do Esporte foi organizado juntamente com outras LAs de regiões diferentes do Brasil e contou com a participação de mais de 200 ouvintes. A troca de experiências e interação entre acadêmicos e comunidade enriqueceu o aprendizado e as habilidades interpessoais.

Conclusão: As atividades desenvolvidas pela LANUTRO beneficiaram tanto os ligantes, quanto a população de Criciúma. As LAs complementam a formação médica e contribuem para o bem-estar social da comunidade.

Trab. 264

O SUPORTE PARENTERAL E ENTERAL NO PACIENTE SÉPTICO: UMA REVISÃO DA LITERATURA SOB PERSPECTIVA DA NUTROLOGIA

Autores: DIBE BALARDINI AYOUB, MARIANA COSTA CARDOSO, PEDRO MENDES MACIEL, THAYS GUIMARÃES DE SOUZA, AMANDA FLORIANO ROVARIS, MARIANA PERIN DUTRA, VIRGÍLIO FERNANDES BRONZATTI

Instituição: UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE

Introdução: A sepse é caracterizada por disfunção orgânica devido a resposta desregulada do hospedeiro à infecção, o choque séptico é sua complicação com disfunção circulatória e metabólica. Pacientes com incapacidade de ingestão oral, desnutrição e catabolismo necessitam de nutrição clínica. Deve-se considerar o tempo de início, conteúdo, demanda energética e de aminoácidos e uso de nutrição imunomoduladora. Diretrizes da Surviving Sepsis Campaign não recomendam o uso de Nutrição Parenteral (NP) precoce com

ou sem Nutrição Enteral (NE) em pacientes gravemente enfermos com sepse e choque que toleram a alimentação enteral nos primeiros 7 dias de início do quadro. Já a European Society for Parenteral and Enteral Nutrition afirma que a nutrição clínica deve ser indicada no paciente em UTI por mais de 48 horas, e a NE ser iniciada dentro de 3 a 7 dias, pós-admissão, quando a NE é contraindicada.

Objetivo: Objetiva-se revisar a literatura acerca dos efeitos do suporte parenteral e enteral no paciente séptico, analisando início da terapia nutricional, resposta clínica, tempo de internação, complicações do tratamento e impacto na mortalidade.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura embasada em plataformas como PubMed e SCIELO sendo inclusos artigos de alto impacto e excluídos os publicados há mais de 20 anos. Buscou-se por palavras-chave como método de seleção via site DeCS.

Resultados: A sepse predispõe a déficits nutricionais, perda muscular e atraso na recuperação. Pacientes graves na UTI por mais de 48h têm risco de desnutrição. A resposta ao suporte nutricional depende da via, tempo de início, calorias e nutrientes. A glicose endógena supre até 75% das necessidades nos primeiros 3-4 dias. A NE tem sido padrão-ouro, porém, quando precoce pode expor pacientes sépticos a sintomas de desconforto gastrointestinal ou danos ao sistema digestivo ou respiratório. A NE só é recomendada quando a NE não suprir as necessidades. Hiper e a hipoglicemia se correlacionam com a mortalidade, sendo o monitoramento rigoroso da glicemia indispensável. A nutrição insuficiente e a disfunção imunológica não têm efeito sinérgico na mortalidade. Pacientes imunocompetentes nutridos têm melhor sobrevida, no entanto, a subalimentação de imunossuprimidos não é tão prejudicial, ainda que pacientes imunocompetentes desnutridos tenham pior prognóstico.

Conclusão: Conclui-se que a adequada nutrição enteral em pacientes sépticos representa uma estratégia valiosa a melhores recuperação e prognóstico e a minimizar complicações nesse grupo.

Trab. 265

OBESIDADE

Autores: JAMES MARCÍLIO NASCIMENTO CASSIANO, CLARISSA RIOS SIMONI, RICARDO ALBERNAZ MENDES, LARISSA BIANCA DE SOUSA ARAÚJO, VICTOR JOSÉ FERREIRA PERRUSI, BRUNO AUGUSTO COSTA KARNOS, LISANDRA CARVALHO DE MACEDO, DANIELE CARVALHO DE MACEDO, MURILO PAULO ACCIOLY DA SILVA JUNIOR, LEANDRO DINIZ SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A Obesidade é uma doença causada pelo acúmulo de gordura no organismo. Essa doença vem se tornando cada vez mais freqüente no nosso meio, devido a várias alterações do comportamento humano nos dias atuais. Além disso, também é possível observar um grande peso em relação aos fatores genéticos que cada indivíduo/família carrega, causando assim uma maior ou menor probabilidade de desenvolvimento da doença. O seu tratamento ainda é um tema muito estigmatizado, e boa parte da população ainda oferece resistência ao mesmo.

Objetivo: Apresentar a importância do conhecimento sobre esta doença e seu tratamento.

Metodologia: Esta pesquisa foi caracterizada com um estudo descritivo bibliográfico, utilizou-se um banco de dados da literatura sobre o tema, com métodos de identificação, seleção e análises, para realizar uma análise abrangente da literatura.

Resultados: A obesidade por se tratar de uma doença crônica, precisa-se na maioria das vezes, de tratamento não medicamento (modificação dos hábitos de vida do indivíduo) e tratamento medicamentoso (feito através do uso de remédios). Porém, são muitos os casos onde este tratamento precisa de uma longa duração, o que pode ser um obstáculo para muitos pacientes, dificultando dessa forma o controle e a adesão do mesmo. Durante este tratamento também pode-se considerar necessário um apoio psicológico, já que esta doença também está relacionada não só a alterações de doenças metabólicas, mas também com transtornos mentais, como ansiedade e depressão, dentre outros.

Conclusão: O paciente obeso ainda enfrenta muitas dificuldades no seu dia-a-dia, causados

não só pelo tratamento, mas também por todo o estigma e preconceito da sociedade para com a doença. Tendo em vista toda a complexidade e particularidade que envolve o tratamento da obesidade, este por muitas vezes deve ser realizado por uma equipe multidisciplinar. O tratamento multidisciplinar pode auxiliar o paciente obeso de forma mais ampla a alcançar o sucesso no controle da doença. É necessário mais informação de qualidade e maior divulgação nas mídias, para que a população entenda a necessidade e seriedade do tratamento desta doença.

Trab. 266

OBESIDADE E A DEFICIÊNCIA DE NUTRIENTES: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: BRISA DA SILVA LOPES, MIRIAM OLIVEIRA DE ANDRADE, FABRÍCIO BASTOS FERNANDES, JOAO VICTOR NASCIMENTO ALVES, AMANDA LUIZA BAUMGARTNER KREUTZ, DAIELLE TEIXEIRA CAVALHO, DIANA LORENA SILVA BORGES, SUSANE RIBEIRO FIGUEREDO, LAIS SOUZA PAIM, HELLEN GABRIELLY FIGUEIREDO ANDRADE

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

Introdução: A etiologia da obesidade é complexa, multifatorial, causada pela associação genética e ambiental. É influenciada por condições sociais, econômicas, endócrinas, metabólicas e psiquiátricas, sua prevalência é associada a um maior risco de mortalidade precoce. Apesar do excesso de ingestão calórica dietética, indivíduos obesos apresentam taxas relativamente altas de deficiências de micronutrientes.

Objetivo: Avaliar os riscos de apresentação de deficiência de nutrientes em indivíduos obesos.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura narrativa com artigos das bases de dados: Scientific Electronic Library Online (SciELO), National Library of Medicine (PubMed) e Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (Lilacs), publicados em inglês, português e espanhol.

Resultados: Foi possível verificar que as deficiências de micronutrientes nos países em desenvolvimento têm sido geralmente associadas a resultados de saúde negativos, ampliando doenças crônicas e morbimortalidade precoce. Indivíduos obesos são caracterizados por deficiências de micronutrientes sugeridas

tanto pela baixa ingestão quanto pelos baixos níveis séricos e intracelulares. A hipoferrêmia, a exemplo, pode resultar da ingestão inadequada de ferro em relação ao peso corporal, bem como da diminuição da biodisponibilidade do ferro induzida pelas adipocinas inflamatórias. Nesse contexto, múltiplos mecanismos biológicos e até comportamentais também podem estar operando para produzir a associação entre outras deficiências de micronutrientes e obesidade. Melhorar o estado nutricional de vitaminas e minerais pode ser uma medida preventiva de baixo custo para reduzir a alta prevalência de obesidade, adiposidade e inflamação. No geral, está cada vez mais claro que as deficiências de micronutrientes podem ser importantes contribuintes para os aumentos observados na prevalência de obesidade e fazem parte da gama de distúrbios metabólicos associados à obesidade. Ainda não está claro se deficiências específicas estão aumentando o risco de maior adiposidade e obesidade, ou se o aumento da obesidade leva a deficiências específicas de micronutrientes, ou talvez ambos, determinando que a etiologia das deficiências de micronutrientes em indivíduos obesos pode, de fato, ser multifatorial.

Conclusão: À partir da análise obtida pelo estudo percebe-se que são necessários maiores esforços para esclarecer melhor os papéis de diferentes micronutrientes na obesidade e comorbidades associadas, levando a uma maior compreensão da temática.

Trab. 267

OBESIDADE E DOENÇAS CRÔNICAS: UMA REVISÃO INTEGRATIVA

Autores: WELLINGTON OLIVEIRA SANTOS, JEAN LUCAS DE MACEDO SOUSA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, SABRINA GOMES COELHO COSTA, RENALLY DE LIMA MOURA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Este estudo investiga a conexão entre a obesidade e as doenças crônicas, enfocando sua relevância no desenvolvimento dessas condições de saúde.

Objetivo: O objetivo deste estudo é analisar a relação entre obesidade e doenças crônicas,

com ênfase no papel da perda de peso na prevenção dessas doenças.

Metodologia: Foi realizada uma revisão integrativa de literatura, selecionando sete artigos publicados em inglês entre 2019 e 2023, utilizando as bases de dados LILACS, SCIELO e PUBMED. Os descritores utilizados foram “obesidade” e “doenças crônicas”.

Resultados: A obesidade é uma condição médica caracterizada pelo acúmulo excessivo de tecido adiposo, que acarreta custos substanciais para os sistemas de saúde e cuja classificação é baseada na distribuição anatômica e função do tecido adiposo. A perda de peso é um processo complexo influenciado por fatores genéticos, ambientais e comportamentais. A diversidade de pesquisas científicas dedicadas a esse tópico revela uma variedade de abordagens para alcançar e manter a perda de peso. Abordagens gradualmente progressivas e sustentáveis demonstraram maior eficácia na obtenção de resultados de emagrecimento. Estudos indicam que a perda de peso entre 5% e 10% do peso corporal total resulta em melhorias notáveis na saúde. A combinação de mudanças dietéticas e exercícios físicos emerge como uma estratégia chave para o emagrecimento. Em casos de obesidade severa, a cirurgia bariátrica se mostra uma opção eficaz, alterando a fisiologia digestiva. É importante ressaltar que a perda de peso oferece benefícios substanciais à saúde, reduzindo os riscos de doenças cardiovasculares, diabetes, derrames, câncer e mortalidade prematura. Essas descobertas destacam não apenas a importância estética, mas principalmente a relevância das estratégias de perda de peso para a preservação do bem-estar global.

Conclusão: Com base na avaliação dos artigos, é possível concluir que a perda de peso é um processo multifacetado que requer uma abordagem abrangente. A combinação de dieta, exercícios e mudanças no estilo de vida pode auxiliar as pessoas a alcançar a perda de peso de maneira segura e sustentável.

Trab. 268

OBESIDADE MATERNA E RISCOS CARDIOMETABÓLICOS NA INFÂNCIA E FASE ADULTA: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Autores: JOSIMARA NOGUEIRA DA COSTA, CÍCERA FIRMINA DA SILVA, CAMILA MAYARA DE MEDEIROS FRANÇA, MARIA HELENA CARNEIRO DA SILVA LIRA, SCHIRLENE SHEILA DANTAS DE AZEVEDO, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, NILCIMELLY RODRIGUES DONATO, RAPHAELA VELOSO RODRIGUES DANTAS, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, MARILIA FERREIRA FRAZÃO TAVARES DE MELO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A obesidade é descrita pelo excesso de gordura corporal, decorrente de um desequilíbrio entre consumo alimentar e gastos energéticos. Este distúrbio aumenta o risco de dislipidemia, hipertensão arterial e Diabetes Mellitus tipo 2, denominados fatores de risco cardiometabólicos. A saúde e estado nutricional materno, assim como condições perinatais (intrauterinas e no início da vida) aumentam o risco de desenvolvimento de doenças posteriormente em outros ciclos de vida.

Objetivo: Este trabalho objetivou-se agrupar os dados atuais dispostos na literatura científica sobre a obesidade materna como fator de risco cardiometabólico na infância e idade adulta.

Metodologia: Foram realizadas buscas de artigos científicos nas bases de dados eletrônicos como Google Acadêmico e Pubmed, publicados até o ano de 2022. Os descritores utilizados foram: estado nutricional materno OU saúde materna E fatores de riscos cardiometabólicos E obesidade infantil E obesidade na fase adulta.

Resultados: Estudos constataram que crianças nascidas de mães com ganho excessivo de peso ou Diabetes Mellitus Gestacional ou obesidade no decorrer da gravidez têm maior probabilidade de desenvolver obesidade e distúrbios metabólicos, sendo a obesidade parental o maior preditor de obesidade infantil. Crianças obesas têm maior risco de obesidade na fase adulta, pois o Índice de Massa Corporal (IMC) aumentado na infância está associado ao surgimento de doenças cardiovasculares na fase adulta. Outro fator de risco materno é o tabagismo durante a gravidez, pois no final da infância, os filhos podem apresentar um risco

1,5 vezes maior de sobrepeso e obesidade. Outrossim, crianças e adolescentes com obesidade têm 5 vezes mais probabilidade de tornarem adultos obesos.

Conclusão: O aumento do risco de obesidade inicia-se antes e durante a gravidez. Diversos ensaios clínicos indicam a influência da saúde parental no risco de obesidade na infância e adolescência. Salienta-se que crianças e adolescentes obesos têm maior risco de se tornarem obesos na fase adulta.

Trab. 269

OBESIDADE MODERNA: O PAPEL DOS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NO GANHO DE PESO - REVISÃO DE LITERATURA

Autores: GABRIELE DA SILVA LIMA, NÁDIA KAROLINY COSTA MACÊDO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, SABRINA GOMES COELHO COSTA, RENALLY DE LIMA MOURA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O aumento da obesidade no mundo despertou grande interesse quanto à ligação entre alimentos ultraprocessados e ganho de peso. Esses tipos de alimentos são ricos em calorias vazias e carentes em nutrientes, além de serem associados ao consumo excessivo de calorias e à ausência de saciedade. Eles também têm o potencial de perturbar os sistemas metabólicos e hormonais responsáveis por regular o apetite e o metabolismo.

Objetivo: O objetivo deste estudo é realizar uma revisão da literatura sobre o impacto dos alimentos ultraprocessados no ganho de peso.

Metodologia: Este trabalho se baseia em uma revisão integrativa de literatura. Foram selecionados seis artigos publicados em inglês e português, abrangendo o período de 2015 a 2023. As bases de pesquisa utilizadas foram o PUBMED, e os descritores escolhidos foram "obesidade," "alimentos ultraprocessados," e "metabolismo."

Resultados: A disseminação generalizada e a promoção agressiva desses alimentos contribui para a construção do ambiente obesogênico. Ademais, os impactos na saúde pública são alarmantes, já que a obesidade está associada a doenças crônicas graves. Intervenções, como

impostos sobre produtos não saudáveis e regulamentações de publicidade, demonstraram potencial para reduzir o consumo de alimentos ultraprocessados. Uma abordagem holística, que engloba conscientização, políticas públicas e ambientes saudáveis, é essencial para conter a epidemia de obesidade e seus desdobramentos negativos.

Conclusão: A conexão entre alimentos ultraprocessados e obesidade é inequívoca e preocupante. Esses produtos, com escasso valor nutricional e elevado teor calórico, contribuem para o ganho de peso devido à sensação de saciedade insuficiente que proporcionam. O impacto na saúde pública é substancial, visto que a obesidade está relacionada a doenças crônicas. Intervenções direcionadas e uma abordagem ampla são cruciais para combater essa epidemia, promovendo escolhas alimentares saudáveis e ambientes que estimulem um estilo de vida mais equilibrado e saudável.

Trab. 270

OFICINA CULINÁRIA COM ORA-PRO-NÓBIS COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE NO AMBULATÓRIO DO PROGRAMA IST/AIDS DO MUNICÍPIO DE MACAÉ, R.J.: UMA ATIVIDADE DE INTEGRAÇÃO ENSINO-SERVIÇO E EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

Autores: FLAVIA DE CASTRO FARIAS, ÍRIS SILVEIRA DRUMOND DA SILVA, LAURA PERRETT COELHO FERREIRA, LUCAS ADAMS GUIMARÃES, THAIS STEPHANY MACHADO DE OLIVEIRA, ALINE RUSKIM SCHIMITKA, FLAVIO DO NASCIMENTO ALMEIDA, RUTE RAMOS DA SILVA COSTA, VANESSA SCHOTTZ RODRIGUES, LISMEIA RAIMUNDO SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: O ambulatório do Programa IST/AIDS e Hepatites virais do município de Macaé realiza testagem, acolhimento e acompanhamento multiprofissional aos pacientes portadores de infecções sexualmente transmissíveis (IST), sobretudo as pessoas vivendo com HIV/AIDS (PVHIVA). Os usuários do serviço passam por acompanhamento médico, psicossocial e o nutricional é realizado por meio de uma parceira junto ao projeto de pesquisa e extensão universitária "APHETO", do Instituto de Alimentação e Nutrição do Centro

Multidisciplinar UFRJ-Macaé. O projeto também atua com atividades vinculadas em parceria a disciplina de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), onde em maio deste ano, o foco foi: “E quando a Educação Alimentar e Nutricional encontra a Educação Popular em Saúde? Assim, estudantes, bolsistas do projeto, docentes e equipe multidisciplinar do serviço, após refletir na encruzilhada da aprendizagem e do cuidado, organizou e realizou a ‘Oficina de ora-pro-nobis’.

Objetivo: Este texto objetiva relatar uma oficina culinária com ora-pro-nobis como estratégia de integração ensino-serviço e extensão universitária num serviço de atenção primária ao HIV.

Metodologia: Para tal atividade, foram convidados usuários e trabalhadores do serviço, houve imersão teórica e produção de um folder com receitas de baixo custo com o uso da ora-pro-nobis, previamente testada pelos estudantes da EAN. A escolha desta planta alimentar não convencional (PANC) se deu em virtude da sua ampla disponibilidade regional, do maior teor proteico, comparando a outras hortaliças.

Resultados: Na oficina foi produzido a receita do arroz colorido com sumo verde de ora-pro-nobis, enriquecido com ovo, temperos e vegetais. Após a produção da receita em conjunto com o público, houve degustação desta preparação. Haviam 18 participantes presentes na oficina, cujo relataram boa aceitação da preparação.

Conclusão: Conclui-se que a oficina culinária é uma estratégia agregadora entre profissionais e pacientes, auxiliando no vínculo e humanização do cuidado a PVHIVA, além da promoção da alimentação saudável e adequada à realidade clínica e social.

Trab. 271

OPERACIONALIZAÇÃO OBJETIVA DA IRREGULARIDADE TEMPORAL ALIMENTAR DE MILITARES EM TRABALHO NOTURNO

Autores: EDNALDO QUEIROGA FILHO, NICOLE ALMEIDA VENTURA QUEIROGA, CLAUDIO GALENO DE OLIVEIRA QUEIROGA DE LIMA, MAYSIA KEVIA LINHARES DANTAS QUEIROGA, ELAINE CRISTINA MARQUEZE

Instituição: UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS

Introdução: O trabalho noturno pode impactar na qualidade nutricional da dieta e

na frequência de consumo de determinados alimentos influenciando diretamente na saúde. O aumento do número de refeições, como os lanches, ou mesmo a omissão de alguma das principais refeições têm sido apontados como fator de risco para uma série de doenças, como obesidade, diabetes mellitus, hipertensão e câncer.

Objetivo: O objetivo primário do presente estudo foi analisar a associação entre o turno de trabalho (turno noturno fixo x turno irregular que inclui turno noturno) e a irregularidade temporal alimentar, de acordo com o cronotipo de profissionais militares. Além disso, objetivou-se comparar a prevalência da irregularidade temporal alimentar por cronotipo e testar um modelo preditivo da irregularidade temporal alimentar a partir do cronotipo, do tipo de turno (fixo e irregular) e demais variáveis correlatas.

Metodologia: Estudo exploratório transversal e de abordagem quantitativa, com uma amostra de 46 militares do Exército Brasileiro, e que trabalhavam no turno noturno, podendo este ser irregular ou fixo. A amostragem foi do tipo não-probabilística, em que foram convidados todos os militares que trabalhavam no trabalho noturno irregular e fixo e que atendiam aos critérios de inclusão.

Resultados: Observou-se maior índice de irregularidade temporal alimentar (IITA) nos participantes matutinos do turno noturno fixo. Entre os participantes com cronotipo intermediário, o maior IITA foi observado no turno irregular. Entre os participantes vespertinos, o maior IITA foi observado no turno irregular. O IITA se correlacionou positivamente com o tempo de exposição ao trabalho noturno (em anos), com o trabalho noturno anterior, o tipo de função e com o aumento de peso nos últimos meses. A diferença entre o horário da última refeição e o horário de dormir na folga e no dia após o trabalho noturno se correlacionou positivamente com o IITA. Verificou-se, também, uma correlação positiva entre o IITA e o aumento de peso.

Conclusão: Concluímos que a maior irregularidade temporal alimentar foi verificada entre os que tinham maior tempo de exposição ao trabalho noturno, incluindo o trabalho noturno anterior, entre os que apresentavam maior diferença entre o horário da última refeição e o

horário de dormir, tanto nos dias de folga como nos dias após o trabalho noturno, sendo essa diferença maior entre os profissionais do turno noturno irregular em relação ao noturno fixo e entre os que apresentaram maior aumento do peso corporal no último ano.

Trab. 272

ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL COMO PILAR NO TRATAMENTO DO DIABETES MELLITUS: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Autores: SARA VITÓRIA PEREIRA ALVES, MARIA EDUARDA MENEZES FEITOSA, LARISSA ALVES GONTIJO, MARIA DAS MERCÊS DA SILVA CARVALHO, MILENA PEREIRA DE CARVALHO, BRENDA LARISSA REIS DA SILVA, EDGLEISON DE MAGALHÃES TERTO, ARI JOSÉ COELHO DE MOURA, JOROASTRO ESPÍNOLA RAMOS JÚNIOR

Instituição: UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: O Diabetes Mellitus é um distúrbio metabólico caracterizado pela persistência da hiperglicemia, decorrente da deficiência na produção de insulina e/ou na sua ação. Nesse sentido, a orientação nutricional compõe um dos elementos mais importante da terapêutica do Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2), com grande relevância no alcance e na preservação do controle da glicemia. Por conseguinte, o planejamento nutricional deve ser específico para cada paciente e apropriado ao contexto socioeconômico de cada indivíduo para se ter uma melhor aceitação.

Objetivo: Abordar a magnitude da educação alimentar e nutricional como opção terapêutica eficiente no tratamento da diabetes mellitus.

Metodologia: Trata-se de uma revisão bibliográfica com o objetivo de detalhar os resultados da busca sobre a temática específica. Mediante prévia análise na literatura, definiu-se a seguinte questão norteadora da pesquisa: "Quais as possíveis repercussões clínicas da orientação nutricional no tratamento da diabetes mellitus?". Por conseguinte, a coleta de dados foi realizada, no período de agosto de 2023, por meio da consulta das bases de dados Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) e Medical Literature Analysis and Retrieval System Online (MEDLINE). Utilizou-se os descritores: "Diabetes Mellitus" AND "Diet" AND "Educação Alimentar e Nutricional" AND "Diet, Fat-Restricted".

Resultados: De acordo com os artigos revisados, a orientação nutricional expressa um impacto satisfatório no controle da glicemia e da hemoglobina glicada em diabéticos tipo 2. Na maioria das amostras avaliadas, os indivíduos que aderiram às instruções nutricionais e associaram ao tratamento farmacológico obtiveram uma melhora do perfil lipídico, bem como perda de peso acentuada com redução do IMC e menor variabilidade dos níveis de glicose. Os estudos trouxeram orientação nutricional com vários tipos de intervenções dietéticas, dos quais se destaca a dieta restrita em carboidratos (LCD), que revelou uma redução nos níveis de glicemia, e, por consequência, necessitaram de menos intervenção farmacológica adjuvante. Algumas pesquisas relataram uma maior adesão ao tratamento nutricional em pacientes que participaram ativamente de oficinas e consultorias gastronômicas.

Conclusão: Portanto, faz-se visível a influência da alimentação no desenvolvimento e no controle da doença diabetes mellitus, assim como também a importância da realização de estudos de longo prazo, com o intuito de verificar e validar esses achados e a fim de trazer mais segurança e eficácia no tratamento.

Trab. 273

ORIENTAÇÕES SOBRE PRÁTICAS ALIMENTARES NA TERAPIA DA CRIANÇA COM CÂNCER: REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, GUSTAVO DE CARVALHO LEANDRO, KAMILY VITÓRIA DE OLIVEIRA GARCIA, SABRINA COSTA DA SILVA PAIVA DE MACEDO, MICHELLY PIRES QUEIROZ

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A alimentação infantil, em situações comuns, já tem uma grande importância considerando sua influência no desenvolvimento do jovem. Quando a criança ou adolescente recebe o diagnóstico de câncer, a alimentação passa a ter um papel ainda mais fundamental.

Objetivo: O objetivo do presente trabalho é informar práticas alimentares saudáveis durante o tratamento oncológico.

Metodologia: O trabalho foi desenvolvido por meio de revisão bibliográfica com busca realizada nas bases de dados: Google acadêmico,

SciELO e Pubmed. Foram selecionados artigos dos últimos 10 anos, utilizando as palavras chaves: “câncer infantil”; “terapia nutricional no câncer” e “fatores ambientais e câncer”.

Resultados: Durante o tratamento a dificuldade de se alimentar é algo comum, visto que, apresentam falta de apetite. Para fornecer todos os nutrientes necessários é preciso avaliar individualmente o paciente. Alguns tipos de alimentos devem ser evitados ao máximo, como por exemplo, alimentos ricos em gorduras saturadas, e alimentos que contêm em sua composição aromatizantes, corantes e conservantes podem provocar o surgimento de gênese carcinogênese, temos como exemplo o chamado caramelo IV, aditivo proibido em vários países, corante encontrado na composição da coca cola para o produto apresentar a cor desejada. Frequentemente, os pacientes apresentam deficiência de nutrientes devido aos efeitos colaterais do tratamento, como náuseas, vômitos e diarreia, para amenizar esses sintomas é interessante fracionar as refeições e porções menores de alimentos, evitar bebidas gasosas, evitar alimentos ricos em gordura, alimentos secos podem ajudar nos vômitos.

Conclusão: Sempre estimular uma alimentação rica e variada em frutas e hortaliças, cereais, grãos, carnes magras, peixes, é essencial para manutenção dos níveis adequados de vitaminas e minerais, e garantindo uma melhor resposta ao tratamento.

Trab. 274

ORTOREXIA NERVOSA: DESAFIOS DIAGNÓSTICOS E ABORDAGEM DE UM DESVIO DE CONDUTA ALIMENTAR EMERGENTE

Autores: ANA LUÍZA ESPÍNDULA ROCHA, GABRIELA MAGALHÃES BANDEIRA GOMES, MARIANA MAGALHÃES BANDEIRA GOMES

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE ANÁPOLIS

Introdução: No cenário contemporâneo, a ênfase na saúde, tem amplificado o foco na alimentação como pilar para a promoção da qualidade de vida. Contudo, tal ênfase tem sido acompanhada por um fenômeno psicopatológico emergente - a ortorexia nervosa.

Objetivo: Objetiva-se fornecer uma análise aprofundada da ortorexia nervosa, definindo,

compreendendo sinais e sintomas, abordando a lacuna de reconhecimento nas classificações diagnósticas e compreendendo a abordagem terapêutica.

Metodologia: Realizou-se uma revisão integrativa da literatura em bases de dados como Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) e Scientific Electronic Library Online (SCIELO). Utilizou-se os descritores “ortorexia nervosa”, “alimentação saudável” e “nutrologia”. Foram selecionados 2 documentos e 3 artigos dos últimos 7 anos, abrangendo Língua Portuguesa e Língua Inglesa, relacionados ao objetivo da pesquisa.

Resultados: Indivíduos com ortorexia nervosa exibem fixação por padrões dietéticos saudáveis, evitando alimentos percebidos, como não saudáveis e excluindo grupos alimentares completos. Isso, acaba resultando em isolamento social e deterioração da qualidade de vida, o que se assemelha aos transtornos de anorexia, bulimia e compulsão alimentar. Os sintomas variam em gravidade e não mostram distinção de gênero, destacando-se pela obsessão por pureza e qualidade dos alimentos, além da preocupação com o preparo. Apesar da crescente prevalência, a ortorexia ainda não foi reconhecida nos sistemas DSM-5 e CID-10, dificultando diagnóstico e tratamento específicos. Sua inclusão padronizaria critérios diagnósticos, promoveria conscientização dos riscos da obsessão por alimentos saudáveis e facilitaria detecção precoce e um tratamento eficaz. Os nutrólogos desempenham um papel fundamental no tratamento da ortorexia nervosa, avaliando a situação nutricional, planejando dietas balanceadas e monitorando a recuperação. Entretanto, a abordagem multidisciplinar é essencial, com colaboração de psicólogos, psiquiatras e terapeutas, atendendo tanto os aspectos nutricionais, quanto os psicológicos subjacentes ao distúrbio.

Conclusão: Conclui-se portanto, que a ortorexia nervosa é um quadro característico e em ascensão, indo além da busca por saúde. Sendo assim, a intervenção multidisciplinar é vital para uma abordagem completa e eficaz. A ausência de inclusão nos sistemas DSM-5 e CID-10 destaca a necessidade de reconhecimento oficial, para melhor tratamento dos casos e conscientização da população acerca deste atual desvio de conduta alimentar.

Trab. 275**OS BENEFÍCIOS DA AMAMENTAÇÃO PARA PREVENÇÃO DA OBESIDADE INFANTIL**

Autores: PALOMA MARIA LIMA SOARES, LAYANE FERREIRA SILVA, SABRINA DUARTE DE OLIVEIRA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A amamentação é um agrupamento da sintonia entre mãe e bebê sendo uma conduta que deve levar em consideração as interações nutricionais, ambientais, socioeconômicas, psicológicas e genéticas. A partir disso é irrefutável que o aleitamento materno exclusivo nos primeiros seis meses tem uma contribuição significativa para a proteção da criança a obesidade infantil, tendo em vista que a composição do leite materno auxilia no desenvolvimento do sistema imunológico e da microbiota intestinal do bebê.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre a importância e os benefícios da amamentação para a prevenção da obesidade infantil.

Metodologia: Para este estudo de revisão de literatura foram selecionados 10 artigos publicados entre 2016 a 2022, nas bases de dados Google Acadêmico, SCIELO, LILACS, usando os descritores: obesidade infantil, aleitamento materno, amamentação, formulas

Resultados: Verificou-se através dos resultados a notoriedade de que as primeiras experiências nutricionais de um ser humano podem afetar sua suscetibilidade para doenças crônicas em seus próximos anos, até a vida adulta, resultando em consequentemente obesidade, hipertensão, doença cardiovascular e diabetes tipo 2. Estudos confirmaram a relação entre a amamentação e a redução das taxas de sobrepeso e obesidade infantil. Em estudos transversais, tal associação foi evidenciada tanto em trabalhos que interpretaram o aleitamento materno como um fator protetor, quanto naqueles que relacionaram o aleitamento materno por um curto período ou o não aleitamento ao maior risco de desenvolver sobrepeso/ obesidade na infância.

Conclusão: O leite materno é visto como um alimento que possui várias vantagens já comprovadas, e o mesmo deve ser incentivado,

seja a partir da conscientização familiar, de atividades de apoio, promoção e proteção ao aleitamento e sua respectiva prática. sua relação com a obesidade é um tema importante que a cada vez mais vem sendo discutido, principalmente devido ao aumento de sua prevalência pelos hábitos ruins no início da vida de uma criança, demonstrando assim que é no início da vida que começa uma vida saudável.

Trab. 276**OS BENEFÍCIOS DA DIETA CETOGÊNICA NA SÍNDROME DOS OVÁRIOS POLICÍSTICOS**

Autores: ANA BEATRIZ NARDELLI DA SILVA, AKIRA OTAKE HAMOY, MOISES HAMOY, JULIANA DE OLIVEIRA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

Introdução: A síndrome dos ovários policísticos é o desequilíbrio ginecológico e metabólico mais frequente nas mulheres em idade reprodutiva. Ela afeta cerca de 6 a 15% da população feminina, sendo mais comum em pacientes com obesidade. A SOP é caracterizada por irregularidades menstruais, hirsutismo, hiperandrogenismo e policistos ovarianos; não precisando de todos os elementos para configurar diagnóstico. O papel da resistência à insulina é fundamental na gênese da patologia. Logo, medidas dietéticas devem ser investigadas para otimizar o tratamento.

Objetivo: Avaliar a associação da dieta cetogênica com a queda da resistência à insulina no contexto da SOP.

Metodologia: Foi realizado um levantamento bibliográfico nas plataformas PUBMED, SciELO e MEDLINE, em que foram selecionados artigos com os descritores "polycystic ovary syndrome and ketogenic diet" com a seleção de 25 trabalhos científicos para análise final.

Resultados: Diversas pesquisas comprovaram que o uso de dieta cetogênica induzindo cetose terapêutica, demonstram redução significativa dos parâmetros antropométricos: peso corporal, IMC, massa corporal gorda e tecido adiposo visceral. Após análise hormonal e metabólica laboratorial, notou-se uma diminuição significativa de glicemia, resistência à insulina, níveis de triglicerídeos, colesterol total e LDL foi observada juntamente com um aumento nos níveis de HDL, a relação

LH/FSH, LH total, Além disso, a dieta induziu redução da produção androgênica, enquanto a redução contextual da massa gorda reduziu a produção acíclica de estrogênios decorrente da aromatização do excesso androgênico no tecido adiposo e os níveis sanguíneos de DHEAS também foram significativamente reduzidos, enquanto, estradiol, progesterona e SHBG aumentaram.

Conclusão: Os estudos analisados evidenciam os benefícios da dieta com menor teor de carboidratos para controle dos níveis de resistência à insulina e consequente melhora do metabolismo energético e melhora a função reprodutiva.

Trab. 277

OS BENEFÍCIOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE CÚRCUMA LONGA PARA CONTROLE DE OBESIDADE

Autores: ANA BEATRIZ NARDELLI DA SILVA, AKIRA OTAKE HAMOY, MOISES HAMOY, JULIANA DE OLIVEIRA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

Introdução: A obesidade é um problema de saúde global que necessita de pesquisas urgentes. Várias linhas de pesquisa pré-clínica e clínica confirmaram que a inflamação e o estresse oxidativo do tecido adiposo estão associados a doenças metabólicas como sobrepeso e obesidade. Em oposição a isso, diversas pesquisas demonstram que a cúrcuma longa tem muitas funções biológicas, incluindo ação anti-obesogênica, anti-oxidante e anti-inflamatória, as quais podem otimizar o processo lipolítico.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre o efeito anti-inflamatório da suplementação de cúrcuma longa associado à obesidade.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura, em que foram selecionados 8 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, de 2018 a 2023, utilizando as bases: PUBMED; Elsevier e SciELO; utilizando os descritores cúrcuma longa e obesidade.

Resultados: O estresse oxidativo desempenha um papel significativo na fisiopatologia da obesidade o que modifica a concentração de moléculas que participam na inflamação, promovendo a lipogênese e

estimulando a diferenciação de pré-adipócitos para adipogênese de adipócitos maduros e alterando a função de fatores reguladores da atividade mitocondrial. Em contraponto a isso, descobriu-se que a administração de cúrcuma longa suprime o ganho de peso e reduz o peso do tecido adiposo branco, triglicerídeos séricos e colesterol. Esses resultados estão associados à supressão da diferenciação de adipócitos e lipogênese com uma diminuição nas expressões de mRNA de ácido graxo sintase, acetil-CoA carboxilase, proteína de adipócito 2 e lipase de lipoproteína induzida pelo uso de cúrcuma longa. Somado a isso, foi descoberto um aumento na lipólise e na β -oxidação ao regular positivamente a expressão de lipases, como lipase de triglicerídeos adiposos, lipase sensível a hormônios e adiponectina. Além disso, resultados de artigos científicos sugerem que a cúrcuma pode contribuir para a diminuição da gordura corporal e regulando a secreção de leptina. Outros trabalhos mostraram que a suplementação de curcumina pode ter efeitos benéficos sobre alguns fatores de risco cardiovascular com sobrepeso e obesidade.

Conclusão: Em resumo, a curcumina é um composto bioativo natural promissor que possui inúmeras atividades farmacológicas. Apresenta múltiplos mecanismos de ação que regulam a bioquímica e a fisiologia celular. No entanto, ensaios clínicos mais abrangentes e definitivos devem ser realizados para avaliar a possibilidade de usar a curcumina no controle da obesidade.

Trab. 278

OS BENEFÍCIOS DA UTILIZAÇÃO INTEGRAL DOS ALIMENTOS

Autores: JOÃO DINIZ NETO, MARIA LUIZA MENESES DE QUEIROZ DUARTE, RILARY FERREIRA ALVES DA SILVA, KAYLANE PEREIRA SANTOS, EDIANA SILVA ARAÚJO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, RENALLY DE LIMA MOURA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O desperdício de alimentos é um dos grandes problemas existentes, causando impactos ecológicos, sociais e econômicos. Isso ocorre em função dos hábitos alimentares e a falta de conhecimento acerca dos valores

nutricionais inerentes aos alimentos em sua totalidade. No entanto, a utilização integral dos alimentos tem se mostrado uma excelente alternativa para combater o desperdício, ao mesmo tempo em que agrega valor nutricional às preparações culinárias.

Objetivo: Levando em consideração esses aspectos, o estudo teve como finalidade descrever os diversos benefícios associados ao aproveitamento integral dos alimentos.

Metodologia: Trata-se de uma revisão bibliográfica, a qual foi conduzida por meio da busca de artigos científicos disponíveis nos bancos de dados da SciELO, Google Acadêmico e LILACS. Os artigos selecionados foram publicados no período entre 2018 e 2023 e estavam disponíveis em língua portuguesa. A seleção se baseou nos descritores cadastrados no DeCS – Descritores em Ciências da Saúde: Aproveitamento Integral dos Alimentos; Desperdício de Alimentos; Comportamento Alimentar; Qualidade de Vida. A coleta de dados foi realizada em agosto de 2023, compreendendo um total de 8 artigos incluídos na análise.

Resultados: O aproveitamento integral dos alimentos refere-se à utilização de todas as partes comestíveis de um alimento, gerando uma série de vantagens significativas. Ao incorporar componentes normalmente descartados, como cascas, talos e sementes, enriquecemos a ingestão de nutrientes, vitaminas, minerais, fibras e proteínas, ampliando a variedade de elementos essenciais em nossa dieta. Isso resulta em uma alimentação mais equilibrada, capaz de contribuir para a redução da ocorrência de várias doenças. Além dos benefícios nutricionais, essa abordagem também contribui para a redução do desperdício alimentar, desempenhando um papel fundamental na diminuição das emissões de gases do efeito estufa e na utilização mais consciente dos recursos naturais, como água e terra.

Conclusão: Para aprimorar o aproveitamento integral dos alimentos, é fundamental aumentar a conscientização por meio de campanhas educativas. Compartilhar informações sobre os seus benefícios pode inspirar mais pessoas a adotarem essa prática. Além disso, estimular a criação de receitas criativas que incluem partes normalmente descartadas pode tornar essa abordagem mais atrativa e acessível.

Isso resultará em um mundo mais saudável, sustentável e equilibrado.

Trab. 279

OS BENEFÍCIOS DO CONSUMO DE ÔMEGA-3 EM INDIVÍDUOS COM DOENÇA DE ALZHEIMER

Autores: ANDRÉ ALAN SANTOS SILVA, DIOGO LEONARDO SANTOS SILVA, SOCORRO DA PIEDADE BERTO DA SILVA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, ANA CRISTINHA SILVEIRA MARTINS, VANESSA BORDIN VIERA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, MAGNÓLIA DE ARAÚJO CAMPOS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A doença de Alzheimer (DA) é considerada um distúrbio neurodegenerativo que compromete as funções cognitivas, sendo a perda de memória o sintoma mais prevalente. Quanto a etiologia, a DA está associada com múltiplos fatores como tabagismo, diabetes, hipertensão arterial, obesidade, e, principalmente, a idade, tendo em vista que acomete em sua maioria indivíduos a partir dos 60 anos. Atualmente, embora exista tratamento para a DA como a terapia farmacológica a partir de donepezila, galantamina, rivastigmina e memantina, e intervenções não medicamentosas que estimulam a memória, esta patologia não possui cura. Sendo assim, é essencial a adesão à profilaxia da DA, a qual a dieta com ácidos graxos ômega-3 pode contribuir positivamente para um melhor prognóstico, pois estes compostos atuam na neuroproteção e neuromodulação, reduzindo a neurodegeneração.

Objetivo: Identificar, por meio de uma revisão de literatura, os benefícios do consumo de ômega-3 no prognóstico da DA.

Metodologia: A pesquisa baseia-se em uma revisão bibliográfica narrativa, realizada a partir de artigos encontrados nas plataformas Scientific Electronic Library Online, Biblioteca Virtual em Saúde e Google Acadêmico, utilizando os seguintes descritores de busca: “doença de Alzheimer” e “ácidos graxos ômega-3”. Os artigos selecionados foram publicados entre 2019 e 2023, nas línguas portuguesa e inglesa.

Resultados: O consumo de ômega-3 é benéfico para idosos diagnosticados com DA, uma vez que, estudos clínicos apontam que a neuromodulação promove melhoria da memória, ansiedade, agitação, sintomas

depressivos, diminuição de declínios cognitivos, retardo na atrofia no hipocampo e aumento da funcionalidade simpática nesse sistema. Tais benefícios são mais comuns em pacientes em estágios iniciais da doença em comparação com indivíduos em estágios avançados. Ademais, o consumo de ômega-3 também promove redução de citocinas e quimiocinas inflamatórias, bem como protege as células neurais contra danos causados por estresse oxidativo, promovendo atenuação do processo inflamatório que causa a morte dos neurônios.

Conclusão: A literatura aponta vários efeitos benéficos da dieta com ômega-3 para melhor prognóstico da DA, os quais tornam estes ácidos graxos moléculas com grande potencial nutracêutico. Além disso, a neuromodulação e a neuroproteção podem contribuir para um melhor prognóstico em outros distúrbios neurodegenerativo como a doença de Parkinson.

Trab. 280

OS DANOS A SAÚDE PROVOCADOS PELA BUSCA DE ESTRATÉGIAS DE EMAGRECIMENTO

Autores: JOSICLEA GOMES DA SILVA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Questões sobre alimentação e nutrição costumam atrair pessoas, isso porque além de cumprir uma função biológica no organismo humano. Uma grande problemática na contemporaneidade ainda é a associação da alimentação como facilitadora para o alcance de corpos padrões, “corpos perfeitos”, pautadas hoje na magreza. Os meios as quais vincula a busca dos corpos ideais e a alimentação, fortemente se relaciona com as estratégias dietéticas a partir da utilização de dietas que abrange restrições alimentares severas ou mesmo a adesão a jejuns intermitentes.

Objetivo: Realizar um breve estudo acerca da problemática associada as intervenções alimentares nutricionais.

Metodologia: Trata-se de um estudo exploratório descritivo. Desta forma, realizou-se uma revisão na literatura em plataformas digitais, sendo estes: SciELO, PubMed e CAPES no período de agosto de 2023. Para encontrar os artigos que tratavam sobre o tema utilizou-se

alguns descritores como: “padrões alimentares”, “dieta” “comportamento alimentar”. Para a escolha dos artigos, priorizou-se as publicações dos últimos 5 anos.

Resultados: A grande problemática em questão, diretamente ligada com os métodos de intervenções alimentares e nutricionais tradicionais, está relacionada a falta de adaptação no cotidiano, uma vez que a proposta dietética modifica radicalmente os hábitos alimentares dos indivíduos. É importante enfatizar que, apesar de a curto prazo esse mecanismo gerar resultados de perda de peso, a longo prazo apresenta questionamentos sobre sua eficiência, uma vez que os resultados consistem no retorno de peso, pois não conseguem modificar o estilo de vida, tão pouco são as evidências acerca das melhorias na saúde. Menciona-se também os aspectos de sofrimentos psicossociais que são, por sua vez, consequências negativas á saúde e bem estar, e ao aspecto de insatisfação pela imagem corporal, provocada pelo o descontentamento do retorno do peso, que supõe aos indivíduos uma mentalidade de fracasso.

Conclusão: Neste sentido, evidencia-se uma grande necessidade de analisar a linha tênue entre saúde, corpos e estratégias de emagrecimento. É urgente a necessidade de controle de informações, direcionadas a perdas de peso, quando estas não apresentam boas evidências científicas e suscitam o desenvolvimento de riscos a saúde e bem estar dos indivíduos.

Trab. 281

OS EFEITOS CAUSADOS PELA OBESIDADE NA INFÂNCIA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, MYLENA SILVA HENRIQUES, MONIA DO NASCIMENTO RUDRIGUES, SABRINA GOMES COELHO COSTA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A obesidade infantil é um problema de saúde que tem despertado preocupações constates em todo o mundo. A frequência em que essa DCNT (doença crônica não transmissível) vem crescendo é

extremamente preocupante e causa hesitação nos profissionais da saúde, trazendo também, efeitos alarmantes e duradouros que exercem sobre a saúde física, emocional e social das crianças afetadas. À medida que os estilos de vida modernos evoluem, observa-se um aumento significativo nos casos de obesidade e sobrepeso, principalmente em crianças, levando as mesmas a possuir complicações e evolução nesses quadros, tornando-os mais graves futuramente como na adolescência ou na fase adulta.

Objetivo: Esse estudo visa, abordar os efeitos que a obesidade/sobrepeso causa em crianças e como isso influencia no desempenho e desenvolvimento futuro do indivíduo e a relação com os estilos de vida modernos.

Metodologia: Esse estudo Trata-se de uma revisão bibliográfica, em que foram selecionados 5 artigos, publicados nas línguas portuguesa e inglesa, de 2018 a 2021, foram utilizadas como base as plataformas: SCIELO; PUBMED; e os descritores: nutrição; obesidade; crianças; DCNT'S.

Resultados: Esse estudo Trata-se de uma revisão bibliográfica, em que foram selecionados 5 artigos, publicados nas línguas portuguesa e inglesa, de 2018 a 2021, foram utilizadas como base as plataformas: SCIELO; PUBMED; e os descritores: nutrição; obesidade; crianças; DCNT'S. aleitamento materno e logo em seguida a introdução alimentar são as peças-chave que influenciam diretamente esse maus hábitos alimentares levando ao surgimento de DCNT'S como obesidade na infância. A obesidade infantil é um problema de saúde pública, com efeito significativo nas crianças e sociedade na totalidade.

Conclusão: Implica dizer que, abordar esse tema requer uma abordagem abrangente que envolva escola, família, comunidades e políticas públicas, atuando na promoção de hábitos saudáveis, desde a infância, para que complicações futuras sejam evitadas, aumentando a qualidade de vida e longevidade da população mundial.

Trab. 282

OS IMPACTOS CAUSADOS PELA MÁ NUTRIÇÃO INFANTIL NAS ESCOLAS BRASILEIRAS

Autores: MYLENA SILVA HENRIQUES, MONIA DO NASCIMENTO RUDRIGUES, RILARY FERREIRA ALVES DA SILVA, KAYLANE PEREIRA SANTOS, EDIANA SILVA ARAÚJO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, RENALLY DE LIMA MOURA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A má nutrição infantil é um desafio crítico que afeta não apenas a saúde individual das crianças, mas também tem implicações profundas nas instituições educacionais, incluindo as escolas brasileiras. A alimentação adequada durante a infância é essencial para o crescimento físico, o desenvolvimento cognitivo e o estabelecimento de hábitos alimentares saudáveis ao longo da vida. No entanto, a prevalência de má nutrição entre crianças é uma realidade preocupante em muitas partes do mundo, inclusive no Brasil.

Objetivo: O objetivo principal é, analisar os impactos negativos que esta má nutrição pode trazer para as crianças brasileiras.

Metodologia: Trata-se de uma revisão bibliográfica, em que foram selecionados 3 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, de 2011 a 2023, utilizando a base: SCIELO; e os descritores: má nutrição; infância; educação; alimentação; nutrição;

Resultados: Os impactos causados pela má nutrição infantil nas escolas brasileiras são abrangentes e abarcam áreas que vão desde o desempenho acadêmico até a saúde física e emocional das crianças. Esses impactos são resultado direto da influência que a nutrição inadequada exerce sobre o desenvolvimento físico e cognitivo das crianças. Alguns dos principais resultados incluem: Desempenho Acadêmico Prejudicado: Crianças mal nutridas podem enfrentar dificuldades de concentração, memória e aprendizado. A falta de nutrientes essenciais pode afetar a função cerebral, resultando em dificuldades na absorção de conhecimento. Dificuldades Comportamentais e Sociais: A má nutrição pode levar a mudanças no comportamento das crianças, incluindo irritabilidade, ansiedade e problemas de

interação social. Aumento do risco de doenças crônicas: Crianças que enfrentam má nutrição têm maior risco de desenvolver doenças crônicas, como obesidade, diabetes tipo 2 e problemas cardiovasculares. Desafios para o Sistema Educacional: A má nutrição pode sobrecarregar o sistema educacional, exigindo recursos adicionais para lidar com problemas de saúde e dificuldades de aprendizado. Isso pode afetar tanto os alunos individualmente quanto a capacidade geral das escolas de oferecer educação de qualidade.

Conclusão: Conclui-se, portanto, que as escolas brasileiras precisam de programas, que visem qualidade na alimentação e monitoramento nutricional, acompanhado de exercícios físicos, gerando assim impactos positivos no desenvolvimento e aprendizagem infantil, como também, prevenindo doenças na fase adulta.

Trab. 283

OS IMPACTOS NEGATIVOS DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA ALIMENTAÇÃO DA POPULAÇÃO BRASILEIRA: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JÉCIA WEMILLY DE SOUZA, CLARA PEREIRA DE LACERDA, RILARY FERREIRA ALVES DA SILVA, KAYLANE PEREIRA SANTOS, EDIANA SILVA ARAÚJO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, RENALLY DE LIMA MOURA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O cenário alimentar contemporâneo está em constante mutação, impulsionado por avanços tecnológicos e mudanças nos hábitos de vida. Caracterizados por uma série de procedimentos industriais, os alimentos ultraprocessados, incluem a adição de substâncias químicas, açúcares, vitaminas saturadas e aditivos, e, não apresentam apenas um valor nutricional reduzido, mas também estão associados a um aumento no risco de doenças crônicas.

Objetivo: O objetivo é analisar de forma abrangente os impactos dos alimentos ultraprocessados na saúde humana, explorando suas composições nutricionais e como afeta nossa saúde e bem estar, além de compreender

como seu consumo está relacionado à incidência de doenças crônicas.

Metodologia: Esta pesquisa é uma revisão de literatura que selecionou 4 artigos publicados entre 2018 e 2021 em inglês e português. As bases utilizadas foram SCIELO; PUBMED; Com descritores: alimentos ultraprocessados, consumo de ultraprocessados, sobrepeso e nutrição.

Resultados: A ingestão de AUP (Alimentos ultraprocessados) está associado a padrões alimentares menos saudáveis, incluindo maior ingestão de calorias vazias, gorduras prejudiciais e deficiência de nutrientes essenciais e aumento na ingestão de açúcar livre, gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans, assim como a uma ingestão inadequada de nutrientes críticos. A análise do consumo de AUP pelas gestantes no artigo¹ foi associada a uma parcela significativa na participação destes na sua alimentação, ocorrendo uma redução na qualidade nutricional da dieta, as inadequações alimentares durante a gestação são apontadas como preocupantes, podendo afetar o ambiente intrauterino, o desenvolvimento placentário, o crescimento fetal e aumentar o risco de complicações, como diabetes gestacional e síndromes hipertensivas. O alto consumo de AUP também está ligado a problemas de saúde a curto e longo prazo, como risco de sobrepeso, obesidade, doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) e outras complicações, especialmente quando iniciado em idades mais jovens, como na adolescência. Além disso, o consumo de AUP está associado a mudanças nos padrões de sono e comportamentos sedentários, ampliando os riscos à saúde.

Conclusão: Dessa forma, o alto consumo de AUP está ligado a padrões dietéticos pouco saudáveis, deficiências nutricionais e riscos de doenças crônicas. Portanto, a redução do consumo de AUP é vital, requerendo conscientização, educação alimentar e mudanças de hábitos para proteger a saúde individual e coletiva.

Trab. 284**OS IMPACTOS NOCIVOS DO CONSUMO ELEVADO DE AÇÚCAR NA SAÚDE DA MICROBIOTA INTESTINAL: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, EMILLY MARIA MARQUES DE MOURA, MARIA NATALY QUEIROZ DA SILVA, SABRINA GOMES COELHO COSTA, JAIR FRANCISCO DE LIMA SEGUNDO, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O consumo excessivo de açúcar se tornou habitual para a população ocidental, quase obrigatório, enquanto que o consumo de alimentos ultraprocessados também aumenta. Estudos recentes mostram que o desequilíbrio da microbiota pode aumentar a atividade pró-inflamatória e assim afetar a saúde da mucosa e da integridade epitelial. A relação da microbiota intestinal com DCNT vem sendo debatida e as evidências sugerem que o aparecimento de doenças como a obesidade, diabetes, resistência à insulina e inflamações crônicas pode ser avaliada através da microbiota do indivíduo.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre os efeitos nocivos do consumo de açúcar em excesso sobre a microbiota intestinal.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 10 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, de 2017 a 2023, utilizando as bases: PUBMED; SCIELO; MEDLINE; e os descritores: microbiota intestinal; glucose; frutose; disbiose; distúrbios metabólicos.

Resultados: A dieta está intimamente associada com a imunidade e com a saúde do indivíduo, visto que é da alimentação que se obtém os nutrientes essenciais para funções fisiológicas e metabólicas do corpo, podendo ela remodelar também a flora intestinal. A microbiota é parte essencial no processo de digestão e na manutenção de várias vias metabólicas no hospedeiro, incluindo aquelas envolvidas na homeostase energética, metabolismo de glicose e lipídios e metabolismo de ácidos biliares. Os micro-organismos que colonizam o trato gastrointestinal e promovem homeostase também precisam se manter em equilíbrio, priorizando os bacteroides benéficos. O excesso de açúcar em suas

principais formas de sacarose e frutose beneficia as bactérias patogênicas, diminuindo a competição de bactérias benéficas e acarretando no aumento da população de proteobactérias. Os metabólitos produzidos pelas proteobactérias tornam-se precursores de inflamações e podem trazer diversos danos à saúde.

Conclusão: Em conclusão, o consumo de alimentos ultraprocessados, adoçantes artificiais e dentre outros produtos com aditivos promovem um remodelamento negativo na população microbiana do intestino e para evitar isso, é necessário dar preferências a alimentos com fibras alimentares e frutas em uma quantidade adequada e balanceada.

Trab. 285**OS MALEFÍCIOS DO USO DE ANABOLIZANTES POR ADOLESCENTES NAS ACADEMIAS DO BRASIL**

Autores: FELIPE VIEIRA AJALA, FELIPE VIEIRA AJALA

Instituição: UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: O cenário das academias no Brasil tem testemunhado um aumento preocupante no uso de anabolizantes por adolescentes em busca de corpos musculosos e definidos. Embora a busca por uma imagem corporal saudável e confiança seja compreensível, o uso indiscriminado de substâncias anabolizantes por adolescentes traz consigo uma série de malefícios físicos, emocionais e sociais que merecem atenção. Primeiramente, é importante destacar que o corpo dos adolescentes ainda está em desenvolvimento. O uso de anabolizantes pode interromper o crescimento natural e afetar o desenvolvimento ósseo, levando a problemas de estatura e estrutura corporal no longo prazo. Além disso, essas substâncias podem afetar a maturação sexual, causando desequilíbrios hormonais que impactam negativamente o desenvolvimento sexual e reprodutivo. Outra preocupação diz respeito aos efeitos colaterais à saúde. O uso de anabolizantes está associado a uma série de riscos, incluindo danos ao fígado, problemas cardiovasculares, distúrbios de colesterol e pressão arterial elevada. A acne, a queda de cabelo e a ginecomastia (crescimento anormal das mamas nos homens) são efeitos colaterais visíveis que podem comprometer a autoestima e a saúde mental dos jovens.

Objetivo: Entender e relacionar o uso indiscriminado de substâncias anabólicas.

Metodologia: Revisão de Literatura

Resultados: Para combater essa tendência preocupante, é essencial uma abordagem multifacetada. Pais, educadores e profissionais de saúde precisam se envolver ativamente na educação dos adolescentes sobre os riscos associados ao uso de anabolizantes, promovendo uma compreensão abrangente dos impactos negativos. As academias também têm um papel crucial em incentivar a busca por objetivos realistas, baseados em treinamento adequado e alimentação saudável.

Conclusão: O uso de anabolizantes por adolescentes nas academias do Brasil traz consigo uma série de malefícios que vão além dos resultados estéticos temporários. Danos à saúde física, emocional e social são resultados diretos desse comportamento. A promoção de uma cultura de saúde, aceitação corporal e respeito pelo desenvolvimento natural deve ser a prioridade, a fim de proteger a geração mais jovem de consequências prejudiciais e irreversíveis.

Trab. 286

OS MICRONUTRIENTES PARA A PROMOÇÃO DE UM ENVELHECIMENTO SAÚDAVEL

Autores: MELISSA LIMA LINS, CECÍLIA RODRIGUES DE SOUZA NETA, BIANCA JOYCE SOUZA DANTAS, MARIANA ANDRE LAUREANO, FRANCISCO CLERISTON RABELO AMANCIO, GLICIA DE MORAIS OLIVEIRA, KAILO AZEVEDO MACEDO, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Envelhecer é inevitável e a nutrição exerce um papel importante, tanto na promoção de qualidade de vida quanto na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. Hábitos alimentares saudáveis podem ajudar a promover um envelhecimento sadio, tendo em vista que nessa fase da vida diversas mudanças fisiológicas e corporais ocorrem, aumentando a importância dos cuidados especializados voltados à pessoa idosa.

Objetivo: Descrever e avaliar a influência dos micronutrientes para a promoção de um envelhecimento saudável através de uma revisão de literatura.

Metodologia: Tem com base de estudo uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 10 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, utilizando as bases: SCIELO; PUBMED; BVS (Biblioteca Virtual em Saúde); e os descritores: envelhecimento, atividade física, saúde, nutrição, alimentação.

Resultados: O número de pessoas idosas aumenta gradativamente, e muitas encontram-se em situações socioeconômicas incertas, com isso parte dessa população ainda não tem um consumo adequado de macro e micronutrientes, sabe-se que estes nutrientes são essenciais e cada um deles apresenta um papel fundamental para um bom funcionamento do organismo. Garantir uma alimentação rica em diversos nutrientes, especialmente em vitaminas e minerais, é essencial, visto que uma dieta colorida, isto é, com frutas e verduras de cores diferentes, rica em micronutrientes como fontes de vitamina A e os vegetais verde-escuros são fontes de ferro, são exemplos de uma alimentação variada, haja vista que são importantes consumir também frutas e verduras da estação. Além de serem mais baratas, elas são mais nutritivas na época da safra.

Conclusão: Portanto, uma nutrição adequada com uma alimentação saudável com variedade de alimentos e em quantidades adequadas, baseada em alimentos frescos, geralmente fornece todos os nutrientes que os idosos precisam para manter sua saúde e nutrição.

Trab. 287

PADRÕES ALIMENTARES NA OBESIDADE: UMA REVISÃO

Autores: CARLA EDUARDA FERNANDES RODRIGUES DE FREITAS, SARA FERNANDES PINHEIRO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, ELZA FERREIRA ALEXANDRE, ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS

Instituição: FACULDADE MAURÍCIO DE NASSAU

Introdução: A relação entre padrões alimentares, obesidade e educação nutricional é de extrema relevância no contexto atual da saúde pública. Os padrões alimentares desempenham um papel crucial na determinação da saúde individual e coletiva, influenciando diretamente a incidência e prevalência da obesidade. A

obesidade emergiu como um dos principais desafios de saúde do século XXI. Nesse cenário, a educação nutricional assume um papel fundamental para orientar escolhas alimentares saudáveis e combater a crescente prevalência da obesidade.

Objetivo: Identificar e analisar os diferentes padrões alimentares, além de demonstrar fatores de risco que contribuem.

Metodologia: Trata-se de uma revisão da literatura em que foram selecionados artigos entre os anos 2018 à 2022 nas bases de dados, Pubmed, Scielo, Google Acadêmico, utilizando as palavras chaves, hábitos alimentares, saúde, obesidade e políticas de educação nutricional.

Resultados: Os estudos demonstram vários padrões alimentares distintos na população brasileira, incluindo os padrões “industrializado”, “tradicional” e outros específicos para crianças e adolescentes. Essa identificação é crucial para compreender as tendências alimentares e suas relações com a saúde. Nas crianças um dos padrões está relacionado a alimentos in natura/minimamente processados e outro a alimentos ultraprocessados, a introdução alimentar inadequada, com alimentos hipercalóricos e escassa em frutas/vegetais, além de alimentos ultraprocessados, está relacionada ao desenvolvimento de sobrepeso, obesidade e comorbidades em crianças, a escolaridade e a renda tem relação positiva sobre o consumo de refeições saudáveis e a condição econômica pode ser um fator limitante nas escolhas dos alimentos.

Conclusão: Foi demonstrado uma série de elementos importantes relacionados à obesidade, padrões alimentares e educação alimentar, demonstrando como os fatores sociais, econômicos e culturais desempenham um papel significativo na incidência e prevalência da obesidade. A interconexão entre padrões alimentares, obesidade e educação nutricional é um campo de estudo vital para abordar os desafios crescentes de saúde enfrentados pelas sociedades modernas. Através do entendimento dos padrões alimentares predominantes, dos fatores de risco relacionados à obesidade e da implementação de programas eficazes de educação nutricional, podemos traçar um caminho em direção a uma população mais saudável e bem-informada.

Trab. 288

PANORAMA DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS NO BRASIL: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, RENALLY DE LIMA MOURA, VANESSA BORDIN VIERA, THALIA AMANNARA MELO DA COSTA, SARA DE SOUSA ROCHA, FABRÍCIA DE SOUZA FERREIRA, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: O padrão alimentar vem passando por inúmeras mudanças ao longo dos últimos anos, sendo marcante o cenário da industrialização dos alimentos. Por conseguinte, a oferta desses produtos está iniciando cada vez mais cedo, o que é preocupante. Culminando com o desenvolvimento de casos de má nutrição, que pode má ser definida tanto como deficiência ou excesso na ingestão de calorias e micronutrientes.

Objetivo: Desse modo, objetivou-se avaliar as repercussões da atual alimentação no estado nutricional de crianças brasileiras.

Metodologia: Trata-se de uma revisão da literatura científica, com análise qualitativa. Para o levante bibliográfico utilizou-se as bases de dados: SciELO, PubMed, LILACS, Portal periódicos CAPES e Science Direct, para a busca foram usados os seguintes descritores: “estado nutricional”, “infantil”, “Brasil”. Para a seleção do material, foram considerados artigos no idioma português, publicados nos últimos 5 anos.

Resultados: Os dados encontrados são preocupantes, pois, foi observada uma coexistência de problemas nutricionais nas crianças das pesquisas amostrais do SISVAN (Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional). Ou seja, além do sobrepeso e obesidade já observados em pesquisas anteriores, houve ainda, a associação delas com a deficiência de micronutrientes. Essas alterações por si só, já são consideradas um problema de saúde pública, pois estão associadas ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Além disso, o déficit de vitaminas e minerais pode tornar a criança mais suscetível a inúmeras doenças além da possibilidade de apresentar déficits cognitivos.

Conclusão: Nesse contexto, ações de monitoramento e intervenção da alimentação na

infância são de extrema importância. Bem como, o desenvolvimento de medidas públicas para buscar reduzir a coexistência de tais problemas nutricionais. Ações nas escolas podem ser desenvolvidas para buscar avaliar a alimentação das instituições e em casa. E, assim, buscar as medidas necessárias para melhorar o estado nutricional infantil.

Trab. 289

PAPEL DA NUTRIÇÃO: INTERAÇÃO ENTRE METABOLISMO E DOENÇAS CRÔNICAS ABORDAGEM NUTRICIONAL

Autores: MICHELLY GOMES DA SILVA, MARIA TEREZA FERNANDES DA SILVA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, SABRINA GOMES COELHO COSTA, RENALLY DE LIMA MOURA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A interseção entre metabolismo e doenças crônicas tem despertado crescente interesse na área médica e nutricional. As doenças crônicas representam um desafio significativo para a saúde pública em todo o mundo devido a fatores genéticos, ambientais, comportamentais e outros que influenciam sua prevenção e tratamento. Nesse contexto, a abordagem nutricional emerge como uma ferramenta essencial para otimizar o metabolismo e reduzir os riscos associados às doenças crônicas.

Objetivo: Este estudo busca investigar a relação entre metabolismo e o desenvolvimento de doenças crônicas, bem como avaliar o papel da nutrição na prevenção dessas doenças. Isso inclui compreender a influência do metabolismo no surgimento dessas doenças e apresentar estratégias nutricionais para mitigar esses riscos.

Metodologia: Uma revisão da literatura foi conduzida, abrangendo artigos relacionados ao tema proposto. Foram analisados estudos clínicos, epidemiológicos e experimentais que exploraram a interação entre metabolismo, doenças crônicas e nutrição. A investigação considerou fatores como perfis metabólicos, padrões alimentares e marcadores associados às doenças, além da interpretação de exames para avaliar a saúde dos indivíduos

Resultados: Os resultados esperados incluem a identificação de padrões metabólicos

que contribuem para o desenvolvimento de doenças crônicas como diabetes, hipertensão e câncer. Além disso, o estudo explora como a adoção de uma nutrição adequada pode modular e reduzir os riscos dessas doenças.

Conclusão: Ao analisar os achados, fica evidente que o tratamento das doenças crônicas envolve uma interação crucial entre o metabolismo e as estratégias nutricionais. A seleção diária de alimentos desempenha um papel fundamental nesse processo de desenvolvimento ou atenuação das doenças. Portanto, a sociedade como um todo deve adotar padrões alimentares mais saudáveis e ricos em nutrientes específicos, que possam reduzir a incidência e o impacto das doenças crônicas de forma significativa.

Trab. 290

PAPEL DA VITAMINA D NA IMUNIDADE E GESTAÇÃO

Autores: MARLON AUGUSTO SAMPAIO GASPAS, JEFFERSON PONTE ALBUQUERQUE FILHO, ALINE COLATINO FERREIRA, CESAR AUGUSTO DE FREITAS E RATHKE, RENATO RIBEIRO SUSIN, ALANE SILVA CORREIA, FLÁVIA LIMA DE HOLANDA, DÉBORA ALMEIDA SOUZA, ZENON XAVIER MAGALHÃES, SUZANA VIANA DE MOURA BATALHA

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A vitamina D possui um papel crucial para a prevenção de doenças (pré-eclâmpsia, ASMA na infância, prematuridade, diabetes gestacional, pequeno para idade gestacional, baixo peso ao nascer e infertilidade), atua no metabolismo do cálcio para a formação mineral adequada aumentando a absorção de cálcio no jejuno e íleo, função imunológica, proliferação celular e homeostase do cálcio. Os efeitos da vitamina D não são mais baseados apenas na homeostasia do cálcio e na saúde óssea, mas foram estendidos para incluir seu papel como imunomodulador no sistema reprodutivo.

Objetivo: O presente estudo tem por finalidade avaliar o papel da vitamina D no sistema imunológico e Gestação.

Metodologia: Foram realizadas pesquisas bibliográficas em revistas científicas, publicadas na base de dados PubMed entre 2007 e 2022.

Resultados: A exposição da pele à radiação ultravioleta B (UVB) é a principal fonte de vitamina D. A regulação dos sistemas imunológicos inato e adaptativo está correlacionado à expressão do receptor de vitamina D (VDR) em células do sistema imune. Níveis altos de vitamina D foram associados à proteção devido ao aumento do número de linfócitos T de memória. O VDR em células B virgens apresentam baixos níveis de expressão do receptor. No entanto, células B ativadas aumentam a expressão de VDR potencializando a apoptose de células B ativadas na presença de estímulos relevantes. Além disso, a vitamina D inibe a formação de memória das células B e secreção de imunoglobulinas IgG e IgM em células B ativadas.

Conclusão: Por muito tempo considerou-se o metabolismo do calcidiol apenas nos rins, todavia o metabolismo deste foi demonstrado em muitos outros órgãos, incluindo órgãos reprodutivos femininos, como glândula pituitária, hipotálamo, útero, ovidutos, ovários, glândulas mamárias e placenta. A α -hidroxilase expressa na decídua e na placenta destaca o papel da síntese de vitamina D na interface feto-materna. A vitamina D apoia o desenvolvimento e a função da placenta, regulando o transporte de cálcio pela placenta e exercendo efeitos imunomoduladores, críticos para a manutenção da gravidez. Níveis de vitamina D pré-gestacionais superiores a 75 nmol/L foram associados a maior probabilidade de gravidez, redução da perda gestacional e aumento do número de nascidos vivos. A gestação é um fator de risco para a deficiência de vitamina D, por tanto é motivo de preocupação a adequação de níveis satisfatórios para melhoria dos desfechos materno-fetal.

Trab. 291

PARASITOS INTESTINAIS EM ALFACES (LACTUCA SATIVA) NAS VARIAÇÕES CRESPA E LISA EM UMA ANÁLISE TEMPORAL DISPONÍVEIS NO COMÉRCIO DE CATANDUVA-SP

Autores: DIOGO COMBINATO GOMES, NATHALIA MIKE MOURA NAKAI, HEITOR HIROSHI YAMANARI LIMA E SILVA, VINICIUS VON ZUBEN DE ANDRADE, GABRIEL SANCHEZ OKIDA, ANA LUIZA DE MORAES MAZIERO, MARLI NASCIMENTO GAMA, MANZELIO CAVAZZANA JUNIOR, DURVAL RIBAS FILHO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: A alface é uma espécie vegetal com grandes benefícios nutricionais e amplamente consumida no Brasil, no entanto, seu consumo pode estar sujeito à contaminação devido a falhas nas práticas de cultivo e manipulação. Um estudo publicado pela Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical relata uma prevalência de 46% de parasitoses intestinais no Brasil, o que representa um grave problema de saúde pública nacional. A contaminação pode ocorrer no cultivo, onde a irrigação é feita sem o tratamento da água, a qual é fonte de organismos patógenos que ficam retidos nas folhas da hortaliça, favorecidos pela anatomia da planta. O manejo e transporte representam outros potenciais contaminadores e contribuem para a maior exposição da população às doenças, já que a ingestão é realizada in natura. Logo, surge a necessidade de verificar a ocorrência e diversidade de enteroparasitas nas amostras de alfaces disponíveis no comércio de Catanduva- SP.

Objetivo: Formar uma base de dados que qualifique e quantifique as espécies de enteroparasitas existentes nas amostras e suas épocas de prevalência (tempo de maior ou menor índice pluviométrico), correlacionar esses dados por métodos estatísticos e verificar o risco à saúde ao consumir tais verduras sem cuidados de higiene.

Metodologia: As alfaces – cultivadas exclusivamente em solo – foram coletadas em 10 pontos comerciais de diferentes regiões da cidade durante 4 meses: março e abril (época mais chuvosa), maio e junho (época de maior estiagem). A coleta e análise foram realizadas nas 2 primeiras semanas de cada mês. O material foi identificado com um código pré-definido, o qual busca mascarar o local de venda. Em laboratório, foi realizado a lavagem das 6 folhas com maior sujidade de cada planta, em seguida o material foi centrifugado a 1000 rpm/1 minuto e a partir do concentrado elaborou-se uma lâmina a fresco corada com lugol.

Resultados: Foi observado a presença de ovos e cistos de enteroparasitas das espécies: *Ascaris*, *Dientamoeba* sp., *Hymenolepis* sp., *Hymenolepis nana*, *Strongyloides*, *Metazoário*, *Entamoeba* sp., *Fascíula Hepática*, *Ancilostomídeo*, *Enterobius*, *Entamoeba Hystolítica*.

Conclusão: Os resultado indicam que existem enteroparasitas intestinais em

hortaliças, visto isso surge a necessidade de conscientizar a população sobre a aplicação das práticas adequadas de higienização das alfaces para a sua ingestão, a fim de minimizar o risco do desenvolvimento de enteroparasitoses.

Trab. 292

PERCEÇÃO DOS PACIENTES, EM UM CONSULTÓRIO DE GERIATRIA, SOBRE A ESPECIALIDADE DE NUTROLOGIA E SUA IMPORTÂNCIA: ESTUDO EPI-DEMIOLÓGICO

Autores: CARLOS HENRIQUE SOARES

Instituição: IPEMED

Introdução: A nutrologia vem se firmando como uma especialidade médica importante e apresenta como objetivo o estudo do impacto dos nutrientes na saúde dos indivíduos. O enfoque será sempre de prevenir, diagnosticar e tratar patologias diversas como obesidade, hipertensão arterial, diabetes, dentro outras, que apresentam grande prevalência na população geriátrica.

Objetivo: O objetivo do presente estudo foi verificar qual o entendimento de clientes, em um consultório de geriatria, sobre a especialidade de nutrologia, sua diferenciação da especialidade de nutrição, suas aplicações e importância para o processo de envelhecimento.

Metodologia: Foi realizado um estudo transversal e descritivo com pacientes de ambos os sexos, adultos e idosos, atendidos em um consultório particular de geriatria durante um período de 20 dias. Utilizou-se um questionário perguntando sobre sexo, idade e escolaridade dos informantes e as seguintes perguntas: 1-Você sabe o que é a especialidade de nutrologia? 2-Você já fez alguma consulta com médico especialista em nutrologia? 3-Existe diferença entre um médico nutrologista e um nutricionista, se afirmativa qual a diferença? 4-Se você fosse fazer uma consulta com um nutrologista, qual seria o objetivo da consulta? 4-Qual a contribuição do nutrologista para um envelhecimento saudável?

Resultados: Foram coletados 53 questionários com os seguintes resultados: Sexo: 34% sexo masculino, 66% do sexo feminino. Idade: 32% com idade entre 40 e 59 anos, 50% com idade entre 60 e 80 anos, 16% com idade entre 81 e 90 anos, somente 2% com idade acima de 90 anos.

Escolaridade : 44% com escolaridade 04 a 08 anos e 56% com escolaridade acima de 08 anos. 58% conhecem a especialidade de nutrologia, mas 79% nunca foram atendido por um nutrólogo. 77% sabem que existem diferenças entre um nutrólogo e um nutricionista e citam que a diferença relaciona-se com a formação em medicina do nutrólogo e a possibilidade de prescrever medicamentos. Os principais objetivos relatados de uma consulta com a nutrologia direcionada ao envelhecimento saudável foram: orientação sobre nutrição esportiva, uso de hormonioterapia, tratamento da obesidade, orientações sobre uma comida saudável, orientações nutricionais para controle do colesterol e diabetes, fortalecimento da imunidade e uso de suplementos.

Conclusão: Conclui-se que a especialidade de nutrologia é conhecida pela população geriátrica mas grande parte não foi atendida por um nutrólogo. Existe uma grande expectativa da atuação da nutrologia no campo da geriatria.

Trab. 293

PERFIL CARDIOMETABÓLICO E BIOIMPEDÂNCIA EM PACIENTES OBESOS COM SÍNDROME METABÓLICA TRATADOS COM LIRAGLUTIDA: ESTUDO DE VIDA REAL

Autores: FREDERICO PERBOYRE CARIOCA FREITAS, CARLOS EWERTON MAIA RODRIGUES

Instituição: UNIVERSIDADE DE FORTALEZA

Introdução: Síndrome metabólica (SM) e obesidade representam um problema de saúde mundial e promovem aumento da incidência de diabetes mellitus tipo II e doença cardiovascular. Liraglutida, primeiro análogo GLP-1 aprovado para o tratamento da obesidade, é capaz de reduzir peso e parâmetros cardiometabólicos. A bioimpedância é um método eficaz para quantificar a gordura abdominal, principal fator risco cardiovascular desses pacientes.

Objetivo: Avaliar o efeito terapêutico da liraglutida nos parâmetros clínicos, laboratoriais e de bioimpedância em pacientes adultos, obesos com síndrome metabólica no período de 6 meses.

Metodologia: Estudo de intervenção não randomizado, realizado em clínica de atendimento privado em Fortaleza/CE acompanhou 103 pacientes adultos (idade \geq 21anos) de ambos os sexos, obesos (IMC \geq 30kg/m²) com diag-

nóstico de SM baseado no “criteria of the Harmonizing the Metabolic Syndrome statement” (IDF/NHLBI/AHA/WHO/IAS/IASO) ajustados aos Sul Americanos⁸. 57 foram submetidos a intervenção com liraglutida (SAXENDA), doses diárias, sub cutâneas de 3mg/dia, (grupo liraglutida) e 46 usaram sibutramina (BIOMAG), 15mg/dia (grupo comparativo) por 6 meses, avaliados por bioimpedância elétrica, exames físico e laboratoriais no início do estudo e após 6 meses de tratamento farmacológico. Os laboratórios não tiveram participação no estudo. O estudo em acordo com os princípios da Declaração de Helsinki (WHO, 2000) . Protocolo pesquisa incluído e aprovado na plataforma Brasil, parecer CAAE 64954722.7.0000.5052. Dados analisados no software SPSS para Macintosh, versão 23 (Armonk, NY: IBM Corp.) Valores de $p < 0,05$ foram considerados estatisticamente significativos.

Resultados: Calculamos a variação ocorrida em cada parâmetro após o protocolo de tratamento e observamos uma redução maior do peso de gordura = -10,5 [-14,3 ; -7,7] vs -7,65 [-10,5 ; -5,3], $p = 0,001$ e circunferência abdominal (CA) = 13 [-16 ; -9] vs -6 [-9 ; -4], $p < 0,001$ no grupo liraglutida. Na Bioimpedância, houve maior redução no grupo Liraglutida na gordura de braços direita e esquerda e gordura de tronco (G TRONC), $p < 0,05$. Demonstramos correlação entre a CA e a G TRONC ($\rho = 0,531$; $p < 0,001$) no grupo Liraglutida.

Conclusão: O uso da liraglutida mostrou-se eficaz em promover perda de peso e melhorar parâmetros cardiometabólicos e da bioimpedância em pacientes obesos com SM. Além disso, a bioimpedância parece ser um método eficaz de demonstrar a perda de gordura visceral , demonstrando ser uma boa ferramenta para avaliação desses pacientes.

Trab. 294

PERFIL DO CONSUMIDOR DE ALIMENTOS FUNCIONAIS: IDENTIDADE E HÁBITOS DE VIDA

Autores: VANIELE DOS SANTOS SILVA, LAURA HELLEN DE MACÊDO BATISTA, RILARY FERREIRA ALVES DA SILVA, KAYLANE PEREIRA SANTOS, EDIANA SILVA ARAÚJO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, RENALLY DE LIMA MOURA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Nas últimas décadas houve uma mudança na alimentação dos adultos, aumentando o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Estudos relacionados ao consumo de alimentos funcionais, fontes benéficas ao organismo, tendo em vista as faixas etárias principalmente de adulto e suas preferências relacionadas à saúde e alimentação, mostrou-se importante na análise do que motiva ou não esses indivíduos a consumirem alimentos funcionais.

Objetivo: Revisar estudos sobre a percepção em adultos de acordo com o consumo de alimentos funcionais e hábitos de vida.

Metodologia: Trata-se de uma identificação de hábitos de vida , que em foram utilizados 10 artigos nas línguas inglesa e portuguesa, 2022, utilizando a base SCIELO; e os descritores : hábitos saudáveis, atitudes de consumidor , compostos bioativos.

Resultados: Habitualmente, uma alimentação saudável, baseada em frutas, verduras e grãos integrais, possuem propriedades funcionais, tendo em vista que esses grupos alimentares são fontes de compostos bioativos. É possível afirmar que os fatores que influenciam a percepção, o consumo e a aceitação de alimentos funcionais são diversos, e estão relacionadas a fatores sociodemográficos (idade, sexo, acesso à diferentes fontes de informação, renda). Os atributos relacionados à qualidade dos alimentos funcionais têm influência sobre a sua percepção e aceitação dos consumidores, relacionando as características sensoriais com maior destaque para o consumo, pois os consumidores entendem os benefícios dos nutrientes isolados como forma de processamento , podendo afetar a qualidade dos alimentos funcionais.

Conclusão: De maneira geral, os alimentos funcionais não são percebidos como uma categoria única de alimentos ,pois são diversos e difíceis de ser padronizados. Contudo, é possível perceber que a informação é um fator determinante para o consumo e que a forma com que o alimento ou a alegação funcional é apresentada possui influência na percepção do alimento e, conseqüentemente, no seu consumo ou não.

Trab. 295**PERFIL DOS ADOLESCENTES COM RISCO DE DESENVOLVER TRANSTORNOS ALIMENTARES E DISTÚRBIOS DA AUTOIMAGEM**

Autores: LUANA LOHHANE DE SOUZA ESTEVAM, RENALLY DE LIMA MOURA, DAVID BRUNO MELO ARAÚJO, HERICA PALOMA TAVARES DE SOUSA, JORDANIA CANDICE COSTA SILVA, BRUNO SILVA DANTAS, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A saúde humana, principalmente a dos adolescentes (pela descoberta identitária, mudanças abruptas por ser uma fase de transição e definição de características), é uma condição multifatorial que compreende dimensões além do espectro biológico e genético. Entende-se que a estrutura corporal sofre transformações ao longo dos anos e em cada fase de vida, principalmente a partir da adolescência, e estão amplamente associadas a padrões estéticos estabelecidos pela sociedade, em sua maioria impossíveis de serem alcançados. Na última década com o avanço da tecnologia a pressão é mais constante com uso das redes sociais. Assim, não só o corpo passa a sofrer dissociações extremas, como também a saúde mental e a forma como o indivíduo passa a compreender a saúde, o corpo diante da autoimagem corporal e a alimentação, muitas vezes colocada como vilã.

Objetivo: Investigar o perfil dos adolescentes propensos a desenvolver transtornos alimentares e distúrbios de autoimagem.

Metodologia: Revisão da literatura realizada através de periódicos científicos e acadêmicos, com a busca concentrada nas bases de dados SciELO e PubMed referente aos últimos 05 anos sobre descritores booleanos, utilizou-se “transtornos da alimentação e da ingestão de alimentos” e “insatisfação corporal”.

Resultados: As pesquisas apontaram que o sexo feminino tem mais probabilidade de desenvolver transtornos alimentares em virtude da busca pelo corpo idealizado e estabelecido como padrão pela sociedade. Uma das justificativas para essa associação é a preocupação excessiva destes indivíduos com o Índice de Massa Corporal, como os fatores hormonais, psicológicos e sociais. Destaca-se

que pessoas não brancas e a baixa escolaridade materna são fatores intrínsecos ao risco de desenvolvimento de transtornos alimentares e distúrbios da autoimagem devido a condições de vida, sintomas e situações relacionadas ao bullying. A insatisfação corporal é outro ponto que influencia diretamente na saúde humana e no comportamento alimentar, uma vez que possibilita alterações significativas na ingestão de frutas, legumes e verduras no dia a dia, bem como a práticas que corroboram com os transtornos.

Conclusão: Necessidade de abordagem nutricional para este público, disseminando informações sucintas sobre hábitos alimentares para bem estar social, mostrando que um consumo nutricional adequado para o indivíduo e a prática de exercícios físicos auxiliam na saúde corporal e mental.

Trab. 296**PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DE PACIENTES INTERNADOS EM UM HOSPITAL DE MINAS GERAIS EM USO DE NUTRIÇÃO ENTERAL QUE CURSARAM COM DIARREIA**

Autores: LUISA COELHO MARQUES DE OLIVEIRA, SIMONE CHAVES DE MIRANDA SILVESTRE, WELISON JOSÉ DE JESUS RODRIGUES, ALESSANDRA SOUZA FRADE, LETÍCIA CASTRO DE LACERDA GONTIJO, ELLEN MÁRCIA DURÃES VIEIRA SENA, EDUARDO PAULO COELHO ROCHA JUNIOR, BRUNA REGINA GIESBRECHT CARREIRA, MICHELLE LUCRÉCIO FRANKLIN

Instituição: Hospital Felício Rocho

Introdução: A nutrição enteral é uma estratégia utilizada naqueles pacientes internados que não conseguem atingir somente com a via oral suas necessidades calórico-proteicas. Vários são seus benefícios, dentre eles a diminuição do tempo de internação hospitalar, da morbimortalidade e um custo menor quando comparada à nutrição parenteral. Há algumas das complicações como intolerâncias gastrointestinais, náuseas, vômitos, distensão abdominal e diarreia.

Objetivo: Traçar o perfil epidemiológico de pacientes internados no Hospital Felício Rocho em uso de terapia nutricional com dieta enteral que cursaram com diarreia e quantos destes estão relacionados ou não à dieta enteral.

Metodologia: Estudo retrospectivo, observacional e transversal. Coletado dados de todos os pacientes internados no período de janeiro/2015 a dezembro/2021 que estavam em uso de nutrição enteral, totalizando 116.242 pacientes/dia. Analisado prontuário do paciente, na qual os pesquisadores registravam as informações obtidas pela observação direta durante a internação e pelo levantamento da documentação assistencial. O acompanhamento foi diário desde o início da dieta enteral, terminando somente quando o indivíduo retomou a terapia oral exclusiva, quando transferência externa para outra instituição, alta hospitalar ou óbito.

Resultados: Dos 116.242 pacientes/dia em uso de nutrição enteral analisados 0,69% (A: 803/dia) cursaram com diarreia. Destes, 230 pacientes/dia foram relacionados à dieta enteral e 573 pacientes/dia não relacionada. Amostras de fezes de 773 indivíduos (96,2%) foram encaminhadas para análise de detecção da toxina do *Clostridium difficile* e piócitos fecais, sendo positivos em 88 e 127, respectivamente. O consumo de antibióticos foi significativamente maior em pacientes que desenvolveram diarreia que não foram relacionados à dieta enteral. Mas, não se distinguiu qual classe de antibióticos foi a de maior prevalência e se causou a diarreia tanto por seu efeito colateral ou pela propensão em desenvolver colite pseudomembranosa.

Conclusão: Os dados observacionais corroboram a ideia de que a terapia enteral não deve ser vista como uma causa primária e principal de diarreia. Outras causas devem ser consideradas antes mesmo de reduzir ou interromper a dieta enteral, para que assim a intervenção seja feita rápida e assertivamente e não prejudique o estado nutricional do paciente e seu prognóstico.

Trab. 297

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES NA ADMISSÃO HOSPITALAR NA REDE PRIVADA

Autores: LAURA CAROLINE ANDRADE REIS, PEDRO HENRIQUE MARTINS VALERIM, MARIA EDUARDA SOARES TAFFAREL, THAYNA DE PAULO GUARDIANO, DANIELA DOS SANTOS OLIVEIRA DEZOTI, VANESSA PEREIRA, VIVIANE APARECIDA DA SILVA, DAIANA VIANNA MONTOVANI, LENA KÁTIA MONTEIRO MUNIZ

Instituição: UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: A desnutrição é uma condição resultante da ingestão inadequada de nutrientes, ou da incapacidade de absorver e/ou digerir suficientemente os nutrientes dos alimentos ingeridos. A desnutrição apresenta consequências fisiológicas associadas, sendo identificada como um sério problema para pacientes hospitalizados, o que impacta diretamente no curso clínico, com maior incidência de complicações, com internações hospitalares prolongadas, custo hospitalar maior, além de estar atrelada a uma maior readmissão hospitalar e à redução da qualidade de vida. A progressão da deterioração nutricional altera a função cardíaca, respiratória, intestinal, renal e imunológica, as quais podem ser seriamente comprometidas. No entanto, a desnutrição frequentemente permanece subdiagnosticada e subtratada no hospital. Assim, uma triagem precisa para identificar pacientes em risco de desnutrição ou desnutrição é determinante para a elaboração de uma intervenção nutricional pessoal.

Objetivo: Avaliar o perfil nutricional dos pacientes adultos e idosos na admissão hospitalar na rede privada.

Metodologia: Foram analisados o total de 2453 pacientes internados nos meses de Março a Junho de 2023, com idade superior de 18 anos. Para determinação de diagnóstico nutricional foram utilizadas as ferramentas NRS 2002 e MAN.

Resultados: Segundo os dados levantados na triagem nutricional, 58% do total de pacientes analisados encontravam-se em desnutrição na admissão hospitalar em Março de 2023. Em Abril, o número de desnutridos foi de 65% dos pacientes em estudo. No mês de Maio, houve uma queda na porcentagem de desnutridos, totalizando 56%; e em Junho ocorreu um pico, em que 66% dos pacientes estavam desnutridos no momento da admissão. Vale ressaltar que ocorreu um aumento significativo na taxa de desnutridos nos meses de Abril e Junho de 2023, em que mais de 65% dos pacientes hospitalizados foram diagnosticados com desnutrição no momento da admissão.

Conclusão: A avaliação precoce do perfil nutricional na admissão hospitalar, com

o objetivo de identificar os indivíduos que precisarão de um tratamento nutricional mais especializado, reduz piores no prognóstico, o tempo de internação e riscos de mortalidade, além de aumentar a resposta ao tratamento médico e qualidade de vida, promovendo uma melhor assistência à saúde.

Trab. 298

PERSISTÊNCIA DE SÍNDROME DE DUMPING APÓS 10 ANOS DE GASTROPLASTIA COM DERIVAÇÃO INTESTINAL EM Y DE ROUX: UM RELATO DE CASO

Autores: MURILO DIAS GOMES, LORENNIA DIAS GOMES, THAMIRES MATOS DE OLIVEIRA, LARA MARIA CRUZ TORRES, LUCAS FALCAO FRANCOSKI, DANIELA MENDES LATRECHIA

Instituição: CURSO NACIONAL DE NUTROLOGIA

Introdução: Síndrome de Dumping (SD), que ocorre com frequência após gastrectomias parciais. A SD é caracterizada por sintomas vasomotores e gastrointestinais, podendo ser precoce ou reativa (tardia), relacionada ao esvaziamento gástrico acelerado ou ao contato abrupto de nutrientes com o intestino delgado. A hipoglicemia reativa é um componente importante da SD. Outra condição discutida é a nesidioblastose, um extremo patológico raro do bypass gástrico, resultando em proliferação excessiva das ilhotas pancreáticas e hipoglicemia severa. Essa condição é um diagnóstico diferencial importante para a SD e pode exigir tratamento cirúrgico mais invasivo.

Objetivo: O presente trabalho relata um caso de Síndrome de Dumping tardio em um paciente com mais de 10 anos de gastroplastia redutora em Y de Roux.

Metodologia: Paciente do sexo feminino, branca, 32 anos, antecedente de Bypass gástrico com Y de Roux em 2014, busca auxílio médico em unidade básica de saúde após internação hospitalar com glicemia capilar de 29 mg/dl e com melhora do quadro após infusão endovenosa de glicose concentrada, sendo investigada para síndrome de dumping tardio e nesidioblastose. Avaliação dos exames laboratoriais e de imagem descartaram a possibilidade de ser um quadro de nesidioblastose uma vez que mostraram uma insulina dentro da normalidade. Confirmado o diagnóstico de

síndrome de dumping tardio, a paciente foi encaminhada para o serviço de nutrologia para melhor avaliação e tratamento

Resultados: A Síndrome de Dumping é uma condição que pode ocorrer após certos tipos de cirurgia bariátrica, principalmente após procedimentos como o bypass gástrico ou sleeve gástrico. O termo em si, se refere a uma série de sinais e sintomas que aparecem quando os alimentos ingeridos passam rapidamente do estômago para o intestino delgado de maneira não controlada. A rápida passagem dos nutrientes para o trato gastrointestinal pode causar liberação excessiva de insulina em resposta ao aumento dos níveis de açúcar no sangue, levando à hipoglicemia severa.

Conclusão: A cirurgia bariátrica revolucionou o tratamento de pacientes obesos que não obtiveram êxito na mudança do estilo de vida e tratamento medicamentoso. Ainda, não há registros em literatura de pacientes com persistência de Dumping após 10 anos com gastroplastia em derivação em Y de Roux, do mesmo jeito que, o relato de caso acima descarta a possibilidade de ser a um insulinoma ou a doença atípica nesidioblastose e sim dumping tardio, através do ultrassom de abdome total e exames laboratoriais.

Trab. 299

POTENCIAL ANTIOXIDANTE DO IOGURTE CAPRINO ENRIQUECIDO COM FARINHA DE MANDACARU (CEREUS JAMACARU)

Autores: LARISSA MARIA GOMES DUTRA, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, FABRÍCIA FRANÇA BEZERRIL, RITA DE CÁSSIA ARAÚJO BIDÔ, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, DIEGO ELIAS PEREIRA, RENALLY DE LIMA MOURA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, BRUNO SILVA DANTAS, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: O leite de cabra desempenha um papel crucial como uma matriz alimentar, e entre os derivados lácteos o iogurte tem cada vez mais integrado à rotina diária, revelando um potencial funcional notável, especialmente quando enriquecido com ingredientes com propriedades antioxidantes. Entre as variedades de cactáceas, o Mandacaru (*Cereus jamacaru*), apresenta um interesse crescente na investigação

de seus constituintes, que se justifica pela ampla variedade de aplicações da polpa, frutos e cladódios, tanto no campo medicinal quanto gastronômico.

Objetivo: Elaborar um iogurte caprino com adição de farinha de Mandacaru e avaliar seu potencial antioxidante em relação ao iogurte convencional/controle.

Metodologia: Na elaboração da farinha de mandacaru, utilizou-se o método descrito por Machado (2019), com modificações. Após elaboração do iogurte caprino, a farinha do cladódio do mandacaru foi adicionada na concentração de 7% (Fabersani et al., 2018). Para determinar o teor de compostos fenólicos totais das amostras foi utilizada a metodologia descrita por Liu et al. (2002) com modificações. A determinação dos flavonoides totais seguiu de acordo com o método proposto por Zhishen; Mengcheng; Jianming (1999). Avaliação da atividade antioxidante foi verificada através dos métodos de FRAP (Ferric Reducing Antioxidant Power) e ABTS (através da captura do radical 2,2-azinobis (3-etilbenzotiazolína-6-ácido sulfônico).

Resultados: O iogurte caprino adicionado de farinha de mandacaru apresentou valores de fenóis totais correspondente a $455,91 \pm 1,07$ mg EAG/100g, apresentando-se superiores aos do iogurte controle (sem adição da farinha) ($16,91 \pm 1,08$ mg EAG/100g). Os flavonoides totais apresentaram valores de $44,76 \pm 0,84$ mg EC/100g, também se apresentando superiores aos do iogurte controle ($24,96 \pm 0,03$ mg EC/100g). Em relação a verificação do potencial antioxidante, o iogurte adicionado de farinha de mandacaru apresentou valores de FRAP em torno de $22,09 \pm 0,44$ μ mol trolox TEAC/100g e de ABTS de $236,69 \pm 0,03$ μ mol trolox TEAC/100g, valores superiores aos comparados ao iogurte convencional ($15,96 \pm 0,22$ μ mol trolox TEAC/100g e $5,88 \pm 0,03$ μ mol trolox TEAC/100g), para FRAP e ABTS, respectivamente.

Conclusão: A incorporação da farinha de mandacaru resultou em iogurtes com teores elevados de compostos fenólicos totais e flavonoides, ampliando significativamente o potencial antioxidante em comparação aos iogurtes convencionais. Esses resultados evidenciam, a capacidade da farinha de mandacaru de enriquecer nutricionalmente os iogurtes caprinos.

Trab. 300

POTENCIAL ANTIOXIDANTE DO IOGURTE CAPRINO ENRIQUECIDO COM FARINHA DE PALMA (OPUNTIA FÍCUS INDICA)

Autores: LARISSA MARIA GOMES DUTRA, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, FABRÍCIA FRANÇA BEZERRIL, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, RITA DE CÁSSIA DE ARAÚJO BIDÔ, DIEGO ELIAS PEREIRA, RENALLY DE LIMA MOURA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, BRUNO SILVA DANTAS, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: O leite de cabra é uma importante matriz alimentar, fonte de nutrientes que trazem benefícios à saúde humana. Entre os derivados lácteos, o iogurte vem sendo incluído na rotina diária por ser um alimento prático e de fácil consumo, nutritivo e com potencial funcional. A *Opuntia ficus indica* conhecida popularmente como Palma, possui atividades anti-inflamatória, antioxidantes e vem sendo amplamente utilizada na culinária brasileira, apresentando diversos benefícios à saúde.

Objetivo: Elaborar um iogurte caprino com e sem adição de farinha de Palma e avaliar seu potencial antioxidante.

Metodologia: A farinha de palma foi elaborada seguindo o método descrito por Machado (2019), com modificações. Após elaboração do iogurte, a farinha da palma foi adicionada na concentração de 7% de acordo com Fabersani et al. (2018). Para determinar o teor de compostos fenólicos totais das amostras do iogurte adicionado da farinha de palma foi utilizada a metodologia descrita por Liu et al. (2002) com algumas modificações. Para determinação dos flavonoides totais a metodologia seguiu de acordo com o método proposto por Zhishen; Mengcheng; Jianming (1999). A avaliação da atividade antioxidante foi avaliada através dos métodos de FRAP (Ferric Reducing Antioxidant Power) e ABTS (através da captura do radical 2,2-azinobis (3-etilbenzotiazolína-6-ácido sulfônico).

Resultados: O iogurte caprino adicionado de farinha de palma apresentou valores de fenóis totais correspondente a $103,08 \pm 2,08$ mg EAG/100g, superiores ao iogurte controle (sem adição da farinha) $16,91 \pm 1,08$ mg EAG/100g. Os flavonoides totais apresentaram

valores de $31,56 \pm 0,01$ mg EC/100g, também se apresentando superiores aos do iogurte controle $24,96 \pm 0,03$. Em relação a verificação do potencial antioxidante, o iogurte adicionado de farinha de palma apresentou valores de FRAP em torno de $18,76 \pm 0,72$ $\mu\text{mol trolox TEAC}/100\text{g}$ e de ABTS de $119,45 \pm 0,05$ $\mu\text{mol trolox TEAC}/100\text{g}$, valores superiores aos comparados ao iogurte convencional que apresentaram valores de $15,96 \pm 0,22$ $\mu\text{mol trolox TEAC}/100\text{g}$ e $5,88 \pm 0,03$ $\mu\text{mol trolox TEAC}/100\text{g}$, para FRAP e ABTS, respectivamente.

Conclusão: A adição da farinha de palma resultou na obtenção de iogurtes com níveis representativos de compostos fenólicos totais e flavonoides, resultando em um notável aumento do potencial antioxidante em contraponto aos iogurtes convencionais. Esses resultados ressaltam, a potencialidade da farinha de palma em enriquecer de forma significativa o valor nutricional e elevar o potencial antioxidante dos iogurtes caprinos.

Trab. 301

POTENCIAL EFEITO REDUTOR DA POLPA DE CASTANHOLA SOBRE GORDURAS VISCERAIS EM RATOS MACHOS IDOSOS WISTAR: UMA INVESTIGAÇÃO PRELIMINAR

Autores: BRUNO SILVA DANTAS, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, RENALLY DE LIMA MOURA, LUANA LOHHANE DE SOUZA ESTEVAM, JORDANIA CANDICE COSTA SILVA, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, JAIELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A gordura visceral, também conhecida como gordura intra-abdominal, é um componente crítico da composição corporal que merece atenção especial devido aos seus impactos significativos na saúde. Diferente da gordura subcutânea, que se acumula logo abaixo da pele, a gordura visceral é armazenada profundamente no interior da cavidade abdominal, envolvendo órgãos vitais como o fígado, pâncreas e intestinos. Nos últimos anos, pesquisas têm destacado a importância de compreender os riscos associados à acumulação excessiva de gordura visceral, uma vez que ela está correlacionada a

uma série de condições de saúde adversas, incluindo doenças cardiovasculares, diabetes tipo 2 e outras complicações metabólicas.

Objetivo: Avaliar o efeito do consumo de castanhola na redução das gorduras viscerais em ratos machos idosos Wistar.

Metodologia: Os animais foram divididos em 3 grupos de acordo com os tratamentos, tendo em cada grupo um número de 10 animais: 1) Grupo Controle (CG) – tratado com água destilada; 2) Polpa de Castanhola 500 (P500) – tratado com 500 mg/kg de polpa de castanhola; 3) Polpa de Castanhola 1000 (P1000) – tratado com 1000 mg/kg de polpa de castanhola. A administração da polpa de castanhola foi realizada durante 35 dias. Após o período de administração da polpa de castanhola, os animais foram decapitados para retirada das gorduras mesentérica, retroperitoneal e epididimal, que foram pesadas em balança semi-analítica da marca Balmax® (modelo: ELP – 25).

Resultados: Foi observado que não houve diferença estatística entre os grupos nas gorduras mesentérica e epididimal ($p > 0,05$) que obtiveram os seguintes resultados: CG ($4,72 \pm 0,84$ g), P500 ($4,81 \pm 0,67$ g) e P1000 ($5,17 \pm 0,65$ g); e CG ($3,76 \pm 0,52$ g), P500 ($4,04 \pm 0,38$ g) e P1000 ($3,95 \pm 0,52$ g), respectivamente. Já em relação a gordura retroperitoneal, apresentou redução no peso nos grupos experimentais comparado ao controle ($p < 0,05$), CG ($6,06 \pm 0,44$ g), P500 ($4,60 \pm 0,47$ g) e P1000 ($4,10 \pm 0,41$ g).

Conclusão: De acordo com as informações apresentadas, é possível concluir que o consumo da castanhola por animais idosos resultou em uma redução da gordura corporal. Esses resultados sugerem que o consumo dessa fruta pode ter um efeito positivo na saúde, possivelmente contribuindo para a diminuição dos riscos de doenças cardiovasculares e coronarianas.

Trab. 302

POTENCIAL NUTRICIONAL DAS CACTÁCEAS DA CAATINGA: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Autores: SARA DE SOUSA ROCHA, EDSON DOUGLAS SILVA PONTES, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, JAIELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, ANA PAULA DE MENDONÇA FALCONE, THALIA AMANNARA MELO DA COSTA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A Caatinga é um bioma exclusivamente brasileiro, predominante na região Nordeste do país, e que apresenta uma elevada diversidade de espécies de plantas frutíferas adaptadas ao regime de baixa disponibilidade de água e solos pouco férteis, a exemplo das cactáceas. Dentre as mais estudadas atualmente, a Palma ficus-indica, mais conhecida como palma forrageira, se destaca pela sua composição nutricional, sendo uma alternativa eficaz para um sistema alimentar mais sustentável e que valorize a agricultura regional.

Objetivo: Realizar um levantamento de dados acerca da importância nutricional das cactáceas e da sua inserção como alimentos para consumo humano.

Metodologia: Trata-se de uma pesquisa bibliográfica realizada com base em 8 artigos publicados entre os anos 2019 e 2022, indexados nos seguintes bancos de dados: SciELO, PubMed e Science Direct. Foram utilizadas as palavras-chave: "cactáceas", "composição nutricional" e "biodiversidade regional".

Resultados: Apesar de ainda não serem devidamente caracterizadas como vegetais para consumo humano, estudos recentes têm avaliado o potencial funcional das cactáceas, trazendo destaque para sua composição nutricional, por dados quantitativos de compostos bioativos, como fenólicos e betalaínicos. A palma forrageira se mostra uma alternativa eficaz no combate à desnutrição, apresentando consideráveis teores de vitaminas A e C e vitaminas do complexo B, além de minerais como cálcio, magnésio e sódio. Possui ainda alto teor de fibras dietéticas, com destaque para as fibras insolúveis, além de ser fonte de antioxidantes naturais, podendo atuar como potenciais ingredientes funcionais, com efeito, modulador da microbiota intestinal.

Conclusão: É evidente que a inclusão de cactáceas como a palma ficus-indica na alimentação humana pode trazer benefícios à saúde, principalmente intestinal, justificado pelo seu potencial efeito prebiótico a partir da sua composição nutricional, além de ser uma alternativa interessante para a melhoria dos índices de desenvolvimento social e econômico na região Nordeste, através da comercialização dos seus derivados.

Trab. 303

PRESENÇA DE PROTOZOÁRIOS INTESTINAIS EM HORTALIÇAS COMERCIALIZADAS EM CATANDUVA-SP

Autores: NATHALIA MIKE MOURA NAKAI, DIOGO COMBINADO GOMES, HEITOR HIROSHI YAMANARI LIMA E SILVA, ANA LUIZA DE MORAES MAZIERO, VINÍCIUS VON ZUBEN DE ANDRADE, GABRIEL SANCHEZ OKIDA, MARLI NASCIMENTO GAMA, MANZÉLIO CAVAZZANA JÚNIOR, DURVAL RIBAS FILHO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: Os protozoários intestinais são classificados como emergentes e oportunistas e, ao serem ingeridos, promovem alterações gastrointestinais no organismo hospedeiro. A infecção por esses microrganismos ocasiona um grave problema de saúde pública, principalmente em países com baixos índices de saneamento básico, já que ela ocorre através da ingestão de suas partes contaminantes presentes em água ou alimentos. Diante disso, as hortaliças representam grandes potenciais veiculadoras dos protozoários intestinais, principalmente a alface - amplamente consumida no Brasil - uma vez que o seu cultivo está sujeito à irrigação com água contaminada. Agrava-se a isso o fato de que a anatomia de suas folhas favorece a retenção dos microrganismos e o seu consumo é realizado in natura. Dessa forma, surge a necessidade de verificar a exposição aos patógenos à qual a população de Catanduva-SP está submetida ao consumir as alfaces disponíveis no comércio local.

Objetivo: Qualificar e quantificar os protozoários intestinais entre as alfaces - cultivadas exclusivamente em solo - comercializadas em Catanduva-SP durante o período de 4 meses: março, abril, maio e junho; meses relacionados à variação do índice pluviométrico, de modo a constatar se há diferença na prevalência desses microrganismos relacionadas à distribuição da chuva.

Metodologia: Em cada mês de análise foram coletadas alfaces das variações cripa e lisa em 10 pontos comerciais, distribuídos homoganeamente pela cidade. De cada planta, foram lavadas as 6 folhas que apresentaram visualmente a maior quantidade de sujidades e, posteriormente, esse material foi centrifugado a 1000 rpm/ 1 minuto. Utilizou-se o concentrado

para a elaboração de lâminas coradas através da técnica de Ziehl Neelsen, as quais foram submetidas à identificação microscópica posteriormente.

Resultados: Constatou-se a presença de protozoários intestinais como *Cryptosporidium* sp., *Isospora belli*, *Microsporídia*, *Entamoeba* sp. e cisto de *Giardia lamblia*.

Conclusão: Ao ser detectado a presença de protozoários intestinais nas amostras examinadas, surge a necessidade de conscientizar a população sobre as corretas práticas de higienização para o consumo seguro, tanto em ambiente doméstico quanto em estabelecimentos de alimentação. Além disso, a verificação da qualidade de adubos e fontes de água utilizadas nas hortas é de suma importância para a minimizar a disseminação dos protozoários parasitas do trato gastrointestinal.

Trab. 304

PREVALÊNCIA DE COMORBIDADES PSIQUIÁTRICAS EM PACIENTES COM TRANSTORNO DE COMPULSÃO ALIMENTAR: METANÁLISE

Autores: HIAGO RAFAEL ALVES AMORIM SILVA, RAFAEL CARVALHO DA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: O Transtorno de Compulsão Alimentar (TCA) é caracterizado por episódios recorrentes de ingestão excessiva de alimentos, acompanhados por uma sensação de perda de controle. A associação entre TCA e comorbidades psiquiátricas tem sido objeto de investigação. Esta metanálise busca examinar a prevalência de comorbidades psiquiátricas em pacientes com TCA, com base em estudos dos últimos 5 anos.

Objetivo: Este estudo visa determinar a prevalência de comorbidades psiquiátricas, como depressão, ansiedade, transtornos do humor, transtornos de personalidade e transtornos alimentares coexistentes, em pacientes diagnosticados com TCA. Além disso, pretende-se analisar variações dessa associação em diferentes populações e identificar possíveis fatores de risco.

Metodologia: Estudos relevantes dos últimos 5 anos foram identificados por buscas nas bases de dados PubMed, PsycINFO, Scopus, BIREME e CAPES. A seleção incluiu estudos

que investigaram a presença de comorbidades psiquiátricas em pacientes com TCA, com amostras representativas. A metanálise foi realizada utilizando técnicas estatísticas apropriadas, considerando a heterogeneidade entre os estudos.

Resultados: A metanálise incluiu um total de 18 estudos que atenderam aos critérios de inclusão. Os resultados indicaram uma prevalência significativamente elevada de comorbidades psiquiátricas em pacientes com TCA. A depressão foi a comorbidade mais comum, com uma taxa de prevalência média de 56%. Transtornos de ansiedade também foram frequentes, com uma taxa de prevalência média de 42%. Além disso, transtornos de personalidade foram identificados em 24% dos casos, e transtornos alimentares coexistentes foram encontrados em 18% das amostras.

Conclusão: Esta metanálise destaca a associação substancial entre o Transtorno de Compulsão Alimentar e uma ampla gama de comorbidades psiquiátricas. A compreensão dessas relações é essencial para o desenvolvimento de abordagens terapêuticas abrangentes. A atenção integrada a aspectos psiquiátricos é crucial para melhorar a qualidade de vida e o prognóstico dos pacientes com TCA.

Trab. 305

PREVALÊNCIA DE DEFICIÊNCIA DE VITAMINA B12 EM IDOSOS ATENDIDOS NA CLÍNICA DE GERIATRIA DE UMA UNIVERSIDADE NO SUL DE SANTA CATARINA

Autores: NATALIA VEADRIGO BOSCHETTI, LEONARDO DA SILVA SOUZA, JOAO GASPAR VIEIRA DE MEDEIROS, MARIA FERNANDA RONCHETTI GRILLO, MIRELLY MEISTER ARNOLD RUFINO, MARIANA COSTA CARDOSO, DIBE BALARDINI AYOUB, MARINA TONELLO, THAIS MARSON MENEGUZZO, TAMY COLONETTI

Instituição: UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE

Introdução: Sabe-se que deficiência de vitamina B12 no idoso é potencializada pela sua diminuição da capacidade global de manter a homeostase no organismo. Aliado a uma mucosa frágil, o idoso também possui outros fatores de risco para baixa absorção vitamínica, como o uso de Metformina. Tendo em vista as diversas funções metabólicas da vitamina B12

no organismo humano, reconhecer a prevalência dessa deficiência vitamínica é justificada pela possibilidade de suplementação.

Objetivo: Analisar a prevalência de deficiência de vitamina B12 e fatores associados em idosos atendidos na clínica de Geriatria da Universidade do Extremo Sul Catarinense.

Metodologia: Realizou-se um estudo transversal com análise de dados secundários de prontuários de idosos atendidos em um ambulatório de geriatria durante o ano de 2021. Foram incluídos aqueles prontuários que preencheram os critérios de inclusão de serem atendidos no ano de 2021 e possuírem valores séricos de vitamina B12 documentados. Os dados foram organizados e analisados no programa SPSS versão 22.0. Para frequências foi usado teste de Shapiro-Wilk ($n < 50$) e Kolmogorov-Smirnov ($n \geq 50$) e para associações os testes de teste t de Student, Qui-quadrado de Pearson e Exato de Fisher

Resultados: Ao total 126 prontuários de idosos foram incluídos, a população apresentou média de idade de 75,21, sendo 78,6% do sexo feminino. A prevalência de deficiência de vitamina b12 foi de 11,9% para valores séricos inferiores a 200 pg/ml e de 55,6% para valores inferiores a 350 pg/ml.

Conclusão: De forma geral, a prevalência de hipovitaminose por B12 nos dois pontos de corte avaliados, 200 pg/ml e 350 pg/ml, foi de 11,9% e 55,6%, respectivamente. Ou seja, avaliando-se uma suposta deficiência assintomática, porém já prejudicial, a prevalência aumentou para mais da metade da população estudada, demonstrando uma necessidade de dosagem sérica da vitamina B12 em idosos, mesmo que nenhum sintoma característico seja relatado. Ademais, conclui-se que variáveis como idade e a utilização de medicamentos para doenças psiquiátricas obtiveram uma significância relevante, quando se associa a deficiência de cobalamina ao ponto de corte de 200pg/ml. Os resultados apresentados no estudo chamam a atenção para a necessidade de novas pesquisas acerca da deficiência subclínica, e de uma abordagem diferenciada aos pacientes geriátricos.'

Trab. 306

PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS AO SOBREPESO E A OBESIDADE NAS CAPITAIS DO SUL DO BRASIL NO ANO DE 2021

Autores: ISABELLA DE MARCHI SARQUIS, GABRIELA CAROLINA HOFFMAN ZAPELINI, GIOVANNA GRUNEWALD VIEIRA, FABIANA OENNING DA GAMA

Instituição: UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA

Introdução: A obesidade ganhou status de pandemia a partir do século XX, sua prevalência triplicando desde 1975. De etiologia multifatorial, integra o grupo DCNTs e contribui para 63% das mortes globais. Mundialmente, afeta cerca de 650 milhões de pessoas, liderada pelos EUA. No Brasil, a obesidade dobrou entre 2003 e 2019, atingindo 26,8% da população adulta. Essa alta é influenciada por fatores genéticos, envelhecimento, ambiente e comportamento, incluindo melhor qualidade de vida e hábitos alimentares modificados.

Objetivo: Esse estudo teve como objetivo verificar a prevalência de sobrepeso e obesidade nas capitais do sul do Brasil em 2021, assim como descrever as características sociodemográficas, clínicas e hábitos de vida dessa população, associando e analisando tais variáveis.

Metodologia: Estudo transversal com 2.758 indivíduos maiores de 18 anos, dados coletados pelo VIGITEL 2021. Desfechos estudados: sobrepeso e obesidade; variáveis independentes: sociodemográficas, comportamentais e morbidade referida. Foram estimadas as prevalências, razões de prevalência (teste Qui-quadrado de Pearson) seguido de intervalo de confiança de 95%. Considerado o nível de significância de 95% ($p < 0,05$).

Resultados: O estudo revelou uma prevalência de 58,6% de excesso de peso e 28% de obesidade. Florianópolis liderou em sobrepeso (58,9%), enquanto Curitiba esteve a frente em relação à obesidade (23,7%). Fatores associados ao sobrepeso incluíram sexo masculino (61,9%), não usar cigarros (44,1%), pior estado de saúde (66,1%), falta de exercício (62,5%), hipertensão (70,9%), diabetes (72,6%), estado conjugal (63% com companheiro(a)), e escolaridade de 0-7,9 anos (67,3%). Em relação à obesidade, o consumo de refrigerante esteve associado (24,2%), enquanto fumar mostrou menor taxa

(12,2%). Estado de saúde ruim (31,5%), falta de exercício (26,6%), presença de hipertensão (30,7%) e diabetes (35,4%), e escolaridade de 0-7,9 anos (26,7%) também se correlacionaram com obesidade.

Conclusão: Conclui-se que a prevalência de sobrepeso e obesidade nos estados do sul do Brasil em 2021, foi de 58,6% e 28%, respectivamente. Os fatores que se associaram com relevância estatística em ambos os desfechos foram uso de cigarro, estado de saúde, prática de exercício físico, possuir pressão alta e/ou Diabetes Mellitus e escolaridade entre 0-7,9 anos. Essas descobertas apontam para um panorama complexo de fatores associados ao aumento de peso, destacando a necessidade de abordagens abrangentes para lidar com essa questão de saúde pública.

Trab. 307

PRINCIPAIS CAUSAS DA OBESIDADE INFANTIL

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, FABIANA FERREIRA DE AQUINO, GABRIELE MELO MACEDO, CAMILA FERNANDES DE SOUZA, ÉDYLLA DE FÁTIMA MORAES ARAÚJO, MICHELLY PIRES QUEIROZ

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A obesidade infantil é uma doença caracterizada por um aumento de gordura corporal, sendo tratada atualmente como um dos maiores problemas de saúde pública em âmbito mundial. A obesidade causa grande impacto na saúde das populações, uma vez que pode evoluir para Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), como por exemplo Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS), Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2) e doenças cardiovasculares.

Objetivo: Objetiva-se com o estudo apresentar e fornecer conhecimentos sobre a obesidade infantil.

Metodologia: Trata-se de um estudo bibliográfico, cuja trajetória metodológica a ser percorrida fundamenta-se em leituras integrativas, exploratórias e seletivas do conteúdo pesquisado, de abordagem técnica qualitativa.

Resultados: A obesidade infantil apresenta caráter epidêmico e prevalência crescente. Nos países desenvolvidos e em desenvolvimento, está associada a fatores nutricionais inadequados,

consequente da chamada transição nutricional. Essa é caracterizada por um aumento exagerado do consumo de alimentos ricos em gordura e com alto valor calórico, associados a excessivo sedentarismo, condicionado por diminuição na prática de atividade física e incremento de hábitos que não geram gasto calórico, como assistir TV, uso de vídeo games e computadores entre outros. Sendo, portanto, uma importante mudança no estilo de vida, determinada por fatores culturais, sociais e econômicos.

Conclusão: A obesidade infantil é um grave problema de saúde que vem aumentando a cada ano. Sendo considerado de etiologia multifatorial, como fatores genéticos, fisiológicos, metabólicos, socioeconômicos.

Trab. 308

PRINCIPAIS DESFECHOS CLÍNICOS DA TERAPIA NUTROLÓGICA, ESTILO DE VIDA E MICROBIOTA INTESTINAL NAS DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA E META-ANÁLISE

Autores: ALINE KOTOWSKI, IDIBERTO JOSE ZOTARELLI FILHO

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: O principal fator de risco para as doenças inflamatórias intestinais (DII) é uma história familiar positiva de 10-25% dos pacientes. A doença de Crohn (DC) pode afetar indivíduos de 15 a 40 anos e de 50 a 80 anos, com maior frequência nas mulheres. Já a retocolite ulcerativa (RCU) pode iniciar em qualquer idade. A patogênese da DII está ligada a indivíduos geneticamente suscetíveis, a microbiota intestinal desregulada (disbiose), a inflamação crônica e a padrões alimentares ruins. A dieta tem papel importante na modulação do microbiota intestinal, podendo ser aplicada como ferramenta terapêutica para melhorar o curso da doença.

Objetivo: Foi realizar uma revisão sistemática seguida de meta-análise sobre as principais interações entre nutrologia, mudança no estilo de vida, microbiota intestinal e doenças inflamatórias intestinais, a fim de evidenciar os principais desfechos clínicos.

Metodologia: O presente estudo seguiu o modelo internacional de revisão sistemática

(PRISMA). Este estudo foi desenvolvido no período de abril a julho de 2023. Incluiu-se estudos randomizados controlados, prospectivos e retrospectivos publicados de 2013 a 2023. Análise estatística descritiva comum foi realizada. Foram aplicados os testes de Chi-Square (X²) e One-Way (ANOVA), adotando-se o nível de α menor que 0,05 ($p < 0,05$) com significativa estatística no intervalo de confiança de 95%. O valor de R-sq (X²) por meio do teste do Chi-Square foi analisado para descobrir a imprecisão ou heterogeneidade das análises, adotando-se os códigos de baixa associação $\leq 25\%$, média associação $25\% < X < 50\%$ e alta associação $\geq 50\%$. O teste de Cohen foi realizado para calcular o tamanho do efeito (Effect Size) e o inverso do erro padrão (precisão ou tamanho da amostra) para o risco de viés (Funnel Plot).

Resultados: Encontrou-se o total de 207, sendo incluídos neste estudo 78 estudos clínicos sobre a modulação da dieta alimentar no controle das DII. Esses estudos mostraram reduções nos sintomas intestinais persistentes, melhora da microbiota intestinal, redução de marcadores de inflamação e melhora na qualidade de vida, com significância estatística ($p < 0,05$) (IC 95%). Os estudos foram homogêneos ($X^2 = 92,32\%$), o que aumenta a confiabilidade dos resultados clínicos sobre a importância dietética na modulação das DII.

Conclusão: Evidenciou-se o importante papel da modulação da dieta alimentar no controle e até mesmo na remissão das DII.

Trab. 309

PROPOSTA E TESTE DE ACEITABILIDADE DE NOVA PREPARAÇÃO EM CARDÁPIO ESCOLAR EM UM MUNICÍPIO DO RIO GRANDE DO NORTE

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, ANNE GABRIELLY BARBOSA CORDEIRO, JAIR FRANCISCO DE LIMA SEGUNDO, ÉVELLY LORRANE FERREIRA DA SILVA, THIAGO WENZEL CORTEZ DA SILVA, ANA CAROLINA COSTA DA SILVA, MARÍLIA AIRES BEZERRA, VANESSA BORDIN VIERA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O nutricionista desempenha um papel fundamental no planejamento e na avaliação de todas as ações relacionadas à alimentação e nutrição no contexto da

alimentação escolar. Além disso, deve-se considerar a sensibilidade para as necessidades dos alunos e capacidade de adaptação às mudanças nas diretrizes nutricionais e demandas individuais garantindo que as refeições sejam atrativas e seguras para todos os alunos

Objetivo: Realizar um teste de aceitabilidade utilizando escala hedônica com crianças na apresentação de uma nova preparação no cardápio da alimentação escolar

Metodologia: Utilizou-se escala hedônica para avaliação do cardápio ofertado a alunos de uma escola municipal no interior do Rio Grande do Norte. Foram analisados dados de um teste de acordo com o feedback final dos alunos quanto a porcentagem total de um teste de aceitabilidade do prato fornecido.

Resultados: Para o teste, foi aplicado um questionário individual para turmas do ensino fundamental da escola, com níveis de satisfação através de imagens que demonstrem a satisfação do novo prato com cinco níveis diferentes: (1. Detestei) ; (2. Não gostei) ; (3. Indiferente) ; (4. Gostei) ; (5. Adorei), além de um questionário solicitando relatar o que mais gostou e o que menos gostou da preparação. Para os resultados da nova preparação em termos de aceitação, foi levado em consideração o impacto nutricional e adesão às metas do programa de alimentação escolar. Ao final, o teste de aceitação da preparação "cuscuz com ovos" teve uma porcentagem total de aceitação de 77%, onde de acordo com o Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (2010), se configura em aceitação de uma nova preparação, quando a aceitação é igual ou maior a 85%, resultando em implementação não aceita.

Conclusão: Em conclusão, um processo de teste de aceitabilidade que não atingiu a porcentagem de aceitação habitual, visa avaliar novamente as necessidades e preferências alimentares das crianças, buscando compreender os motivos subjacentes à não aceitação do cardápio com uma abordagem cuidadosa e adaptativa por parte do nutricionista. O papel do nutricionista segue sendo o foco na melhoria contínua, a comunicação eficaz e a colaboração com a equipe escolar com a ajuda dos pais para transformar um cardápio não aceito em uma opção nutricionalmente rica e atrativa para

as crianças, promovendo hábitos alimentares saudáveis e conscientes em fase primordial.

Trab. 310

PROPRIEDADES PREBIÓTICAS DO SUBPRODUTO DO PROCESSAMENTO DA JABUTICABA: REVISÃO DA LITERATURA

Autores: LARISSA MARIA GOMES DUTRA, JAIELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA, GISELLE BRENDA DA SILVA LOPES, SARA DE SOUSA ROCHA, BRUNO SILVA DANTAS, SÔNIA PAULA ALEXANDRINO OLIVEIRA, HELOÍSA MARIA ALMEIDA DO NASCIMENTO, ANDRESSA ALMEIDA BARBOSA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A jabuticaba é uma fruta nativa do Brasil e possui um rico aporte de nutrientes, destacando-se como fonte de carboidratos, fibras, vitaminas e minerais, além de compostos fenólicos. Durante o processamento da jabuticaba, em nível industrial, são gerados subprodutos que normalmente são descartados, mas que, ainda assim, mantêm boa parte de suas propriedades e podem ser melhor aproveitados, por constituírem uma rica fonte de compostos com potencial prebiótico.

Objetivo: Diante disso, objetivou-se revisar a literatura científica as propriedades prebióticas do subproduto do processamento da jabuticaba.

Metodologia: Trata-se de uma revisão narrativa da literatura. O levantamento bibliográfico foi realizado a partir da consulta em bases de dados científicas: Web of Science, Medline e Scopus. Foram selecionados artigos originais publicados nos últimos cinco anos.

Resultados: Estudos demonstram que o subproduto da jabuticaba possui uma alta concentração de compostos fenólicos, principalmente, as antocianinas, pigmentos naturais que são responsáveis pela coloração escura da fruta, além de fibras alimentares, destacando-se as solúveis e insolúveis contidas, principalmente em sua casca e sementes, respectivamente. Evidências científicas demonstram que as fibras alimentares e os compostos fenólicos fornecem substratos para cepas bacterianas benéficas à saúde por promoverem seu crescimento seletivo no cólon, dessa forma, melhorando a saúde intestinal e promovendo modulação da microbiota.

Conclusão: Diante do exposto, observa-se que o subproduto da jabuticaba se apresenta como uma matriz alimentar em potencial a ser explorada devido suas propriedades prebióticas comprovadas e benéficas à saúde, fortalecendo assim, a economia circular e a sustentabilidade, além de gerar produtos com valor agregado.

Trab. 311

QUANTIDADE DE COBRE EM DIETAS ENTERAIS UTILIZADAS PELOS PACIENTES ACOMPANHADOS AMBULATORIALMENTE PELO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL INTERDISCIPLINAR DE HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

Autores: BRUNA RODRIGUES DE OLIVEIRA, DANIELA SALATE BIAGIONI VULCANO, LUANA FERREIRA PEREIRA, TABATA MARINDA DA SILVA, VANESSA APARECIDA MARTINS, RAQUEL SIMÕES BALLARIN, PAULA SCHMIDT AZEVEDO GAIOLLA, SÉRGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO

Introdução: Estudos recentes, estão detalhando o aumento de deficiências de micronutrientes em pacientes em uso de via alternativa de alimentação prolongada e com presença de comorbidades. Um dos micronutrientes citados, é o cobre. Oligoelemento de grande importância para o organismo humano e pouco lembrado na rotina dos profissionais de saúde. É encontrado em maiores concentrações nos frutos do mar, vegetais, frutas frescas e secas, peixes, miúdos, nozes, cereais e cacau. Alimentos que na grande maioria, não são incluídos na elaboração das dietas enterais artesanais (DEA), o que pode provocar carência deste micronutriente nesta população. As dietas enterais industrializadas (DEI) são quimicamente definidas e acrescidas de micronutrientes. Diferente das DEA, na qual ocorrem variações na composição, devido diferentes alimentos utilizados, modo de preparo e entre outras etapas que possam ocorrer a perda de nutrientes e micronutrientes.

Objetivo: Verificar e quantificar se as DEI e DEA mais utilizadas pelos pacientes acompanhados no Ambulatório de Terapia Nutricional e Disfagia I e II, do Serviço de Terapia Nutricional Interdisciplinar (STNi) de um Hospital Universitário suprem a recomendação diária do micronutriente cobre.

Metodologia: Foram selecionadas oito tipos de dietas enterais, sendo quatro DEI e quatro DEA. A quantidade de cobre das dietas selecionadas foram obtidas dos rótulos nutricionais, da tabela de composição brasileira de alimentos (TACO) e do software Dietbox. Os valores foram detalhados em figuras conforme 1000 kcal, 1750 kcal e 1000 mL de dieta. Após isto, foi realizada a análise dos dados e verificado se as dietas selecionadas atingem os valores de necessidade média estimada (EAR) do micronutriente cobre sugerida pela Dietary Reference Intakes (DRIs) de 700 µg/dia, para faixa etária entre 19 - >70 anos, de ambos os sexos.

Resultados: Dos valores obtidos do cobre em 1000 kcal de dieta, todas as DEA atingiram a recomendação de EAR de cobre. Apenas uma das DEI em pó não atingiu a recomendação, necessitando do aumento do aporte calórico para 1750 kcal para atingir a recomendação.

Conclusão: De modo geral em oferta de 1000 kcal todas as DEA e a maioria das DEI atingem as recomendações de EAR de cobre. Para pacientes com necessidades energéticas superiores a 1750 kcal terão suas recomendações de cobre atingidas com o uso de ambas os tipos de dietas.

Trab. 312

QUERCETINA COMO ADJUVANTE NO TRATAMENTO DA SÍNDROME METABÓLICA

Autores: EDSON DOUGLAS SILVA PONTES, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, SARA DE SOUSA ROCHA, MANOEL PEDRO DA SILVA NETO, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, THALIA AMANNARA MELO DA COSTA, ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS, RENALLY DE LIMA MOURA, VANESSA BORDIN VIERA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A síndrome metabólica é caracterizada como um grupo de fatores que pode desencadear uma série de complicações clínicas e desenvolvimento de doenças crônicas. Seu diagnóstico é realizado com a presença de algumas condições clínicas que envolvem alteração no metabolismo lipídico, glicídico, pressão arterial e gordura abdominal. É geralmente relatada com pessoas com obesidade. Contudo, alterações nos hábitos de vida podem prevenir e tratar a síndrome metabólica. Os polifenóis já foram relatados como substâncias que podem auxiliar na

saúde do consumidor, dentre eles a quercetina que vem sendo amplamente estudada no controle de doenças crônicas.

Objetivo: Realizar uma revisão integrativa da literatura sobre o uso da quercetina no tratamento da síndrome metabólica.

Metodologia: Para compor esse estudo foram utilizados 08 artigos científicos publicados entre os anos de 2010 a 2023, redigidos em inglês recuperados das bases de dados: ScienceDirect, PubMed e Google Scholar. Para busca foram utilizados os descritores: quercetin; health; metabolic syndrome isolados e combinados entre si.

Resultados: Foi observado que a quercetina pode atuar na melhoria dos parâmetros que sustentam o diagnóstico de síndrome metabólica. No que se refere a glicemia, a ação antioxidante desse composto fenólico pode reduzir o estresse oxidativo das células beta pancreáticas, além de ser capaz de reduzir a glicemia. A quercetina ainda apresenta um efeito hipolipemiante, podendo reduzir colesterol e triglicerídeos totais. Além disso, a quercetina pode ser capaz de promover redução de peso, reduzir inflamação, reduzir pressão arterial em pacientes hipertensos. Isso porque a quercetina pode modular alguns genes e proteínas quinases, além da sua conhecida atividade antioxidante e anti-inflamatória.

Conclusão: A suplementação de quercetina apresenta benefícios à saúde e pode ser utilizada no tratamento, prevenção e controle de algumas doenças crônicas. Devido sua capacidade de ação multialvo, a quercetina pode ser uma estratégia interessante no tratamento da síndrome metabólica. Contudo, estudos mais robustos com humanos precisam ser realizados para determinar os efeitos preventivos.

Trab. 313

QUERCETINA E SEU IMPACTO NA SAÚDE HUMANA

Autores: EDSON DOUGLAS SILVA PONTES, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, MANOEL PEDRO DA SILVA NETO, SARA DE SOUSA ROCHA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, THALIA AMANNARA MELO DA COSTA, ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS, RENALLY DE LIMA MOURA, VANESSA BORDIN VIERA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A quercetina é um polifenol com ampla distribuição na natureza. De modo

geral, os polifenóis possuem elevada atividade antioxidante com capacidade de inibir os radicais livres, sendo úteis no tratamento de diversas doenças como cânceres, doenças cardiovasculares e outras doenças crônicas. Somado a isso, os consumidores estão cada vez mais preocupados com a saúde e com a qualidade de vida, buscando por novos alimentos e suplementos com alto apelo de saudabilidade. Nesse sentido, é importante avaliar os benefícios que a quercetina pode oferecer à saúde do consumidor.

Objetivo: Realizar uma revisão na literatura acerca dos efeitos que a quercetina pode exercer na saúde humana.

Metodologia: Trata-se de uma revisão narrativa da literatura em que foram utilizados 10 artigos científicos publicados entre os anos de 2015 a 2023, redigidos em inglês recuperados das bases de dados: ScienceDirect, PubMed e Google Scholar. Para busca foram utilizados os descritores: quercetin; health combinados.

Resultados: A quercetina é comumente encontrada na cebola, mas pode ser encontrada em ervas e vinhos. Seu consumo pode prevenir algumas doenças crônicas como o câncer, esse efeito ocorre devido suas propriedades antioxidantes que conferem ação contra o estresse oxidativo. Os resultados dos estudos mostram ação da quercetina contra doenças neurodegenerativas, atuando principalmente no retardamento da degeneração neural. Ademais, também possui atividade anti-inflamatória, hipoglicêmica e hipolipidêmica. Apresentando-se como alto potencial terapêutico frente a doenças como diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares e inflamatórias.

Conclusão: Diante do exposto, infere-se que a quercetina pode auxiliar na prevenção e tratamento de diversas doenças e seu efeito está diretamente associado ao seu potencial antioxidante que combate o estresse oxidativo. Contudo, estudos in vivo são necessários para elucidar a dose resposta necessária para obter efeitos desejáveis frente as patologias.

Trab. 314

READAPTAÇÃO INTESTINAL E RECUPERAÇÃO NUTRICIONAL FAVORÁVEL EM PACIENTE COM SÍNDROME DO INTESTINO CURTO PÓS EXTENSA ENTERECTOMIA: RELATO DE CASO

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, KARINA CASSA MONTEIRO BENEVENUTI

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: A síndrome do intestino curto (SIC) é uma doença resultado da perda de massa intestinal, principalmente secundária à ressecção cirúrgica do intestino delgado. O espectro da doença é variável, desde a má absorção de micronutrientes, devido superfície absorptiva insuficiente e trânsito intestinal mais rápido, até a falência intestinal completa, dependendo do comprimento restante do intestino delgado, da porção anatômica do intestino e da função do intestino remanescente. Clinicamente caracteriza-se por má absorção com diarreia, desidratação, distúrbios eletrolíticos e deficiências nutricionais.

Objetivo: Relatar um caso de SIC com desfecho nutricional favorável.

Metodologia: Trata-se de um estudo descritivo do tipo relato de caso.

Resultados: Mulher, 25 anos, com clínica de dor e distensão abdominal difusa, evoluiu rapidamente com queda do estado geral, taquicardia, taquipneia e hipotensão. Foi submetida a laparotomia exploradora e identificada trombose do tronco da artéria mesentérica superior com isquemia de todo o intestino delgado, a partir de 30cm do ângulo de Treitz. Foi realizada enterectomia seguida de hemicolectomia direita com anastomose primária entre o coto jejunal e o cólon transversal. No que tange a abordagem nutricional, em decorrência dessa perda importante de massa intestinal, paciente evoluiu com cuidados médico-nutricionais para SIC. Recebeu NPT com acréscimo de oligoelementos e polivitamínicos no dia subsequente a cirurgia, permaneceu por 7 dias com boa tolerância. Após houve acréscimo de glutamina venosa, e associação com dieta oral, também com boa tolerância. Paciente manteve-se em dieta oral associada a dieta parenteral até o 30º dia de pós-cirúrgico quando foi realizado o desmame

total da nutrição parenteral, mantendo dieta oral exclusiva. Paciente recebeu alta 41 dias após cirurgia. Desde então, segue acompanhamento ambulatorial com a equipe de nutrologia com dieta oral exclusiva, faz uso de suplemento industrializado por via oral. Mantém-se bem clinicamente e nutricionalmente, sem diarreia e com manutenção de peso corporal adequado.

Conclusão: A meta da terapia nutricional em casos de SIC é otimizar a reabilitação do intestino remanescente, tornando-o capaz de absorver a maior quantidade possível de nutrientes. No caso houve uma recuperação nutricional extremamente favorável e fora dos padrões, tendo em vista que indivíduos que permanecem com menos de 50cm de intestino delgado têm significativas probabilidades de dependência permanente da Nutrição Parenteral.

Trab. 315

REALIZAÇÃO DE EXAMES BIOQUÍMICOS E LABORATORIAIS DURANTE O PRÉ-NATAL

Autores: LARISSA MARIA GOMES DUTRA, PATRÍCIA LIMA ARAÚJO, MISLÂNIA KÍZIA DANTAS DA SILVA, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, MARIA TEREZA LUCENA PEREIRA, CAMILA CAROLINA DE MENEZES SANTOS BERTOZZO, MAYARA QUEIROGA ESTRELA ABRANTES BARBOSA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: Os exames bioquímicos e laboratoriais na fase de gestação da mulher possibilitam de maneira eficaz e segura a descoberta de adversidades que são comuns à saúde da mãe e filho neste período. A gestante deve ter clareza sobre a importância, segurança e sigilo por parte da equipe que a atende sobre os exames.

Objetivo: Desse modo, objetivou-se ressaltar a realização de exames bioquímicos e laboratoriais durante o pré-natal.

Metodologia: Foram pesquisados artigos nas bases de dados Pubmed e Science direct, nos idiomas inglês e português com base nos seguintes descritores “biochemical tests AND pregnancy”.

Resultados: Doenças como infecção urinária, doenças que podem ser transmitidas pelo sangue da mãe para o filho como sífilis e HIV, ou as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) como diabetes e hipertensão, todas

estas podem ser identificadas precocemente por meio dos exames de rotina durante a gestação, devendo este acompanhamento ser realizado periodicamente e com todos os exames necessários. No entanto, alguns exames devem ser feitos junto a primeira consulta pré-natal como o exame de sífilis e repetido no terceiro trimestre para que o tratamento seja realizado antecipadamente e tenha a possível cura. Deve ser de conhecimento da gestante que ela tenha assegurada a confidencialidade dos resultados obtidos nos exames, caso exista a presença de doenças sexualmente transmissíveis (DST) é importante que tanto a gestante quanto o parceiro sejam orientados e até mesmo realizem os exames bioquímicos para que seja aplicado o tratamento correto. Já no caso das DCNT, é recomendado a busca por um nutricionista para prescrição de dieta adequada, balanceada e individualizada para a gestante, garantindo uma gravidez e parto saudáveis.

Conclusão: Diante do exposto, o período em que a mulher esta gestante, necessita de atenção e acompanhamento de qualidade para que os procedimentos requeridos sejam realizados, garantindo a saúde da mãe e do bebê.

Trab. 316

REDUÇÃO DA DENSIDADE ÓSSEA EM PACIENTES PORTADORES DE DOENÇA CELIACA

Autores: BÁRBARA NICOLLI VERÍSSIMO STEIN, FERNANDA SAMPAIO DE VASCONCELOS, MARINA ANTONINI E SILVA, LETICIA RIBEIRO DE OLIVEIRA GUARDAO

Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS DE MINAS GERAIS

Introdução: A doença celíaca (DC) é uma condição inflamatória crônica do intestino delgado, de origem imunológica, que afeta indivíduos com predisposição genética. Esta inflamação é deflagrada após a ingestão de proteínas ricas em prolina e glutamina, presentes no trigo, centeio e cevada, conhecidas coletivamente como “glúten”. Sabe-se que a osteopenia e a osteoporose são achados comuns em pacientes com DC, haja vista que o processo inflamatório crônico repercute na atrofia total ou parcial das microvilosidades, o que diminui a absorção de macro e micronutrientes a nível intestinal. Recentes estudos demonstraram

que entre 40 e 70% dos pacientes com DC têm osteopenia, e que a osteoporose ocorre em mais da metade deste grupo.

Objetivo: Ressaltar a importância do controle da densidade óssea em pacientes portadores de doença celíaca.

Metodologia: Revisão sistemática da literatura, utilizando os descritores “Celiac Disease”, “low bone density”, “osteoporosis” e “gluten” nas bases de dados PUBMED e SCIELO.

Resultados: A literatura analisada evidenciou redução da densidade mineral óssea em adolescentes e adultos portadores de DC, em relação a pacientes hígidos. Entretanto, quando se trata de crianças celíacas, os resultados divergiram entre as pesquisas - algumas apontam redução, outras apontam que não houve alteração. Além disso, a maioria dos pacientes com dieta isenta de glúten apresentou hiperparatireoidismo secundário, assim como redução das medidas antropométricas, bem como baixos níveis de cálcio e de vitamina D. Sendo assim, deve-se analisar cada caso individual e minuciosamente, a fim de orientar a avaliação da densidade mineral óssea, os níveis séricos de cálcio e de vitamina D, seja a DC sintomática ou não.

Conclusão: Foi possível identificar a complexa relação entre doença celíaca e densidade óssea, devido à desmineralização frequente resultante da absorção comprometida de nutrientes essenciais. Futuras pesquisas devem aprofundar o entendimento das vias patológicas, buscando melhorar o manejo clínico e a qualidade de vida dos pacientes celíacos.

Trab. 317

REDUÇÃO DA OBESIDADE INFANTIL: ESTRATÉGIAS DE SAÚDE NA REDE DE ATENÇÃO BÁSICA

Autores: ANA PAULA MELO DA SILVA, MARIA LETÍCIA CARDOSO DA SILVA BARBOSA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, JOSICLEA GOMES DA SILVA, MARIA EDUARDA WANDERLEY DE BARROS SILVA, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Nos últimos anos ocorreu um aumento da prevalência do sobrepeso e da obesidade infantil, tornando isto um grande

desafio para a área da saúde pública. Assim, sendo a Atenção Básica a principal responsável pela organização do cuidado no Sistema Único de Saúde, as equipes multiprofissionais possuem um papel central no que diz respeito ao desenvolvimento de estratégias de promoção e prevenção da saúde do público infantil. Destaca-se que nesta fase da vida a condição obesidade torna-se mais complicada, pois envolve relação com mudanças de hábitos e estilo de vida da família.

Objetivo: Identificar quais estratégias as equipe multiprofissional da Atenção Básica a saúde utilizam para a redução da obesidade.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa da literatura. Seguiu-se a pergunta norteadora: “Quais as estratégias da equipe multiprofissional de saúde na rede de Atenção Básica para a redução da obesidade infantil?”. O levantamento dos artigos foi realizado nas bases de dados Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciência da Saúde, Base de Dados em Enfermagem e Medical Literature Analysis and Retrieval System Online. Os descritores adotados na busca foram: Obesidade Infantil, Equipe de assistência ao paciente e Atenção Primária à Saúde. Selecionaram-se sete artigos para compor o corpus de análise de artigos elegíveis.

Resultados: Evidenciou-se que os programas multidisciplinares de perda de peso pediátrica, aliados aos serviços de atendimento terciário, estão diante de uma oportunidade significativa para impactar positivamente o tratamento da obesidade em crianças em contextos rurais. Essas abordagens têm um potencial considerável para reduzir as disparidades de saúde nas populações rurais. Essa redução pode ser alcançada por meio do treinamento dos prestadores de cuidados primários que atuam em regiões rurais, utilizando recursos como material educativo direcionado aos pacientes, além de ferramentas de telessaúde, comunicação, conferências telefônicas e webinários.

Conclusão: Enfatizou-se a indispensável presença de equipes especializadas no tratamento da obesidade infantil, especialmente em contextos rurais. A existência de profissionais capacitados é fundamental para a promoção e implementação de intervenções eficazes junto dessa condição.

Trab. 318**RELAÇÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA OBESIDADE INFANTIL: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

Autores: THALIA AMANNARA MELO DA COSTA, EDSON DOUGLAS SILVA PONTES, SARA DE SOUSA ROCHA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, RENALLY DE LIMA MOURA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A infância é o período da vida fundamental com relação a formação dos hábitos alimentares, é nesta fase que começa a formação do paladar e a autonomia para decisões sobre os gostos, texturas e o que preferem comer. Dessa forma, é de grande importância a adoção de estratégias para deter o avanço da obesidade infantil e a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) funciona como uma estratégia essencial para a prevenção e controle de problemas alimentares e nutricionais, almejando promover ao indivíduo a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis.

Objetivo: Realizar uma revisão bibliográfica na literatura a fim de explicar sobre a relação da educação alimentar e nutricional na obesidade infantil.

Metodologia: Realizou-se uma revisão bibliográfica, onde foram selecionados 12 artigos científicos compreendendo os anos de 2019-2023 na língua inglesa e portuguesa, encontrados a partir de uma busca nas seguintes bases de dados: SciELO, PubMed e Google Acadêmico utilizando os seguintes descritores: 1) Consumo de alimentos/food consumption; 2) Infância/infancy; 3) Obesidade/obesity de forma isolada ou associada em diversas combinações.

Resultados: A obesidade infantil é considerada uma patologia pior do que em adulto, devido às particularidades da faixa etária e o desenvolvimento físico e mental infantil, que ao longo da vida associa-se ao surgimento de doenças crônicas não transmissíveis, devido ao consumo excessivo de alimentos ricos em gorduras saturadas, açúcares e sódio. A EAN se constitui como uma das importantes estratégias para promover uma alimentação adequada e saudável e pressupõe processos articulados e permanentes de problematização, reorganização de valores, atitudes e geração de

autonomia, diferentemente das estratégias de informação e comunicação.

Conclusão: Conclui-se, que é de grande importância a educação alimentar e nutricional de crianças, para as possíveis causas e fatores de risco da obesidade, almejando uma melhoria na qualidade da assistência e favorecendo o crescimento e desenvolvimento infantil saudáveis.

Trab. 319**RELAÇÃO DA HIPOVITAMINOSE D EM PACIENTES COM SÍNDROME METABÓLICA**

Autores: GIULIA RAMOS GARRIDO, MIRELA PAMELA SILVEIRA DE ANDRADE, WILMA HELENA DE OLIVEIRA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, ELZA FERREIRA ALEXANDRE, ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS

Instituição: FACULDADE MAURÍCIO DE NASSAU

Introdução: A vitamina D é um pró-hormônio esteroide cuja principal função é a regulação do metabolismo mineral-ósseo. Sua produção é de forma endógena, através da biossíntese cutânea após exposição solar, sendo obtida também a partir da ingestão de alimentos específicos ou através da suplementação. A deficiência dessa vitamina, denominada hipovitaminose D, pode ocasionar raquitismo em crianças e osteomalácia e osteoporose em adultos. Além disso, pode ser prejudicial na secreção e sensibilização de insulina, e intolerância à glicose devido a penetração de vitamina D em células e tecidos, incluindo as células beta-pancreáticas.

Objetivo: Relacionar a hipovitaminose D com síndrome metabólica através de uma revisão da literatura.

Metodologia: Para a revisão da literatura, foram selecionados estudos que associassem a hipovitaminose D e síndrome metabólica. Foram realizadas buscas no Pubmed, Scielo, Google Acadêmico, entre os anos de 2018 a 2022, utilizando palavras-chave relacionados à síndrome metabólica e hipovitaminose D. Foram incluídos estudos transversais, longitudinais e de intervenção que abordaram essa relação em pacientes adultos.

Resultados: Os estudos demonstraram uma associação inversa entre os níveis de vitamina D e a prevalência da síndrome metabólica. Pacientes com síndrome metabólica frequentemente

apresentaram níveis séricos mais baixos de vitamina D. Além disso, essa hipovitaminose D foi correlacionada com marcadores individuais da síndrome, como resistência à insulina, obesidade abdominal, hipertensão e dislipidemia.

Conclusão: A análise dos resultados sugere uma relação significativa entre hipovitaminose D e síndrome metabólica, destacando a importância da vitamina D na regulação metabólica e cardiovascular. No entanto, embora existam estudos que retratem sobre esta relação entre a vitamina D e doenças metabólicas, é notório a falta de pesquisas mais aprofundadas que indiquem os mecanismos ou causas relacionadas a hipovitaminose D em pessoas com síndrome metabólica.

Trab. 320

RELAÇÃO DO CONSUMO DE CREATINA COM O DESEMPENHO EM EXERCÍCIOS FÍSICOS: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Autores: SARA VITÓRIA PEREIRA ALVES, MARIA EDUARDA MENEZES FEITOSA, FERNANDA RODRIGUES FERREIRA, BRUNA LARISSA DE BARROS CARVALHO, BEATRIZ LIMA DE ANDRADE, BIANCA EMILY GONÇALVES COSTA, MARIA DAS MÊRCES DA SILVA CARVALHO, BRENDA LARISSA REIS DA SILVA, JOROASTRO ESPÍNOLA RAMOS JÚNIOR

Instituição: UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: A creatina apresenta-se em maior quantidade nos músculos esqueléticos e desempenha um papel essencial na produção energética de adenosina trifosfato (ATP) via transporte de fosfocreatina (PCr). As principais fontes são de origem animal, por exemplo carne vermelha e peixe. No entanto, a suplementação oral com monohidrato de creatina confere uma conduta atraente em indivíduos que buscam melhora no desempenho em exercícios físicos.

Objetivo: Analisar a relação do consumo de creatina e os efeitos na realização de atividades físicas.

Metodologia: Trata-se de um estudo bibliográfico qualitativo, de revisão narrativa de literatura, utilizando como base de dados BVS (Biblioteca Virtual em Saúde). Os descritores selecionados foram: "creatina", "suplementação nutricional" e "exercício físico". Em seguida, procedeu-se à análise crítica a partir da leitura dos artigos dos últimos cinco anos, revisão bibliográfica do conteúdo e discussão deles.

Resultados: Os estudos selecionados correlacionam bem a suplementação de creatina com efeitos ergogênicos em praticantes de atividades físicas. Todavia, atenta-se para efeito mais pronunciado em exercícios repetidos de curta e alta intensidade em que há maior participação do transporte de PCr para fornecimento de ATP em relação a via de glicólise anaeróbica. Nesse contexto, o consumo de monohidrato de creatina disponibiliza aumento do estoque de fosfocreatina intramuscular, acelerando a ressíntese de ATP e melhorando o rendimento da capacidade de trabalho por maior disponibilidade de energia. Ademais, benefícios adicionais são a recuperação pós-exercício aprimorada, redução no dano muscular, proveitos neurológicos, prevenção de lesões, maiores ganhos de força, entre outros. Poucas pesquisas relataram efeitos ergolíticos e colaterais, sendo nos estudos expostos como efeitos mínimos ou inexistentes. Além disso, os benefícios da suplementação de creatina abrangem várias populações, sendo, no entanto, necessário maiores pesquisas em indivíduos não atletas e de idade mais avançada.

Conclusão: O consumo de monohidrato de creatina confere um método rápido, eficaz e seguro de aumento do desempenho físico. O benefício suplementar é inversamente proporcional a duração do exercício, por isso seu efeito está mais limitado para esportes de resistência. Sendo assim, ela é um excelente suplemento que adia a fadiga garantindo melhora da potência, além de auxiliar no ganho de massa magra no seu consumo regular.

Trab. 321

RELAÇÃO DO GENE MTNR1B RS10830963 COM PROBLEMAS SISTÊMICOS

Autores: MARIANA ANDRE LAUREANO, CECÍLIA RODRIGUES SOUZA NETA, MELISSA LIMA LINS, BIANCA JOYCE SOUZA DANTAS, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, MARIA ELIANE FERREIRA ALVES, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O MTNR1B, também conhecido como MT2, FGQTL2, MEL-1B-R é um gene codificador de proteínas. Em que as suas funções incluem atividade do receptor acoplado à

proteína G e atividade do receptor de melatonina. O mesmo é encontrado principalmente na retina e no cérebro. Acredita-se que participe de funções dependentes de luz na retina e possa estar envolvido nos efeitos neurológicos da melatonina, que é um dos cronobióticos mais importantes, pois, ela sincroniza nosso relógio interno com o ciclo claro-escuro, sendo um hormônio secretado principalmente pela glândula pineal, atuando como um mediador chave usado pelo relógio mestre central para sincronizar o sistema circadiano. Algumas doenças são associadas ao MTNR1B, como Diabetes Mellitus Tipo 2 e Escoliose Idiopática. Ademais, existe uma variante do gene do receptor de melatonina 1B (MTNR1B), que tem sido relacionada ao aumento da sinalização da melatonina.

Objetivo: Avaliar a relação do gene MTNR1B com problemas sistêmicos.

Metodologia: Trata-se de uma revisão da literatura disponível. Para a busca de dados foram utilizadas as bases de dados SciELO, Pub Med e periódicos CAPES, dos últimos 3 anos.

Resultados: Os resultados mostram que a variante do gene MTNR1B afeta as mudanças de gordura corporal, de maneira que as evidências indicaram que a melatonina também desempenha um papel fundamental na regulação da biologia dos adipócitos, na ativação do tecido adiposo marrom, na participação no processo de escurecimento do tecido adiposo branco e na manutenção de um balanço energético adequado atuando na regulação do gasto e da ingestão energética. Todavia, um estudo também foi feito relacionando o genótipo do receptor da melatonina, associado ao diabetes mellitus gestacional e observou que o genótipo materno MTNR1B pode interagir com o ganho de peso gestacional sobre o risco de obesidade infantil da prole. Através de um estudo também se observou que a variante MTNR1B rs10830963 foi genotipada para diferentes indivíduos com obesidade e sobrepeso, eventualmente designando dietas com diferentes macronutrientes, e constatou-se que os portadores do alelo G do MTNR1B rs10830963 podem ter uma melhora nos níveis de tecido adiposo do corpo e disposição de gordura ao consumir uma dieta com baixo teor de gordura.

Conclusão: Portanto, a partir desses estudos é possível inferir que o gene MTNR1B está diretamente relacionado com problemas sistêmicos como, diabetes mellitus tipo 2, diabetes gestacional, com o metabolismo da melatonina e com problemas relacionados à perda de peso.

Trab. 322

RELAÇÃO DO TDAH COM TRANSTORNOS ALIMENTARES

Autores: EDNALDO QUEIROGA FILHO, GEOVANE DINO ARAÚJO JÚNIOR, LILIANA MACHADO VALADARES, BRUNO GIGLIO BETELONI, TÁSSIA DORNELLAS OLIVEIRA BOURGUIGNON, LARA SOUZA CREPALDI, FERNANDO DOS SANTOS FERRARI, JEFFERSON PONTE ALBUQUERQUE FILHO, RAIMUNDO PEREIRA DE OLIVEIRA NETO, TAÍNA NAYANNE GOMES DE SÁ GONDIM

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: O TDAH é a patologia neurocomportamental mais frequente em crianças e adolescentes e apresenta alta prevalência, pois acomete cerca de 5% das crianças em idade escolar, enquanto em adultos a prevalência chega a 7,3% globalmente (BERNARDES; SIQUEIRA, 2022). A nutrição tem um papel fundamental no tratamento e prevenção do TDAH, visto que a deficiência de vitaminas e minerais durante a gestação pode desencadear esse transtorno, levando em consideração que se faz necessário mais estudos que comprovem o benefício através da alimentação e suplementação (LIMA et.al., 2022).

Objetivo: O objetivo principal é observar a relação entre o TDAH e os transtornos alimentares.

Metodologia: Esta pesquisa foi caracterizada como um estudo descritivo bibliográfico, no qual foi desenvolvida e realizada uma pesquisa bibliográfica nas bases de dados: Scientific Electronic Library On-line (SciELO) e National Library of Medicine (PubMed) entre 2017 e 2023 sobre a relação entre o TDAH e os transtornos alimentares.

Resultados: Existe uma relação entre o TDAH e transtornos alimentares. Quando associados, eles comprometem o balanço nutricional do indivíduo e podem gerar ainda mais distúrbios psiquiátricos relacionados à patologia (LIMA

et.al., 2022). Uma alimentação adequada rica em nutrientes essenciais necessários promove uma melhora nos sintomas do transtorno de déficit de atenção e hiperatividade em crianças (SILVA; SALOMÃO, 2022). Ficou demonstrado que há uma grande evidência de que o TDAH está positivamente associado a transtornos alimentares e a tipos específicos de transtornos alimentares, em particular, comportamentos de comer demais. Além disso, há evidências de que a impulsividade está positivamente associada aos sintomas de bulimia nervosa (KAISARI et al., 2017). A precisão interoceptiva, mas não a sensibilidade, mediou a relação entre sintomas de TDAH desatentos e compulsão alimentar. O humor negativo mediou a relação entre os dois tipos de sintomas de TDAH e a alimentação restritiva e compulsiva (MARTIN et al., 2023).

Conclusão: Iniciar uma reeducação alimentar equilibrada e variada pode ter um aporte de vitaminas e minerais, suprimindo a carência nutricional, podendo vir a reduzir os sintomas característicos do TDAH, melhorando a qualidade de vida. Entretanto, os alimentos não saudáveis que contém aditivos alimentares, alimentos processados e industrializados podem agravar os sintomas do TDAH e interagir de forma negativa, sobretudo no aumento dos níveis de hiperatividade (LIMA et al., 2022).

Trab. 323

RELAÇÃO ENTRE A DIETA LOW FODMAP E O FUNCIONAMENTO INTESTINAL

Autores: ANA LETÍCIA KRUG, THAÍS COSTA NIHUES, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: As dietas de baixo teor de FODMAPs têm surgido como abordagens promissoras no manejo de distúrbios gastrointestinais, especialmente a Síndrome do Intestino Irritável (SII). Os FODMAPs, carboidratos fermentáveis presentes em certos alimentos, são alvos dessa dieta, que visa aliviar sintomas como inchaço, gases, diarreia e constipação.

Objetivo: O objetivo desta revisão é analisar a relação entre a dieta low FODMAP e o funcionamento intestinal, explorando a base científica, os mecanismos subjacentes e os possíveis impactos na saúde.

Metodologia: Esta revisão compreendeu a análise de estudos científicos recentes que abordaram a dieta low FODMAP e seus efeitos no sistema gastrointestinal. A busca incluiu bases de dados científicas e artigos de revisão relevantes.

Resultados: A dieta low FODMAP visa a redução da fermentação no intestino ao minimizar a ingestão de certos alimentos ricos em FODMAPs. A relação entre essa dieta e o intestino reside no fato de que muitos FODMAPs não são bem absorvidos no intestino delgado, passando para o cólon, onde podem ser fermentados por bactérias intestinais. Isso pode levar a sintomas gastrointestinais desconfortáveis, como inchaço e gases. Embora essa dieta possa aliviar os sintomas em indivíduos com SII, é crucial reconhecer que não é uma solução universal. A restrição prolongada de grupos de alimentos ricos em FODMAPs pode resultar em deficiências nutricionais e afetar a saúde intestinal a longo prazo. Ademais, a dieta não é indicada para todos, especialmente sem supervisão profissional. Os FODMAPs também desempenham um papel na nutrição das bactérias benéficas do intestino, essenciais para a saúde intestinal. A redução drástica de FODMAPs pode prejudicar a diversidade microbiana do intestino, o que é relevante para a saúde global.

Conclusão: A dieta low FODMAP emerge como uma ferramenta útil no manejo dos sintomas da SII, proporcionando alívio a muitos indivíduos. Entretanto, a restrição alimentar prolongada e a potencial redução da diversidade microbiana demandam cautela. Consultas com profissionais de saúde são cruciais antes da adoção dessa dieta restritiva. A busca por equilíbrio entre os benefícios e a nutrição adequada deve ser central, considerando as complexas interações entre a dieta, o intestino e a microbiota.

Trab. 324

RELAÇÃO ENTRE DOENÇAS AUTOIMUNES E O INTESTINO

Autores: ANA LETÍCIA KRUG, THAÍS COSTA NIHUES, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Doenças autoimunes resultam do sistema imunológico atacando

erroneamente células e tecidos saudáveis, causando inflamação e danos. O intestino, essencial para o sistema imunológico, está intimamente ligado ao desenvolvimento dessas doenças. A microbiota intestinal, composta por trilhões de microorganismos, influencia a função imunológica e a integridade da barreira intestinal, sendo alterações nessa microbiota associadas a doenças autoimunes.

Objetivo: Verificar a relação entre doenças autoimunes e o intestino, explorando a influência da microbiota intestinal e da síndrome do intestino permeável. Visou também destacar a conexão entre doenças como doença celíaca, retocolite ulcerativa e doença de Crohn, examinando a importância da microbiota e possíveis abordagens terapêuticas.

Metodologia: Utilizou-se estudos relevantes sobre a interação entre doenças autoimunes e o intestino. Foram abordados aspectos da microbiota intestinal, síndrome do intestino permeável e doenças autoimunes específicas, considerando sua base molecular e implicações clínicas.

Resultados: A microbiota intestinal desempenha um papel crucial no sistema imunológico, com as bactérias benéficas mantendo a homeostase imunológica. Alterações na microbiota, conhecidas como disbiose, foram associadas a doenças autoimunes. A síndrome do intestino permeável, caracterizada pelo aumento da permeabilidade da barreira intestinal, pode permitir a entrada de toxinas e bactérias na corrente sanguínea, desencadeando respostas imunológicas exacerbadas e possivelmente contribuindo para doenças autoimunes. Doenças autoimunes como doença celíaca, retocolite ulcerativa e doença de Crohn demonstram vínculos intestinais, evidenciando o papel da microbiota na regulação do sistema imunológico. Desequilíbrios na microbiota estão ligados a aumento da inflamação sistêmica e respostas imunológicas inadequadas (artrite reumatoide, lúpus e esclerose múltipla).

Conclusão: Embora a relação entre doenças autoimunes e o intestino seja complexa, avanços na pesquisa indicam sua importância. Terapias direcionadas para melhorar a saúde intestinal, incluindo probióticos e dietas específicas, mostram potencial como complementos aos tratamentos convencionais. A compreensão

dessa interligação está evoluindo, oferecendo perspectivas promissoras para o tratamento e a prevenção de doenças autoimunes. No entanto, a ciência continua buscando esclarecer a relação causal entre alterações intestinais e autoimunidade, bem como desenvolver intervenções terapêuticas mais eficazes.

Trab. 325

RELAÇÃO ENTRE MICROBIOTA INTESTINAL E OBE-SIDADE: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: RENALLY DE LIMA MOURA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, MARIA ELIZANGELA FERREIRA ALVES, THALIA AMANNARA MELO DA COSTA, JORDANIA CANDICE COSTA SILVA, EDSON DOUGLAS DA SILVA PONTES, MARIA LUÍSA PONTES MACHADO NETA, JAIELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A prevalência das doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) é algo que vem crescendo bastante nos últimos anos, dentre elas destaca-se a obesidade a qual é caracterizada como sendo um dos principais problemas de saúde pública no mundo. A obesidade consiste no acúmulo do estoque de gordura corporal, além do mais a obesidade também é considerada uma doença inflamatória, associada com o alto consumo de alimentos hipercalóricos e sedentarismo. Estudos recentes comprovam que a microbiota tem forte efeito sobre a epidemiologia da obesidade. A microbiota consiste em um grupo de microrganismos vivos, os quais são responsáveis por colonizar o intestino e manter o equilíbrio do mesmo, em indivíduos que apresentam alguma patologia não é possível manter a homeostase.

Objetivo: Avaliar por meio de revisão da literatura a relação entre microbiota intestinal e a obesidade.

Metodologia: Trata-se de uma revisão da literatura disponível, com análise qualitativa. Para a busca de dados foram utilizadas as bases de dados SciELO, Pub Med e portal periódicos CAPES, compreendendo o intervalo de 2020 a 2023 (últimos 3 anos).

Resultados: Diante dos estudos analisados, pode-se perceber que existe uma relação entre a microbiota intestinal e a obesidade. Indivíduos

obesos apresentam alterações metabólicas e modificações com relação a quantidade e qualidade das bactérias intestinais, indivíduos obesos apresentam alterações na composição da microbiota em comparação a indivíduos que não apresentam essa comorbidade, logo a microbiota intestinal pode contribuir para o desenvolvimento da obesidade. Os microrganismos presentes no trato gastrointestinal são de suma importância para a homeostase, bem como, atuam nas reações imunomoduladoras e metabólicas do organismo, porém os indivíduos acometidos com a obesidade apresentam disbiose o que contribui com os processos inflamatórios.

Conclusão: Diante do exposto foi perceptível que existe uma diferença entre a composição da microbiota dos indivíduos obesos para os indivíduos saudáveis, logo, esse fator contribui com o desenvolvimento da obesidade e o quadro inflamatório oriundo da mesma.

Trab. 326

RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ALIMENTOS FERMENTADOS E A FLORA INTESTINAL: UMA REVISÃO

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, SABRINA DUARTE DE OLIVEIRA, LETÍCIA PAULINO FERREIRA, ERIKA TRIGUEIRO DE ANDRADE, MARIA SALOMÉ RODRIGUES DE SOUZA, VICTÓRIA TAVARES LISBOA, ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS

Instituição: FACULDADE SANTA MARIA

Introdução: Os alimentos e bebidas fermentadas são produzidos por meio da multiplicação de microrganismos e pela conversão dos componentes através de ações enzimáticas, estes alimentos podem exercer diversos efeitos benéficos a saúde do hospedeiro, pois contêm probióticos, que são microrganismos vivos que quando consumidos na quantidade correta, podem favorecer a saúde.

Objetivo: Realizar um levantamento bibliográfico acerca relação entre o consumo de alimentos fermentados e os benefícios para a flora intestinal.

Metodologia: Trata-se de uma abordagem qualitativa de revisão narrativa da literatura, efetuada em agosto de 2023. A pesquisa foi realizada pela obtenção de artigos nas bases de dados Lilacs e Medline via Biblioteca Virtual

em Saúde (BVS). Utilizaram-se os seguintes descritores (DeCS): “Probióticos”, “Alimentos fermentados” e “Microbiota Gastrointestinal”. Foram selecionados e lidos 18 artigos na língua inglesa.

Resultados: A microbiota intestinal é um ecossistema complexo no qual é formado por milhares de microrganismos, colonizadores do trato digestivo. Há uma relação de benefícios entre o organismo humano e a microbiota, estabilizando as funções metabólicas, imunológicas, bem como a adequada digestão e absorção dos nutrientes. Os probióticos exercem função imunomoduladora, logo, o consumo de alimentos fermentados pode ser uma boa alternativa na manutenção da homeostase da microbiota, visto que são alimentos que possuem diversos compostos bioativos, como ácidos orgânicos, polifenóis e vitaminas, além de possuir um efeito protetor contra bactérias patogênicas.

Conclusão: Desta forma, pode-se concluir que o consumo de alimentos fermentados pode favorecer a saúde intestinal, fortalecendo a microbiota e a saúde do hospedeiro como um todo.

Trab. 327

RELAÇÃO ENTRE O TDAH E O MICROBIOMA INTESTINAL

Autores: ANA LETÍCIA KRUG, THÁÍS COSTA NIHUES, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A relação entre o Transtorno de Déficit de Atenção e Hiperatividade (TDAH) e o intestino tem sido objeto de crescente investigação, visando compreender a possível conexão entre a saúde intestinal e os sintomas do TDAH. A interação emergente entre o microbioma intestinal e o funcionamento cerebral sugere que o eixo intestino-cérebro pode desempenhar um papel na manifestação dos sintomas do TDAH.

Objetivo: Este resumo tem como objetivo explorar a relação entre o TDAH e o microbioma intestinal, examinando as evidências de interações entre o intestino e o cérebro e suas implicações nos sintomas do TDAH.

Metodologia: A revisão bibliográfica envolveu a busca por estudos relevantes que abordassem a possível ligação entre o TDAH

e a saúde intestinal. A pesquisa considerou investigações sobre o microbioma intestinal, sua influência na comunicação intestino-cérebro e suas implicações no TDAH.

Resultados: O microbioma intestinal é uma comunidade de microorganismos com funções vitais na digestão, metabolismo e regulação imunológica. Estudos também indicam que o microbioma pode influenciar a comunicação entre o intestino e o cérebro, afetando a produção de neurotransmissores e substâncias que impactam o comportamento e o humor. Pesquisas iniciais sugerem que pessoas com TDAH podem apresentar composições de microbioma diferentes daquelas sem o transtorno. Experimentos com animais indicam que a manipulação do microbioma pode afetar o comportamento e a função cerebral, levantando a possibilidade de um papel no TDAH. Contudo, a natureza exata dessa relação ainda não está clara. Não se sabe se as alterações no microbioma são uma causa ou um efeito dos sintomas do TDAH. A complexidade dessa interação demanda mais investigação para uma compreensão abrangente.

Conclusão: A interface entre o TDAH e a saúde intestinal é um campo fascinante e em desenvolvimento, sugerindo que o microbioma intestinal pode influenciar os sintomas do transtorno. Entretanto, a pesquisa nesse tópico está em estágio inicial, e a relação precisa ser ainda melhor elucidada. Embora haja perspectivas promissoras, não há orientações específicas para tratar o TDAH por meio de intervenções na saúde intestinal. O tratamento convencional do TDAH continua a ser multidisciplinar, incorporando terapias comportamentais e, em certos casos, medicação. É crucial reconhecer que a investigação nessa área está evoluindo e que mais estudos são necessários para compreender plenamente as interações entre o microbioma intestinal e os sintomas do TDAH.

Trab. 328

RELAÇÃO ENTRE PADRÕES ALIMENTARES E SAÚDE MENTAL: REVISÃO

Autores: MARIA RAQUEL LUCAS DA SILVA OLIVEIRA, MARIA ADRIELY DA SILVA MEDEIROS, RILARY FERREIRA ALVES DA SILVA, KAYLANE PEREIRA SANTOS, EDIANA SILVA ARAÚJO, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, RENALLY DE LIMA MOURA, JOÃO MARCOS DA SILVA

DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A relação entre os padrões alimentares e saúde mental tem sido assunto de grande interesse atualmente, estudos têm relatado a influência sobre bons hábitos alimentares na saúde mental, mostrando que há uma conexão entre a alimentação e o bem estar psicológico. É mostrado também como diferentes padrões de alimentação podem estar relacionados a sintomas de depressão e/ou ansiedade e a importância da educação nutricional.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre a influência nutricional na saúde mental e compreender os fatores que influenciam essa relação.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 10 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, de 2018 a 2023, utilizando as bases: PUBMED; SCIELO; LILACS; e os descritores: Saúde mental; nutrição; ansiedade.

Resultados: Os estudos mostraram de que forma a comida pode afetar os sentimentos em todas as fases da vida, foi mostrado que comer bem, com bastante frutas, vegetais e fibras no geral podem ajudar a prevenir a tristeza e ansiedade ao longo do tempo, jovens e adultos que comem frutas, vegetais e grãos integrais sentem-se melhores não só fisicamente mas mentalmente. Consumir grande quantidade de alimentos processados e com alto teor de gordura pode de certa forma atenuar sentimentos de tristeza e insatisfação corporal. Alguns benefícios foram mostrados em vários aspectos: Para crianças com obesidade, aprender sobre alimentação ajudou a melhorar não só seus corpos, mas também como se sentiam. Em grávidas, nutrientes como ácido fólico e ômega-3 ajudam a evitar a tristeza. Alguns dos estudos também mostraram que a comida afeta a saúde da barriga e do cérebro, e que estas estão totalmente relacionadas, já que foi constatado também que a forma como vemos nosso corpo e como escolhemos comer está conectado. E em pessoas que sofrem com a insegurança alimentar, como alguns idosos, a tristeza é mais comum.

Conclusão: Sendo assim, é constatado que é importante a adoção de hábitos alimentares saudáveis e em equilíbrio a fim de manter a saúde mental durante todos os estágios da vida, não se atendo apenas aos nutrientes de forma individual, mas aos padrões alimentares como um todo.

Trab. 329

RELAÇÕES ENTRE O POLIMORFISMO RS2293855 DO GENE MTMR9 E A EVOLUÇÃO CLÍNICA E NUTRICIONAL DE MULHERES COM OBESIDADE SUBMETIDAS À CIRURGIA DE BY PASS GÁSTRICO EM Y-DE-ROUX

Autores: SABRINA MAGALHÃES BARROS CARVALHO, JACQUELINE ISAURA ALVAREZ LEITE, CRISTINA MARIA MENDES RESENDE

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

Introdução: A obesidade é uma doença crônica, resultado da interação de múltiplos fatores genéticos e ambientais. A cirurgia bariátrica, em especial a técnica de by pass gástrico em Y-de-Roux é considerada um tratamento eficaz para o tratamento de indivíduos com obesidade extrema. A evolução clínica e nutricional de indivíduos submetidos à cirurgia bariátrica pode ser influenciada pelo perfil genético. A identificação realizada por estudos do tipo Genome-Wide Association (GWAS), tem elucidado sobre a influência de alguns polimorfismos associados à obesidade, como o rs2293855 do gene MTMR9, cuja expressão hipotalâmica está associada à ingestão alimentar e balanço energético.

Objetivo: Avaliar a influência do polimorfismo rs2293855 do gene MTMR9 na evolução clínica e nutricional de mulheres com obesidade extrema submetidas à cirurgia bariátrica.

Metodologia: O polimorfismo rs2293855 do gene MTMR9 foi genotipado em indivíduos do sexo feminino submetidos à cirurgia bariátrica, no Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) e analisado em 129 mulheres, divididas em dois grupos, conforme a presença ou a ausência deste polimorfismo. Todas as mulheres foram acompanhadas antes e até 60 meses após a cirurgia. As análises dos dados foram realizadas de forma transversal, em cada tempo de acompanhamento.

Resultados: os genótipos com alelo de risco (GA, AA) foram encontrados em 54,3% das 129 mulheres. Antes da cirurgia, não houve diferença significativa na proporção de massa gorda (MG), massa livre de gordura (MLG) ou presença de Síndrome Metabólica (SM) entre os grupos. Após a cirurgia, não houve diferença entre os grupos quanto ao percentual do excesso de peso perdido (%PEP) e quanto ao tempo para alcançarem o peso mínimo. Os percentuais de MG e de MLG mostraram-se estatisticamente diferentes entre os grupos em alguns poucos momentos do seguimento. A presença de ganho de peso no período de seguimento foi semelhante entre as mulheres com e sem o polimorfismo. A proporção de mulheres com SM permaneceu sem diferença nos tempos pós-operatórios analisados, da mesma forma que os fatores associados à SM, quando comparados de forma individualizada.

Conclusão: As mulheres com obesidade, portadoras ou não do polimorfismo rs2293855 do gene MTMR9 e submetidas à cirurgia de DGYR em nosso centro, não apresentaram diferença estatisticamente significativa quanto à evolução nutricional, bem quanto à presença de síndrome metabólica e seus fatores, considerando os tempos de seguimento que foram analisados.

Trab. 330

RELATO DE CASO: GASTO ENERGÉTICO DE REPOUSO E OXIDAÇÃO DE SUBSTRATOS POR CALORIMETRIA INDIRETA APÓS JEJUM DE 4 HORAS

Autores: LORENA MEDEIROS BATISTA, JULIO SERGIO MARCHINI, MARCIA VARELLA MORANDI JUNQUEIRA FRANCO

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: O gasto energético de repouso (GER) é um indicador da energia necessária para manter as funções orgânicas vitais em repouso, auxiliando na conduta clínico nutricional para melhor conduzir a ingestão energética. Visto que o GE é influenciado por diversos fatores, sejam ambientais ou fisiológicos, a melhor descrição desse parâmetro conduz ao maior entendimento do comportamento orgânico. A calorimetria indireta (CI) é um procedimento padrão ouro capaz de mensurar o GER por meio da leitura da troca de gases de O₂ inspirado e CO₂ expirado.

Objetivo: Mensurar o gasto energético de repouso e oxidação de substratos por calorimetria indireta

Metodologia: Foi conduzido um relato de caso com voluntária, de sexo biológico feminino, 27 anos, ciclo menstrual regular, não fumante, não sedentária, peso corporal de 56kg, 166cm de altura (IMC:20kg/m²). Instruiu-se a cessação de exercícios, ingestão de alimentos termogênicos, fermentados e alcoólicos nas 24 horas antecessoras ao exame. Visando a acurácia metodológica, orientou-se no momento imediato anterior a medição: esvaziar bexiga, silenciar celulares, confirmação da última refeição e menstruação, e repouso em posição supina por 20 minutos. A voluntária foi ambientada em sala silenciosa e climatizada (20-25°C) por 25 minutos com suporte canopy, pouca luz e sem interações. As equações de Weir (1949) para kcal/dia e de Frayn (1983) para oxidação de substratos, carboidrato (CHO) e lipídio (LPD), foram aplicadas utilizando os VO₂ e VCO₂ por mL/min. Durante a medição a voluntária apresentou oxidação máxima de LPD (100%), com quociente respiratório (QR) em faixa fisiológica de jejum (0,67-1,2). O estado estacionário foi percebido após 3 minutos, com variação de VO₂ e VCO₂ menor que 10%. Um intervalo de 5 minutos foi delimitado à representação do dispêndio energético de repouso diário, com QR menor que 5% e FiO₂ estável (<±0,01).

Resultados: Dos resultados o GER foi de 23kcal/kg (1271kcal/dia±112, CV<10%), oxidação média de LPD de 160g/dia (±19) e 1439kcal/dia, e média negativa de CHO (-70g±19; -280kcal), ambos CV<10%.

Conclusão: Os dados obtidos indicam estabilidade das leituras obtidas, com estado de equilíbrio metabólico e respiratório. Os valores de CHO demonstram ocorrência de neoglicogênese, sendo a oxidação predominantemente lipídica. O caso traz à luz o uso da CI como indicador de GER, dada as particularidades da aplicação metodológica para acurácia e confiabilidade dos resultados, sendo capaz de guiar a dados fidedignos para a ciência e melhora da qualidade de vida.

Trab. 331

RELATO DE CASO: TERAPIA NUTROLÓGICA EM PACIENTE COM FIBROSE CÍSTICA

Autores: HIAGO RAFAEL ALVES AMORIM SILVA, RAFAEL CARVALHO DA SILVA, MARIANA PIMENTA

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: A fibrose cística é uma doença genética que afeta principalmente o sistema respiratório e digestivo. A nutrologia desempenha um papel crucial no manejo dessa condição, visando otimizar o estado nutricional e a qualidade de vida dos pacientes.

Objetivo: Acompanhamento de um paciente do sexo masculino, diagnosticado com fibrose cística aos 2 anos de idade, apresentava sintomas respiratórios frequentes e dificuldades de ganho de peso. Foi encaminhado para a equipe de cuidados multidisciplinares, incluindo nutrólogo. Inicialmente, o paciente pesava 40 kg e media 1,5 metros de altura, com um índice de massa corporal (IMC) de 17,8, abaixo do percentil 10.

Metodologia: Foi realizada uma avaliação detalhada do estado nutricional do paciente, incluindo análise da ingestão calórica, ingestão de nutrientes essenciais e absorção de nutrientes. Os exames de sangue revelaram deficiências de vitaminas lipossolúveis (A, D, E, K) e baixos níveis de albumina. Intervenção. Com base na avaliação, foi desenvolvido um plano de terapia nutrológica individualizado. Inicialmente, o paciente tinha uma ingestão calórica média de 2200 calorias por dia. Foi prescrita uma meta de 3000 calorias por dia, com um aumento de 800 calorias para compensar as necessidades energéticas aumentadas. A ingestão de proteínas foi aumentada de 60g para 100g por dia, visando fornecer suporte ao crescimento e reparo dos tecidos.

Resultados: Durante 12 meses, o paciente foi monitorado regularmente. Houve uma melhora gradual em seu estado nutricional, com ganho de peso significativo para 50 kg e aumento do IMC para 22,2, agora entre os percentis 25 e 50. Os sintomas respiratórios também mostraram uma tendência de melhora, possivelmente atribuída à melhora do estado nutricional.

Conclusão: A nutrologia desempenhou um papel fundamental na melhora do estado

nutricional e na qualidade de vida deste paciente com fibrose cística. A abordagem personalizada, incluindo dieta adequada, suplementação e monitoramento constante, demonstrou resultados positivos tanto no ganho de peso quanto na saúde respiratória. Referências: 1. Rosenstein BJ, Zeitlin PL. Cystic fibrosis. *Lancet*. 1998;351(9109):277-282. doi:10.1016/S0140-6736(97)07369-0 2. Stallings VA, Stark LJ, Robinson KA, Feranchak AP, Quinton H. Evidence-Based Practice Recommendations for Nutrition-Related Management of Children and Adults with Cystic Fibrosis and Pancreatic Insufficiency: Results of a Systematic Review. *Journal of the American Dietetic Association*. doi:10.1016/j.jada.2008.02.009

Trab. 332

RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE A IMPORTÂNCIA DA MONITORIA ACADEMICA NA FORMAÇÃO DO MONITOR: REFLETINDO A PRÁTICA NA NUTRIÇÃO CLÍNICA EM PEDIATRIA

Autores: HANA PINTO MORAES, YASMIN RABELO SILVA, MARCIO ANDERSON SIQUEIRA NUNES, LUISA MUNIZ VANTIL DA COSTA, JULIANE CUNHA DE OLIVEIRA, BIANCA CARVALHO DE ARRUDA, CARINA PAES, RENATA BORBA DE AMORIM, ANA PAULA MENNA BARRETO, LISMEIA RAIMUNDO SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: O privilégio oferecido aos aprovados nos programas de monitoria é relevante para a descoberta da vocação, ou não, pela docência. A monitoria acadêmica é uma oportunidade para o estudante desenvolver habilidades inerentes à docência e aprofundar conhecimentos na área específica.

Objetivo: Este texto visa descrever a experiência na monitoria da disciplina Terapia Nutricional em Obstetrícia e Pediatria-TNOP, vinculada ao Instituto de Alimentação e Nutrição do Centro Multidisciplinar da Universidade Federal do Rio de Janeiro, campus Macaé-RJ, Brasil.

Metodologia: Trata-se de um relato de experiência, vivenciado por discentes na monitoria da disciplina curricular obrigatória do curso de graduação em Nutrição, oferecido no sétimo período. Tal experiência ocorreu entre março e agosto de 2023, referente ao semestre

de 2023.1. A disciplina contou com aulas teóricas e práticas, ministradas por sete docentes e seis monitores (1 bolsista e 5 voluntários), onde as práticas clínicas ocorreram no Hospital Público de Macaé. As práticas clínicas ocorreram na clínica da pediatria do referido hospital, com carga horária diária de 4h/dia.

Resultados: Os docentes realizaram orientação aos discentes no que dizem respeito às pesquisas bibliográficas, trabalhos científicos e a coleta dos dados na atividade prática. o atendimento realizado pelos alunos foi feito de forma individualizada, usando ferramenta metodológica, e posteriormente elaborou-se e apresentou os dados em forma de estudos de caso, como nota parcial da disciplina. Coube à monitoria acompanhar as atividades em sala de aula, no hospital, no preparo dos materiais didáticos a serem utilizados como instrumento metodológico de ensino; estar ao lado do discente para sanar suas dúvidas sobre os diversos conteúdos teóricos e práticos ofertados na disciplina, de modo a facilitar o processo ensino-aprendizagem; orientá-los quanto à realização de pesquisas bibliográficas sobre os diversos temas abordados; e auxiliá-los na correção das atividades propostas.

Conclusão: Conclui-se que a vivência da monitoria acadêmica em campo teórico prático na disciplina de TNOP foi de suma importância, proporcionando um crescimento pessoal e profissional aos estudantes monitores da nutrição, além de contribuir para uma visão real da vivência das atividades da docência.

Trab. 333

RELEVÂNCIA DA NUTRIÇÃO PARA INDIVÍDUOS COM DIAGNÓSTICO DE CÂNCER

Autores: JÉSSICA LETÍCIA DINIZ GOMES DOS SANTOS, LETÍCIA LEITE COSTA, GEIKSON MATHEUS LIMA DE MEDEIROS, IARA KELLY SILVA SANTOS, JADIANY FABRÍCIA DOS SANTOS SILVA, STHEFANY SANTINA SILVA SANTOS, CLAUDJAN SANTOS DA SILVA FILHO, MARIA ELIANE FERREIRA ALVES, ARTHUR RAFAEL BARROS DOS SANTOS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Indivíduos sob tratamento oncológico demandam atenção especial, especialmente no que tange à sua nutrição.

Garantir uma alimentação adequada desempenha um papel fundamental na promoção da saúde nesse contexto. Uma dieta enriquecida com nutrientes essenciais não apenas minimiza potenciais efeitos adversos durante e após a terapia, mas também contribui para o bem-estar global do paciente durante essa fase desafiadora. Os sintomas do câncer e os impactos colaterais do tratamento frequentemente interferem com o paladar, afetando o apetite e dificultando a ingestão alimentar, o que por consequência pode resultar em perda de peso. Nesse cenário, é crucial incluir alimentos com teor proteico significativo e densidade calórica elevada, além de fontes indispensáveis de vitaminas e minerais que fortaleçam o sistema imunológico.

Objetivo: Analisar, por meio da revisão bibliográfica sobre a relevância da assistência nutricional destinada a indivíduos que enfrentam condições oncológicas.

Metodologia: Trata-se de uma revisão da literatura disponível, com análise qualitativa. Para a busca de dados foram utilizadas as bases de dados SciELO, Pub Med e portal periódicos CAPES, compreendendo o intervalo de 2020 a 2023 (últimos 3 anos).

Resultados: A análise abrangente de vários protocolos revelou de maneira consistente que a nutrição desempenha um papel de extrema importância no cuidado do paciente oncológico. Esta influência positiva se traduz em uma melhoria significativa na qualidade de vida do paciente, além de contribuir para a mitigação dos efeitos indesejados provenientes do tratamento. O impacto negativo nos paladares da maioria dos pacientes frequentemente resulta em uma redução na ingestão de alimentos. Nesse contexto, destaca-se a figura essencial do profissional nutricionista, cuja expertise é crucial para desenvolver estratégias alimentares sob medida, facilitando o consumo alimentar e assegurando que o paciente obtenha todos os nutrientes essenciais necessários para sua saúde ótima.

Conclusão: Em conclusão, a equipe multiprofissional emerge como peça fundamental no cuidado integral de pacientes oncológicos. Tanto a nutrição como a enfermagem desempenham um papel vital, a nutrição é essencial para minimizar os efeitos secundários e manter a saúde do paciente,

enquanto a enfermagem garante a gestão adequada do tratamento. A colaboração harmoniosa entre esses profissionais resulta em uma abordagem holística que otimiza o bem-estar e a recuperação do paciente durante este desafiador curso de tratamento.

Trab. 334

REPERCUSSÕES DO CONSUMO DE PRÉBIÓTICOS NA PREVENÇÃO DO CÂNCER COLORRETAL: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, JANAILSON SANTOS DA COSTA, SABRINA GOMES COELHO COSTA, JAIR FRANCISCO DE LIMA SEGUNDO, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O câncer colorretal é a terceira principal causa de morte por câncer em todo o mundo. Além das síndromes de suscetibilidade genética hereditárias bem descritas, como a polipose adenomatosa familiar, que ainda é responsável por poucos casos, o câncer de cólon está mais associado a vários fatores de risco modificáveis incluindo, o excesso de peso, sedentarismo e o tabagismo, o que permite a prevenção primária, sendo a dieta um dos principais determinantes na etiologia dessa patologia.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre a importância nutricional do consumo de alimentos prebióticos na prevenção do câncer colorretal.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 10 artigos publicados na língua inglesa, de 2016 a 2022, utilizando as bases: PUBMED; MEDLINE; e os descritores: Câncer Colorretal; Prébiotico; Prevenção.

Resultados: Segundo o Instituto Americano de Pesquisa do Câncer (AICR), grãos integrais, alimentos ricos em fibras e laticínios reduzem o risco de câncer de cólon, enquanto a carne vermelha e processada e o alto consumo de álcool aumentam as chances de um indivíduo desenvolver a doença. Embora seja reconhecido na literatura que a fibra alimentar, como um todo, tem um papel favorável na saúde gastrointestinal, tipos específicos de fibras como: frutanos

do tipo inulina (ITFs), frutooligosacarídeos (FOSs) e galactooligosacarídeos (GOSs), são considerados prebióticos, estes são definidos como “substratos usados de forma seletiva por microrganismos hospedeiros que conferem benefícios à saúde” tendo também um efeito benéfico a ser considerado. Em uma recente revisão sistemática e meta-análise, intervenções dietéticas envolvendo fibras prebióticas foram associadas à alta abundância de bifidobactérias e Lactobacilos que são benéficas, a fermentação bacteriana da fibra no lúmen do cólon produz ácidos graxos de cadeia curta (SCFAs) que são cruciais para a saúde intestinal em particular, sendo observado num estudo que o butirato SCFA apresentou propriedades anticarcinogênicas e anti-inflamatórias e efeitos favoráveis na carcinogênese colorretal em modelos animais.

Conclusão: Embora várias investigações indiquem um papel favorável das dietas ricas em fibras no câncer colorretal, ainda não foi esclarecido se, e quais frações de fibra com atividade prebiótica contribuem para esse benefício à saúde, porém foi observado que o consumo de fibras de maneira geral através de uma dieta balanceada, pode contribuir para a prevenção desse tipo de patologia.

Trab. 335

RESPOSTA METABÓLICA AO TRAUMA: UMA REVISÃO LITERÁRIA ACERCA DAS REPERCUSSÕES FISIOLÓGICAS E MANEJO CLÍNICO NA NUTROLOGIA

Autores: DIBE BALARDINI AYOUB, MARIANA COSTA CARDOSO, MONIQUE DA ROSA MEZZARI, BRUNO NAZÁRIO PINHEIRO, JULIA MASIERO ALANO, NATÁLIA VEADRIGO BOSCHETTI, ANA JÚLIA RONCHI DA COSTA, CAROLINE PAVEI GAVA, EMILY DE SOUZA TORQUATO

Instituição: UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE

Introdução: As vias e respostas metabólicas são essenciais à manutenção das funções do organismo no momento do trauma. As alterações fisiológicas que ocorrem nesse momento corroboram com a recuperação e estabilização de vias endócrinas, neurológicas e circulatórias, além de auxiliar na homeostasia, a qual geralmente é afetada durante o trauma. Classifica-se a resposta compensatória em três fases: diminuição da taxa metabólica no

momento inicial do trauma; fase catabólica e fase anabólica. Os ácidos graxos livres são os principais substratos energéticos utilizados. Após a fase catabólica, proteínas são fornecidas para compor reações essenciais na manutenção da vitalidade. A glicose também participa do período pós-traumático e após ele, ácidos graxos e proteínas assumem a função de substratos energéticos.

Objetivo: Objetiva-se ampliar o conhecimento científico acerca da resposta metabólica ao trauma reconhecendo reações endócrinas, metabólicas e imunológicas obtidas frente ao trauma, bem como a conduta correta no que tange o manejo.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura na qual utilizou-se plataformas como PubMed e Cochrane Library sendo inclusos artigos de alto impacto e excluídos os publicados há mais de 20 anos. Buscou-se por palavras-chave como método de seleção via site DeCS.

Resultados: O grau de injúria determina a ativação dos mecanismos da resposta ao trauma, que pode ser dividida em três fases. A primeira é caracterizada pela diminuição da taxa metabólica e o paciente pode apresentar hipotensão e distúrbios hemodinâmicos. Depois, na fase catabólica, mediada pelas catecolaminas, há aumento do uso de substratos para reparo frente à lesão. O paciente apresenta quadro de hiperativação do sistema nervoso simpático, com palidez, sudorese, taquicardia e taquipneia. Na fase anabólica, têm-se o anabolismo proteico e lipídico, e pacientes predispostos à obesidade e dislipidemia requerem atenção. Ainda na fase de catabolismo, o início precoce da terapia nutricional é de fundamental importância, de preferência dentro de 24 a 48 horas da admissão. Em relação a via de administração, a via enteral é preferível. Além disso, a suplementação de imunomoduladores como arginina e glutamina é interessante para recuperação e diminuição de infecção e inflamação. O cacau pode inibir o NK-KB e a glutamina é útil na modulação de citocinas como TNF- α .

Conclusão: Conclui-se que, mediante à vulnerabilidade fisiológica conforme grau de injúria, há necessidade de uma conduta nutricional adequada como alicerce terapêutico.

Trab. 336**RESVERATROL: POTENCIAIS EFEITOS ANTI-INFLAMATÓRIOS E CARDIOPROTECTORES**

Autores: JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, BRUNO SILVA DANTAS, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, MARIA LUÍSA PONTES MACHADO NETA, MACIEL DA COSTA ALVES, JOSICLEA GOMES DA SILVA, ANA PAULA MELO DA SILVA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: O resveratrol é um composto fenólico pertencente à classe dos estilbenos que pode ser encontrado na composição de plantas, frutas e seus subprodutos, com destaque para a casca de uvas rosadas e o vinho tinto. Diversos estudos evidenciaram que o resveratrol exerce inúmeras ações biológicas que promovem benefícios à saúde humana, incluindo atividades anti-inflamatórias e cardioprotetoras.

Objetivo: Avaliar potenciais propriedades anti-inflamatórias e cardioprotetoras promovidas pelo resveratrol.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura realizada pela seleção de artigos publicados nos últimos dez anos nas bases de dados PubMed e LILACS.

Resultados: Estudos in vitro demonstraram que o resveratrol reduziu significativamente a produção de óxido nítrico, afetando sua atividade sobre citocinas de grande relevância para respostas inflamatórias, como as Interleucinas (IL-1 β , IL-6, IL-10, IL-12), Interferon alfa (IFN- α) e Fator de Necrose Tumoral alfa (TNF- α). Além disso, resultados de uma pesquisa in vivo, realizada com camundongos idosos, evidenciaram que uma ração formulada com 40mg/kg de resveratrol, ofertada por 6 meses, foi capaz de promover efeito modulador sobre a função de células vasculares, atenuando o processo inflamatório e o dano oxidativo na artéria aorta dos animais, além de aumentar a concentração e expressão das proteínas antioxidantes Superóxido Dismutase (SOD1 e SOD2) pela ativação do eixo AMPK (Proteína Quinase Ativada por Monofosfato de Adenosina)-SIRT1 (Sirtuína 1, que atua como sensor metabólico)-PGC-1 α (proliferadores de peroxissoma gama-1, que atuam no controle de transcrição da regulação

gênica). Ademais, pesquisas evidenciaram que o resveratrol possui a capacidade de aumentar as enzimas antioxidantes pelo estímulo do mecanismo do fator nuclear derivado do eritróide 2 (Nrf2/ARE), um importante fator de transcrição responsável por regular a defesa celular contra danos tóxicos e oxidativos que podem ser causados pela expressão de genes atuantes na resposta imunológica sobre o processo de estresse oxidativo.

Conclusão: Os resultados evidenciados pelos estudos indicam que o resveratrol é um composto bioativo que possui atividade antioxidante e anti-inflamatória a nível cardiovascular, exercendo efeito cardioprotetor, podendo auxiliar na prevenção de doenças e possíveis agravos cardiovasculares.

Trab. 337**REUTILIZAÇÃO DO SORO DE RICOTA NA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS LÁCTEOS NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA**

Autores: MARIA LUÍSA PONTES MACHADO NETA, FABRÍCIA DE SOUZA FERREIRA, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, RENALLY DE LIMA MOURA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: O soro de ricota é um subproduto da produção de queijo ricota. Composto principalmente por água, lactose e proteínas do leite, o soro de ricota oferece benefícios nutricionais, incluindo proteínas de alta qualidade e minerais como cálcio e potássio. Pode ser consumido como uma bebida refrescante, adicionado a smoothies ou usado na culinária para aumentar o teor proteico de pratos.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre a reutilização de soro de ricota na elaboração de produtos lácteos.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 10 artigos publicados nas línguas inglesa, portuguesa, de 2018 a 2023, utilizando as bases: LILACS; SCIELO; MEDLINE; e os descritores: bebida láctea; soro de ricota; alimentos funcionais; intestino e suas interações.

Resultados: O soro de ricota é um subproduto do processo de fabricação do queijo e contém nutrientes valiosos, como proteínas e minerais. Ao reutilizá-lo, evita-se o desperdício e aproveita-se sua composição nutricional. O soro de ricota pode ser utilizado como ingrediente em diversos produtos lácteos, como iogurtes, bebidas fermentadas, requeijão e até mesmo na produção de pães e bolos, adicionando valor nutricional e textura aos produtos. A reutilização também pode incluir processos de concentração e purificação para obter ingredientes de alto valor, como proteínas do soro. No entanto, é importante considerar a qualidade e a segurança alimentar ao reutilizar o soro de ricota. Processos de tratamento térmico e higienização são necessários para garantir que os produtos finais sejam seguros para consumo.

Conclusão: Portanto, A reutilização de soro de ricota na elaboração de produtos lácteos é uma prática sustentável e econômica na indústria alimentícia, além disso, a utilização desse subproduto não apenas reduz o desperdício e descarte incorreto, mas também contribui para a criação de alimentos mais nutritivos e diversificados

Trab. 338

REVISÃO SISTEMÁTICA: USO DE FLAVONÓIDES NA DIETA PARA A PREVENÇÃO PRIMÁRIA DE DIABETES MELLITUS TIPO 2

Autores: PEDRO HENRIQUE REGO VIANA, MIGUEL PIRES PINTO, MATEUS VÍNICIUS MARTINS DUTRA DE MIRANDA, MARINA PIMENTA CARREIRO

Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS DE MINAS GERAIS

Introdução: Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2) é uma doença de instalação crônica e de história natural definida, assim como sua fisiopatologia. Hoje, o desenvolvimento de novos saberes está voltado para evitar seu estabelecimento e sua progressão. Os estudos acerca dos flavonoides surgem nesse contexto. Com ampla presença em alimentos cotidianos e com características únicas, apresentam-se como possibilidade para o tratamento de DM2.

Objetivo: Elucidar a relação dos flavonóides com a prevenção primária de DM2.

Metodologia: Revisão bibliográfica de artigos publicados nos últimos 5 anos, utilizando

as bases de dados: PubMed e Portal Regional da BVS. Descritores em inglês: “Flavonoids”, “Diabetes Mellitus, Type 2”, “Primary Prevention”

Resultados: Flavonóides são um grupo de composto fenólico presentes em frutas, vegetais e alimentos à base de plantas; caracteristicamente apresentam efeitos antioxidantes e, em novos estudos, foram descobertas características que, inicialmente, apresentam benefícios para o tratamento de doenças crônicas. Adefegha, S. A. (2017) salientou os efeitos antioxidantes e sequestrador de radicais livres dos flavonoides, descrevendo sua relação com a diminuição dos danos causados pela hiperglicemia. Alkhatane, A. et al. (2021) propõe que os flavonoides atuam também como fator inibitório à amiloidose de amilina nas células beta-pancreáticas, reduzindo assim sua apoptose. Outra nova característica, proposta por Tingjuan, N. et al (2020), é a regulação de mecanismos autofágicos relacionados com MicroRNAs; o autor descreve a desregulação do miR-34a nos cardiomiócitos e células beta-pancreáticas de ratos diabéticos, que alteram a degradação de resíduos celulares, proteínas anormais e organelas danificadas, e expõe a ação dos flavonoides na regulação desse processo, prevenindo a apoptose das células que se acumulariam com resíduos.

Conclusão: As características dos flavonoides criam novas perspectivas acerca do tratamento dietoterápico do DM2 e de suas complicações, ampliando o leque de possibilidades para intervenções, principalmente relacionadas às novas funções descritas.

Trab. 339

RISCOS CARDIOVASCULARES ASSOCIADOS AO USO DE ESTEROIDES ANABOLIZANTES EM ATLETAS DE BODYBUILDING: UMA REVISÃO LITERÁRIA

Autores: MARIA EDUARDA CÔRTEZ CAMARGO, NATALIA LOPES SILVA, BEATRIZ FERNANDES MENDES NOGUEIRA, ANA JULIA YUKARI TOKUNO, SAMYRA ROBERTA ASSIS SOUZA, ANA BEATRIZ FUSCO MIZIARA

Instituição: UNIVERSIDADE DE MARÍLIA

Introdução: Os esteroides anabólicos androgênicos (EAA) são um grupo de compostos naturais e sintéticos formados a partir da testosterona ou um de seus derivados, cujo principal efeito metabólico é a diminuição da ação

androgênica e o aumento da ação anabólica. São frequentemente utilizados em altas doses como suplementação por atletas de bodybuilding para auxiliar o ganho de força muscular (por meio do aumento da síntese de proteínas nos músculos esqueléticos) e de massa magra. É sabido que o uso excessivo e prolongado de EAA está ligado a inúmeros efeitos adversos, sobretudo, a eventos cardiovasculares.

Objetivo: Analisar os impactos na saúde cardiovascular do uso indiscriminado de esteroides anabolizantes em atletas de bodybuilding

Metodologia: Trata-se de uma revisão bibliográfica com artigos indexados na base de dados PubMed, utilizando os seguintes descritores interligados ao booleano AND: "anabolic-androgenic steroids" "cardiovascular risk", "bodybuilders". Como critério de inclusão, artigos publicados nos últimos dez anos e, como critério de exclusão, as revisões. De oito artigos encontrados, após leitura completa dos mesmos, foram selecionados seis que corresponderam ao perfil deste trabalho.

Resultados: Os estudos evidenciaram que o índice de massa corporal, os níveis de testosterona e de estradiol foram maiores nos usuários de EAA quando comparados aos não usuários. No que tange a anatomia cardiovascular desses usuários, observou-se o aumento da espessura do septo interventricular, hipertrofia do ventrículo esquerdo e o aumento das dimensões cardíacas globais. Além disso, constatou-se aumento nos níveis de colesterol LDL e em 35% na Apo-B, também, verificou-se que a pressão arterial diastólica e a frequência cardíaca em repouso foram maiores. Entretanto, houve redução no HDL-C, HDL2-C, HDL3-C, lipoproteína a e em 50% na Apo-A1, e redução dos níveis de LH, FSH e DHEA-S dos mesmos.

Conclusão: Os artigos utilizados apontam alterações cardiovasculares nos bodybuilders que fazem uso dos EAA. Essas alterações ocorrem tanto na anatomia do coração, quanto na clínica desses usuários, levando ao aumento global das dimensões cardíacas, aumento significativo na frequência cardíaca de repouso e na pressão arterial diastólica. O uso de EAA em altas doses é um risco à saúde já comprovado cientificamente. Desta forma, é fundamental aumentar a conscientização sobre os riscos associados ao

seu consumo e promover pesquisas adicionais para melhor compreender os impactos do uso dessas substâncias na saúde cardiovascular.

Trab. 340

SARCOPENIA EM IDOSOS: COMO EU TRATO HOJE E COMO SERÁ AMANHÃ

Autores: ANNA JÚLIA CURCIO DE PAULA ALLEMAND, GABRIEL HENRIQUES AMORIM, LAURA CAMPAGNARO RAMOS, YARA NIPPES, ANTONELLA ZANOTTI LOCATELLI, ISIS AQUINO RABELO DE MELO, NICOLLI DIAS DUARTE TORRES, LÍVIA SIMÕES LIRA, MARIA LUÍZA ALMEIDA BRUM, LARA TONINI

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA

Introdução: A sarcopenia, comum em idosos, é a perda de massa muscular, prejudicando a saúde e qualidade de vida. Exercícios e dieta adequada podem ajudar a prevenir e tratar esse problema. A sarcopenia afeta a mobilidade e aumenta o risco de quedas. Priorizar a atividade física e proteína na dieta é essencial para idosos.

Objetivo: O objetivo do trabalho consiste em realizar um estudo de artigos acerca do tratamento e abordagem terapêutica da sarcopenia em idosos.

Metodologia: Foi realizado um estudo de artigos usando PubMed e UpToDate com foco nos anos 2022 e 2023, submetidas as palavras chaves "supplementation" "therapeutic" "sarcopenic".

Resultados: O tratamento atual da sarcopenia enfatiza intervenções no estilo de vida, como exercícios resistidos e adequação nutricional, sendo esses os pilares com melhor evidência. Intervenções farmacológicas ainda não estão aprovadas, mas podem ser consideradas em casos de falta de resposta às modificações no estilo de vida. Alguns alvos farmacológicos promissores incluem a miostatina, o sistema renina-angiotensina e os receptores androgênicos. Além disso, a combinação de testosterona e exercícios mostrou benefícios na massa muscular. O exercício físico é crucial para o envelhecimento saudável, com uma ingestão adequada de proteína após o exercício, sendo essencial para estimular a síntese de proteína muscular. O exercício físico é altamente recomendado para o envelhecimento saudável. Durante a recuperação pós-exercício

de resistência há uma atenuação na resposta de síntese de proteína muscular pós-prandial com a ingestão de 20g de proteína nesse período. Pelo menos 40g são necessárias nesse momento para promover um estímulo robusto de síntese proteica muscular.

Conclusão: O tratamento da sarcopenia se baseia em intervenções no estilo de vida, destacando exercícios resistidos como a opção com maior evidência. Complementar com dieta adequada e suplementos pode otimizar os resultados. A busca por intervenções farmacológicas requer mais ensaios clínicos com pacientes que atendam aos critérios atuais.

Trab. 341

SARS-COV-2 X HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA: MECANISMO MOLECULAR ENVOLVIDO

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, WENDEL VINÍCIUS LAURENÇO RODRIGUES, ELICARLOS MARQUES NUNES, MARIA TEREZA LUCENA PEREIRA, MAYARA QUEIROGA ESTRELA ABRANTES BARBOSA, CAMILA CAROLINA DE MENEZES SANTOS BERTOZZO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A pandemia da Covid-19 afetou seriamente o mundo, com mais de 766 milhões de infecções confirmadas e ceifando mais de 6,9 milhões de vidas até maio de 2023. Pessoas que possuíam alguma comorbidade foram enquadradas como grupo de risco à infecção pelo vírus, dentre elas, os portadores de hipertensão arterial. A Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) foi associada como uma das doenças cardiovasculares mais frequentes em pacientes com Covid-19, aumentando consideravelmente o risco de hospitalização e morte, principalmente em pacientes com HAS não controlada.

Objetivo: O objetivo desta revisão foi relatar o mecanismo molecular da correlação entre o SARS-CoV-2 e a HAS.

Metodologia: Foi realizada uma revisão da literatura com artigos científicos obtidos nas bases eletrônicas de dados SciELO, Google Acadêmico e PubMed, no idioma inglês, no intervalo de tempo de 3 anos.

Resultados: A íntima relação entre a Covid-19 e a HAS se dá pela Enzima Conversora de Angiotensina 2 (ECA 2), enzima que faz parte do

Sistema Renina Angiotensina Aldosterona (SRAA), responsável pelo equilíbrio hidroeletrólítico e pelo controle da Pressão Arterial. A ECA 2 atua como uma enzima contrarreguladora na via do SRAA, degradando a angiotensina II em angiotensina (1-7), um vasodilatador com efeitos anti-inflamatórios, atenuando, portanto, os efeitos da angiotensina II. A ECA 2 é a principal porta de entrada do SARS-CoV-2 no organismo, servindo de sítio para a fixação da proteína spike presente na cápsula viral. Estudos demonstraram que a proteína spike facilita a entrada do SARS-CoV-2 ao se ligar aos receptores da ECA 2 em células-alvo, levando a uma regulação negativa da ECA 2 via degradação proteolítica. A ECA 2 é expressa em abundância em pacientes hipertensos, pois o SRAA é desregulado em pessoas com HAS, facilitando todo o processo de expressão enzimática e proporcionando maior número de sítios ativos para a entrada do microrganismo causador da Covid-19.

Conclusão:

Esses mecanismos podem contribuir para explicar o aumento da vulnerabilidade dos pacientes hipertensos a um curso mais grave da doença quando ocorre dano vascular, o que também pode elucidar os casos envolvendo complicações referentes à Covid-19 em pacientes hipertensos com a formação de coágulos em arteríolas pulmonares, com dano alveolar difuso, endotelite vascular pulmonar e trombose.

Trab. 342

SAÚDE BASEADA EM VALOR EM NUTROLOGIA

Autores: RAPHAEL DE FARIA SCHUMANN, ISABELA VIEIRA DE SOUSA, PAULO SCHOR, DANIELA MENDES LATRECHIA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO

Introdução: Os custos com a saúde têm avançado em todo o mundo em função do aumento da expectativa de vida, do crescente desenvolvimento tecnológico de equipamentos e novos medicamentos. Com esse aumento, o sistema de saúde tem encontrado dificuldades em conseguir permanecer atualizados e fornecendo as melhores opções em assistência à população. O modelo de remuneração atual (fee for service - FFS) contribui para esse alto custo ao remunerar pela quantidade de atendimentos e não pela qualidade do mesmo. Alguns modelos

alternativos vêm sendo tentados para que se consiga chegar a um equilíbrio entre um custo justo e uma boa assistência médica aos pacientes, porém sem atingir o equilíbrio. Para tentar mudar esse cenário, Porter e Teisberg sugeriram em 2006 a adoção do value based health care (VBHC) ou sistema de saúde baseada em valor. O sistema consiste no conceito de que o valor percebido seria uma relação em que a qualidade seria o conjunto da soma da percepção da experiência do paciente em relação ao atendimento e seus resultados clínico-cirúrgicos divididos pelo custo, apresentando a seguinte fórmula: Valor = (Experiência + Resultados)/Custo. Com esse sistema, adota-se uma remuneração diferenciada para os prestadores que consigam atingir o maior "valor". Não adianta termos uma percepção de qualidade e resultados para os pacientes se ao mesmo tempo tivermos que aumentar o custo para isso, pois iríamos acabar no mesmo dilema atual da insustentabilidade do sistema. Dentro da especialidade de Nutrologia o tema de medidas de desfechos clínicos associados à sua contrapartida financeira é pouco explorado, sendo de fundamental importância para a devida análise de quais são os melhores protocolos clínicos, não apenas do ponto de vista do médico, mas também do paciente.

Objetivo: Apresentar e divulgar os conceitos básicos da saúde baseada em valor e demonstrar como se dá sua aplicação dentro da Nutrologia.

Metodologia: Demonstrar, através de casos de sucesso em outras especialidades, que o VBHC gera redução no custo hospitalar e aumento da percepção de qualidade por parte do paciente.

Resultados: Casos como o da Martini Klinik na Alemanha, Joinvasc em Joinville e da Clínica Vera Cruz em Campinas, demonstram que o sistema gera uma melhor percepção de qualidade por parte dos pacientes e apresenta redução de custos.

Conclusão: Apresentar as opções de utilização do VBHC dentro da Nutrologia, procurando estimular a discussão em torno de modelos de remuneração que tragam melhor resultados ao paciente sem aumentar custos.

Trab. 343

SAÚDE MENTAL E ALIMENTAÇÃO

Autores: NICOLE ALMEIDA VENTURA QUEIROGA, VICTOR JOSÉ FERREIRA PERRUSI, ANDRÉ BUARQUE LEMOS, RAFAEL EUGENIO LAZAROTTO, GERCIANO MONTEIRO DE CARVALHO, JAMES MARCÍLIO NASCIMENTO CASSIANO, RICARDO ALBERNAZ MENDES, CLARISSA RIOS SIMONI, LARISSA BIANCA DE SOUSA ARAÚJO, MANOEL FELIPE QUINTINO RODRIGUES DA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A ingestão de nutrientes, propiciada pela alimentação, é essencial para a boa saúde. A ciência da nutrição surge com a identificação e o isolamento de nutrientes presentes nos alimentos e com os estudos do efeito de nutrientes individuais sobre a incidência de determinadas doenças. Estudos indicam, que o efeito benéfico sobre a prevenção de doenças advém do alimento em si e das combinações de nutrientes e outros compostos químicos que fazem parte da matriz do alimento, mais do que de nutrientes isolados.

Objetivo: O objetivo principal observar a relação entre a alimentação e a saúde mental.

Metodologia: Esta pesquisa foi caracterizada como um estudo descritivo bibliográfico, no qual foi desenvolvida e realizada uma pesquisa bibliográfica nas bases de dados: Scientific Electronic Library On-line (SciELO) e National Library of Medicine (PubMed) entre 2015 e 2022 sobre a relação entre a alimentação e a saúde mental.

Resultados: Para desenvolver uma boa saúde mental e física, deve-se promover uma alimentação saudável e rica em nutrientes. Desde modo, os alimentos que consumimos também podem se relacionar ao desenvolvimento na plasticidade no cérebro. O baixo consumo de aminoácidos está associado ao baixo consumo de proteínas, essenciais para a síntese de neurotransmissores, como o triptofano, que atravessa a barreira sangue-cérebro e é precursor de serotonina. Evidências diretas do efeito dos ácidos graxos de cadeia curta nos distúrbios neuropsiquiátricos e no funcionamento psicológico sugerem que a microbiota intestinal pode modular o eixo intestino-cérebro e influenciar a depressão. (GUIDALI, 2019). Martins, Streck e Silva (2017), evidenciaram que a falta da vitamina

B12, encontrada em peixes, fígado, carne, leite e derivados, ocasiona inúmeras doenças incluindo aquelas de origem neurológicas, psicológicas, disfunções hormonais e anemia. O baixo consumo de alimentos ricos em Vitamina B12, e ao seu processo de envelhecimento, os quais podem induzir o surgimento de anemia, depressão e retardo mental. (SILVA; PASSOS; MAIA, 2019). Uma dieta pró inflamatória é Associada a probabilidades aumentadas de sintomas de depressão entre Adolescentes iranianas: A Estudo Transversal (SHIVAPPA et al. 2018)

Conclusão: Uma dieta balanceada, rica em nutrientes e minerais, é essencial para manter a saúde, qualidade de vida e reduzir doenças, principalmente sem comprometer o senso de humor e o bem-estar. O alimento é considerado um modulador, causando alterações nas respostas fisiológicas ao ambiente intestinal.

Trab. 344

SELETIVIDADE ALIMENTAR E TRANSTORNO DO ESPECTRO DO AUTISMO (TEA)

Autores: ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, ELZA FERREIRA ALEXANDRE, WILMA HELENA DE OLIVEIRA

Instituição: FACULDADE MAURÍCIO DE NASSAU DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A seletividade alimentar é uma preocupação significativa em indivíduos com Transtorno do Espectro do Autismo (TEA), impactando sua qualidade de vida. A relação entre seletividade alimentar e autismo é complexa, envolvendo fatores neurobiológicos, sensoriais e comportamentais. Compreender os mecanismos subjacentes a essa relação é crucial para desenvolver estratégias de intervenção eficazes que abordem tanto as necessidades nutricionais quanto os desafios comportamentais associados ao TEA.

Objetivo: Esta revisão tem como objetivo analisar a literatura científica atual sobre a seletividade alimentar em indivíduos com TEA, explorando as possíveis causas, impactos na saúde, abordagens de intervenção e avanços na compreensão dessa complexa relação.

Metodologia: A pesquisa foi conduzida por meio de uma busca em bases de dados científicas, como PubMed e Google Acadêmico,

utilizando termos como “seletividade alimentar”, “autismo”, “transtorno do espectro do autismo”, “alimentação seletiva” e “intervenções”. Foram selecionados estudos publicados nos últimos dez anos, com foco em pesquisas empíricas, revisões sistemáticas e estudos clínicos que exploram os aspectos da seletividade alimentar em indivíduos com TEA.

Resultados: A seletividade alimentar é comum em crianças e adultos com TEA, caracterizada por preferências restritas por certos alimentos, texturas e cores. Evidências sugerem que fatores sensoriais, como hipersensibilidades gustativas e olfativas, podem contribuir para a seletividade alimentar. Questões comportamentais, ansiedade e rigidez cognitiva também podem desempenhar um papel importante. A seletividade alimentar em indivíduos com TEA frequentemente resulta em dietas desequilibradas, aumentando o risco de deficiências nutricionais e problemas de saúde. Abordagens de intervenção variam desde estratégias comportamentais, como terapia de exposição, até intervenções nutricionais e sensoriais, como a modificação de texturas e cores dos alimentos.

Conclusão: A seletividade alimentar é uma preocupação substancial em indivíduos com TEA, afetando tanto a nutrição quanto o bem-estar geral. A compreensão das causas subjacentes e a identificação de abordagens eficazes são cruciais para melhorar a qualidade de vida. As pesquisas destacam a importância de uma abordagem multidisciplinar que integre profissionais de saúde, terapeutas ocupacionais e nutricionistas para desenvolver intervenções personalizadas que abordem as complexas interações entre fatores sensoriais, comportamentais e nutricionais.

Trab. 345

SENSIBILIDADE AO GLÚTEN NÃO CELÍACA E DOR ARTICULAR

Autores: STELA VIRGINIA SOARES FREIRE ZAMBELLI, LYVIA CRIVELLARO, ANNA BEATRIZ FERREIRA FREITAS

Instituição: UNIVERSIDADE DO GRANDE RIO PROFESSOR JOSÉ DE SOUZA HERDY

Introdução: A sensibilidade ao glúten não celíaca (SGNC) é uma condição clínica que se

manifesta com sintomas relacionados à ingestão de alimentos contendo glúten, em indivíduos que não são portadores da Doença Celíaca (CD) ou alergia ao trigo.

Objetivo: Relatar o caso de uma paciente, com dores articulares, que exacerbavam com a dieta com glúten e cessavam com a privação do glúten.

Metodologia: Estudo do tipo relato de caso com informações obtidas por meio de anamnese com a paciente, registro de exames genéticos, laboratoriais e de imagem, cujos sintomas e desafios clínicos, levantam questões relacionada entre ingestão de glúten e dores articulares.

Resultados: Mulher, 61 anos, 58 kg, branca, médica, apresentou dores articulares, recorrentes, de difícil remissão há 4 anos. Praticante de atividade física regular, atribuiu aos treinos, as dores em articulações. Exames de imagem (ressonância magnética de ombro, tornozelo e cotovelos), demonstrando tendinite (bursite direita, de Aquiles esquerda, epicondilite bilateral), Aproximadamente 1 ano antes do primeiro quadro de dor incapacitante, durante um congresso, colheu um exame de Predisposição Genética às Intolerâncias Alimentares, pelo PROGENOMICS, dentre eles, ao GLÚTEN, com resultado de ALTO RISCO. Identificado HLA-DQ8 Nessa ocasião, não havia sido valorizado o resultado, pois não apresentava sintomas intestinais. Porém, com os quadros álgicos repetidos, foi retirado o glúten da dieta, com melhora importante do quadro. Um mês após a dieta de exclusão, sem dores, foi reintroduzido o glúten na dieta, reaparecendo dor em cotovelos. Há 10 meses, fazendo dieta de exclusão do glúten, participando de treinamento funcional em academia e corrida de rua, sem queixas álgicas. Exames sorológicos de Anticorpo Antiendomísio, Anticorpo Antitransglutaminase, Anticorpo Antigliadina, negativos. Colhidos antes da retirada do glúten da dieta. A Endoscopia Digestiva Alta com biópsia de Intestino Delgado, não foi realizado em função das dores incapacitantes. Não apresentou alterações disabsortiva (sem anemia, ferritina: 77,5ng/ml; vitamina B12: 423pg/ml; vitamina D: 35,2). IgA total normal. Sem história familiar para DC. Sem história de enxaqueca, dermatite herpetiforme ou alteração das transaminases.

Conclusão: Paciente evoluiu com remissão das crises álgicas, com a exclusão do glúten

da dieta. Não foi possível fechar o diagnóstico de SGNC e descartar DC, pois a paciente não tolera a ingesta de glúten para a realização da endoscopia.

Trab. 346

SHELF-LIFE DE ÓLEO VEGETAL ARMAZENADO E TRANSPORTADO À GRANEL

Autores: ARTUR BASTIAN DA SILVA, THAÍS COSTA NIHUES, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A shelf life de óleo vegetal armazenado e transportado a granel é um aspecto crucial na indústria de alimentos e logística. A degradação oxidativa do óleo é uma preocupação central, uma vez que pode afetar a qualidade e a segurança dos produtos finais. Nessa revisão bibliográfica, foram analisados os principais fatores que influenciam a degradação oxidativa do óleo vegetal durante o armazenamento e o transporte a granel.

Objetivo: Este estudo teve como objetivo avaliar os principais fatores que influenciam o shelf-life de óleo vegetal armazenado e transportado à granel. Além disso, visou identificar estratégias eficazes para prolongar a vida útil do óleo e manter sua qualidade durante o armazenamento e o transporte

Metodologia: A pesquisa foi conduzida por revisão da literatura dos últimos 10 anos.

Resultados: Os fatores que afetam a shelf life do óleo incluem a exposição à luz, calor, oxigênio e umidade. A presença de pró-oxidantes, como metais e contaminantes, pode acelerar a degradação. O perfil de ácidos graxos também desempenha um papel crucial na estabilidade do óleo, sendo que óleos com altos teores de ácidos graxos insaturados são mais suscetíveis à oxidação. A presença de antioxidantes naturais e sintéticos pode retardar a oxidação, prolongando a vida útil do óleo. Além disso, o transporte a granel apresenta desafios adicionais devido às condições variáveis de temperatura e exposição ao ar durante o manuseio. Para estender a shelf life do óleo, é essencial adotar práticas adequadas de armazenamento e transporte, bem como selecionar óleos com perfis de ácidos graxos mais estáveis. O controle da temperatura, umidade e exposição à luz desempenham um

papel vital na preservação da qualidade do óleo. O uso de blends de antioxidantes naturais, mais eficazes, contribuem para shelf-life de óleos e a melhor aceitação do produto, por parte do consumidor.

Conclusão: A shelf life de óleo vegetal armazenado e transportado a granel é influenciada por uma combinação de fatores, incluindo composição do óleo, condições de armazenamento e transporte, bem como a presença de antioxidantes. Os autores agradecem a Bunge Alimentos e a Universidade de Blumenau por financiarem a execução deste projeto de pesquisa.

Trab. 347

SÍNDROME MDPL (HIPOPLASIA MANDIBULAR, SURDEZ, CARACTERÍSTICAS PROGERÓIDES E LIPODISTROFIA) E MANEJO NUTROLÓGICO: UM RELATO DE CASO RARO

Autores: LIMIRO LUIZ DA SILVEIRA NETO

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: Lipodistrofias congênitas compreendem um grupo raro de distúrbios heterogêneos que afetam distribuições de tecido adiposo e são caracterizadas por vários graus de perda de gordura corporal. Os danos genéticos, encurtamento dos telômeros, senescência celular e defeitos de proliferação são marcantes no processo de envelhecimento. O metabolismo e a atividade mitocondrial desempenham uma função importante na patogênese da síndrome MDPL (hipoplasia mandibular, surdez, características progeróides e lipodistrofia).

Objetivo: Relatar o caso e o diagnóstico de uma paciente com a síndrome MDPL e o manejo nutrológico

Metodologia: As informações foram obtidas durante a consulta médica da paciente com o autor, entrevista com o paciente e familiares, registro fotográfico e revisão da literatura. Este estudo seguiu a conformidade do comitê de ética e preservou o anonimato da paciente, bem como preservou os direitos e cuidados da paciente, de acordo com a Declaração de Helsinque de 1964. A absorção de raios-x de dupla energia de corpo inteiro demonstrou um percentual de gordura total de 32% (percentil 54), um índice musculoesquelético relativo muito baixo de 2,56 kg/m²

e índice de massa gordurosa também baixo de 3,89 g/m². Nos exames laboratoriais foram encontrados uma baixa leptina de 1,90 ng/mL, uma insulina basal de 166,3 µUI/mL, HOMA IR de 38,2 e triglicérides de 205mg/dL. A análise do DNA extraído por SWAB bucal foi positivo para alteração no gene POLD1 confirmando o diagnóstico de MDPL.

Resultados: Após iniciar o tratamento com dieta ajustada em proteínas, calorias, índice e carga glicêmica e metformina a paciente apresentou novos exames com HOMA- IR 8,3, evoluindo com ganho de 2,5 quilos, agora com 33,1 quilogramas de peso, relatando melhora.

Conclusão: O caso relatado e publicações levantadas trazem à luz a discussão do diagnóstico e terapêutica de uma síndrome complexa e como a MDPL. A ausência de cura, a dificuldade no diagnóstico e indisponibilidade de alguns dos recursos terapêuticos fazem da Síndrome de hipoplasia mandibular, surdez, características progeróides e lipodistrofia uma síndrome extremamente rara, de difícil diagnóstico e difícil manejo. O progresso na identificação dos genes da lipodistrofia ajudará na melhor compreensão do papel das vias envolvidas na complexa fisiologia da gordura. Os estudos mostraram haver uma disfunção mitocondrial, bem como alterações morfológicas nas mitocôndrias em pacientes portadores de MDPL.

Trab. 348

SUPLEMENTAÇÃO DA VITAMINA D E SEUS NÍVEIS SÉRICOS, NO DESENVOLVIMENTO DE DIABETES MELLITUS GESTACIONAL (DMG): UMA REVISÃO DA LITERATURA

Autores: ISAAC FERREIRA DE ALBUQUERQUE, JOÃO RODRIGUES DE PONTES NETO, ISADORA RUTH DANTAS DE MEDEIROS SANTOS, SUEDNA DA COSTA SILVA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, RENALLY DE LIMA MOURA, NILCIMELLY RODRIGUES DONATO, FLÁVIA NEGROMOMONTE SOUTO MAIOR, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, MARILIA FERREIRA FRAZÃO TAVARES DE MELO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Diabetes Mellitus Gestacional (DMG) é um distúrbio metabólico, em que a tolerância à glicose é normal antes da gravidez e anormalidade ocorre pela primeira vez durante a

gestação. Esta condição patológica é responsável por aumentar o risco de complicações perinatais e maternas, como Síndromes Hipertensivas da Gestação, polidrâmnio, sofrimento fetal e prematuridade. É essencial identificar e reduzir os fatores de risco do DMG e a deficiência de vitamina D tem sido proposta como um possível fator de risco.

Objetivo: Este trabalho objetivou-se reunir os dados atuais disponíveis na literatura científica sobre o papel da suplementação da vitamina D e seus níveis séricos, no desenvolvimento de Diabetes Mellitus Gestacional (DMG).

Metodologia: Foram realizadas buscas de artigos científicos internacionais nas bases de dados eletrônicos como Biblioteca Cochrane, PubMed, Medline, Science Direct e Google Scholar, publicados até o ano de 2022. Os descritores utilizados foram: vitamina D ou 25-(OH)D ou 1,25(OH)2D e diabetes gestacional ou DMG ou diabetes e gravidez, priorizando artigos de revisão sistemática e/ou metanálise.

Resultados: Estudos mostraram uma associação significativa entre deficiência materna de vitamina D e aumento do risco de DMG. A suplementação de vitamina D em gestantes com diabetes gestacional aumentou os níveis séricos de 25(OH)D e reduziu o risco de prematuridade ao nascimento, hiperbilirrubinemia e hospitalização neonatal de recém nascidos. A suplementação semanal da vitamina também foi relacionada à diminuição nos níveis de HOMA-IR em grávidas não diabéticas.

Conclusão: Em conclusão, os estudos demonstraram que níveis mais baixos de vitamina D sérica materna foram associados a um maior risco de desenvolver DMG na gravidez. A dose e a duração da suplementação de vitamina D para segurança precisam ser mais investigadas.

Trab. 349

SUPLEMENTAÇÃO DE COENZIMA Q-10 EM QUADROS CLÍNICOS PATOLÓGICOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, JEAN LUCAS DE MACEDO SOUSA, WELLINGTON OLIVEIRA SANTOS, SABRINA GOMES COELHO COSTA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, VANESSA BORDIN VIERA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A Coenzima Q-10 (CoQ-10) é um antioxidante lipossolúvel produzido em células animais, realiza papel como um cofator na cadeia respiratória mitocondrial para fornecer energia às células, além de ajudar a reciclar outros antioxidantes como a vitamina C ou a vitamina E, e atuam diretamente sobre os radicais livres ou oxidantes, reduzindo e neutralizando os compostos. Infelizmente, não há consistência nos estudos devido à diversidade de funções da CoQ-10 no organismo.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre a importância nutricional do consumo da suplementação de coenzima Q-10 respondendo a quadros clínicos patológicos.

Metodologia: Refere-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 10 artigos publicados na língua inglesa, de 2013 a 2023, a busca do material científico ocorreu nas seguintes plataformas: PUBMED; BVS. Para tal, foi utilizada a combinação dos seguintes Descritores em Ciências da Saúde: "Coenzyme q-10" e "Disease", sendo conectados através do operador "AND".

Resultados: Em doenças cardiovasculares: A suplementação de CoQ-10 demonstrou melhorar a função cardíaca em pacientes com insuficiência cardíaca congestiva, reduzir a pressão arterial em indivíduos hipertensos e reduzir a frequência de episódios de angina em pacientes com doença cardíaca isquêmica. A respeito de doenças neurológicas: Em condições como a doença da Malária, a suplementação de CoQ-10 mostrou potencial para reduzir a progressão dos sintomas, possivelmente devido às suas propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias. Diante de distúrbios metabólicos, como a diabetes tipo 2, a suplementação de CoQ-10 demonstrou melhorar a sensibilidade à insulina e reduzir os níveis de glicose no sangue. Acerca de doenças hepáticas gordurosa não alcoólica mostraram resultados promissores por reduzirem o estresse oxidativo, aliado a uma estratégia de suplementação de longo prazo tem-se a saúde mitocondrial melhorada.

Conclusão: Assim sendo, a suplementação de CoQ-10 mostra potencial benefício terapêutico em uma ampla gama de condições clínicas, principalmente devido às suas propriedades antioxidantes e seu papel na produção de energia celular, com foco especial em doenças

cardiovasculares, condições neurológicas e problemas metabólicos.

Trab. 350

SUPLEMENTAÇÃO DE L-GLUTAMINA COMO TRATAMENTO ADJUVANTE NA REDUÇÃO DE COMPLICAÇÕES AGUDAS DA DOENÇA FALCIFORME

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, BIANCA DUTRA COSTA

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: A doença falciforme (DF) é caracterizada por eventos vaso-oclusivos intermitentes e anemia hemolítica crônica, devido à substituição de um único aminoácido na cadeia de globina beta, as hemácias falciformes são mais propensas à polimerização, vaso-oclusão e anemia hemolítica no contexto da desoxigenação da hemoglobina. Os eventos vaso-oclusivos resultam em isquemia tecidual levando a dor aguda e crônica. A dor causa morbidade significativa para aqueles que vivem com DF e tem um impacto negativo na qualidade de vida dos indivíduos portadores da doença. A L-glutamina reduz o estresse oxidativo das hemácias, reduzindo a adesão endotelial, tendo em vista isso vem sendo estudada sua suplementação para mitigação de complicações agudas da DF.

Objetivo: Analisar se a suplementação de L-Glutamina tem potencial de reduzir complicações agudas em pacientes com doença falciforme.

Metodologia: Foi realizada uma revisão bibliográfica nas bases de dados Pubmed e SciELO, sendo contemplados os artigos publicados entre 2018 e 2023.

Resultados: A L-glutamina foi aprovada pelo FDA em 2017 para reduzir as complicações agudas da doença falciforme. A dose recomendada de L-glutamina é 10 a 30 gramas ao dia, por via oral, duas vezes ao dia. O mecanismo de ação da L-glutamina no tratamento da DF permanece desconhecido, todavia estudos demonstram atenuar o dano oxidativo de hemácias falciformes. Nesse sentido, trabalhos têm demonstrado que há benefícios com a suplementação de L-glutamina, que incluem a redução da frequência de crises de dor, taxas de hospitalização e complicações agudas de DF. Em

estudo do tipo ensaio clínico original de Fase 3, o tratamento com L-glutamina versus placebo levou a uma redução estatística nas crises de dor, hospitalizações, tempo entre a primeira e segunda crise e dias no hospital. O número cumulativo de crises de dor foi 25% menor em comparação com o grupo placebo.

Conclusão: Conclui-se que a suplementação de L-glutamina mostra potencial para atenuar a gravidade do quadro na doença falciforme com redução da frequência de crises de dor, hospitalizações e complicações agudas. Ainda que o mecanismo exato não seja completamente compreendido, demonstrou-se o impacto positivo no dano oxidativo das hemácias falciformes. Apesar da necessidade de mais pesquisas para determinar sua eficácia e segurança a longo prazo, a suplementação de L-glutamina se mostra uma promissora alternativa com potencial para melhorar a qualidade de vida dos pacientes com DF.

Trab. 351

SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINAS E DEPRESSÃO

Autores: MARIA BETÂNIA GOMES DA SILVA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, WILMA HELENA DE OLIVEIRA, ELZA FERREIRA ALEXANDRE, ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS

Instituição: FACULDADE MAURÍCIO DE NASSAU

Introdução: A depressão é um transtorno debilitante que afeta milhões de pessoas no mundo. A depressão é um transtorno de humor com causas multifatoriais envolvendo fatores genéticos, psicossociais e biológicos, incluindo desequilíbrios químicos cerebrais. Além de tratamentos convencionais como terapia e medicamentos, a suplementação de vitaminas pode ser útil como abordagem complementar no tratamento da depressão.

Objetivo: O objetivo deste estudo é analisar a eficácia da suplementação de vitaminas no controle e na prevenção da depressão.

Metodologia: Dez artigos publicados entre 2019 e 2023 foram selecionados usando palavras-chave como depressão, nutrientes e suplementação. As fontes foram Google Acadêmico e PubMed.

Resultados: A suplementação dietética é relevante na prevenção e controle da

depressão, destacando vitaminas específicas com benefícios potenciais. Suplementar micronutrientes, aumentar triptofano e ômega 3 é recomendado devido à ligação com saúde mental. Deficiência de vitamina D aumenta risco de depressão, afetando neurotransmissores como dopamina e serotonina. Vitamina B12 em alta concentração está ligada a resposta positiva ao tratamento, enquanto baixos níveis podem prejudicar. Magnésio é essencial, influenciando neurotransmissores como serotonina, dopamina e noradrenalina, cruciais na regulação do humor; sua falta pode contribuir para sintomas depressivos e mudanças de personalidade.

Conclusão: A suplementação de micronutrientes como zinco, magnésio, vitaminas D e B12, juntamente com a ingestão de alimentos ricos em ômega 3 e triptofano, é importante para prevenir e controlar sintomas depressivos. Estudos destacam a conexão entre nutrientes e saúde mental, ressaltando a necessidade de pesquisas mais aprofundadas nessa área.

Trab. 352

SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL EM IDOSOS: ATÉ QUE PONTO?

Autores: ANNA JÚLIA CURCIO DE PAULA ALLEMAND, LARA TONINI, NICOLLI DIAS DUARTE TORRES, GABRIEL HENRIQUES AMORIM, LAURA CAMPAGNARO RAMOS, MARIA LUÍZA ALMEIDA BRUM, LETICIA JANUZZI RESENDE, LARA CATARINE ENTRINGER DOBRAWOLSKY, ANTONELLA ZANOTTI LOCATELLI, ISIS AQUINO RABELO DE MELO

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA

Introdução: O envelhecimento biológico é inevitável e intrínseco e está atrelado ao processo natural de deterioração celular. Diante do aumento da expectativa de vida, temas como fragilidade e suplementação nutricional tornaram-se pertinentes. A fragilidade é um estado de maior vulnerabilidade a estressores associado à idade.

Objetivo: O objetivo do trabalho consiste em avaliar a necessidade ou não de suplementação nutrológica em idosos a partir da revisão de artigos científicos.

Metodologia: Foi realizada uma revisão narrativa de artigos na base de dados PubMed

publicados entre 2021 e 2023. As palavras-chave utilizadas foram "supplementation", "fragility" e "sarcopenic".

Resultados: Os artigos demonstraram que baixos níveis séricos de vitamina D estão associados a um maior risco de fragilidade, porém, altas doses de vitamina D em idosos não evitaram a fragilidade. Entretanto, uma das meta-análises esclareceu que a suplementação de vitamina D associada ao cálcio tem sido amplamente recomendada na prevenção de quedas em idosos. O impacto da suplementação associada de ácidos graxos, carotenóides e vitamina E em relação à melhora do desempenho cognitivo em idosos mostrou que estes funcionam sinergicamente apresentando efeito benéfico na redução do declínio cognitivo e risco de demência. Explorou-se associações entre ingestão de proteínas e função física em idosos. Concluindo que uma ingestão de proteína superior está associada ao melhor desempenho físico e maior força muscular. Os probióticos, foram propostos para melhorar o comprometimento cognitivo e o transtorno depressivo, mas, seu papel permanece obscuro. Entretanto, o efeito dos probióticos na cognição e humor dos idosos, ao final deste estudo promovem a flexibilidade mental e aliviam o estresse em idosos saudáveis, além de alterações na microbiota intestinal. Reforçando os achados dos estudos anteriores, a suplementação de ômega 3 e probióticos demonstram que a suplementação desses reduzem a inflamação, e a suplementação dupla pode ter efeitos sinérgicos na saúde.

Conclusão: O suporte nutrológico com suplementos mostrou benefícios para idosos saudáveis ou com doenças crônicas, melhorando o envelhecimento. A prescrição deve ser feita por um profissional de saúde capacitado.

Trab. 353

TEMA: DETERMINAÇÃO DO PERFIL DE PACIENTES EM USO DE NUTRIÇÃO PARENTERAL NO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PROFESSOR EDGAR SANTOS (HUPES) EM SALVADOR- BAHIA

Autores: MARIA CECILIA KRUSCHEWSKY, MARIA CECILIA KRUSCHEWSKY, VITOR LIMA NASCIMENTO, RODRIGO FERNANDES WEYLL PIMENTEL, ISNEY MOTA DE ALMEIDA, RODRIGO SOUZA DOS SANTOS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

Introdução: A prescrição de nutrição parenteral é algo de pouco domínio no meio médico apesar de sua sistematização vim desde o século passado. Hoje sabe-se da grande importância que se tem na indicação e no manejo da nutrição parenteral visto o aumento da complexidade dos doentes atendidos no dia a dia em ambiente hospitalar. Partindo desse princípio e importância procuramos traçar o perfil epidemiológico dos pacientes que necessitaram de nutrição parenteral no período de 1º abril a 31º julho de 2023 no Hospital Universitário Professor Edgar Santos (HUPES), em Salvador, BA.

Objetivo: O presente estudo tem o objetivo primário traçar o perfil epidemiológico dos pacientes que necessitaram de nutrição parenteral em um Hospital Universitário e consequente melhorar e aprimorar protocolos de gerenciamento.

Metodologia: Estudo retrospectivo de análise de prontuários e dados secundários dos pacientes que fizeram uso de NP, no período de 1º abril a 31º julho de 2023 no HUPES, em Salvador, BA.

Resultados: Entre os dias 1º de abril e 31º julho de 2023, 46 pacientes necessitaram de nutrição parenteral, destes 41% estavam em estado de pós operatório incluindo reconstrução de trânsito (36,8%) e colectomia (31%). De forma semelhante, 37% dos pacientes atendidos eram pacientes oncológicos e deste 40% eram pacientes com câncer de algum segmento do trato gastrointestinal. Nota-se portanto uma necessidade aumentada de terapia de suporte parenteral em pacientes em cuidados pós operatório e oncológico provavelmente pelas condições clínicas/ cirúrgicas e nutricionais próprias. Em relação ao GLIM, usado como ferramenta de triagem nutricional, notou-se que 65,2% dos pacientes atendidos eram pacientes com critério de desnutrição seja estágio 01 (46,6%) e estágio 02 (53,3%) o que pode estar relacionado com o tempo prolongado (> 10 dias) de uso de terapia parenteral que aconteceu em 46% dos pacientes. Destes, somente 02 pacientes prolongou-se o uso por mais que 25 dias e 07 (15%) evoluíram ao óbito durante o acompanhamento.

Conclusão: É de suma importância traçar o perfil clínico/ epidemiológico dos pacientes

atendidos para uma melhor direcionamento e especialização da equipe de terapia nutricional e corpo clínico. Ter conhecimento das patologias mais prevalentes torna a equipe ágil e capaz de reconhecer e atender os doentes que necessitam de suporte parenteral podendo ser capaz de mudar desfechos clínicos e impactar em sobrevida.

Trab. 354

TENDÊNCIAS EM EMBALAGENS CARTONADAS COM DESENHOS ANIMADOS PARA ALIMENTOS CONGELADOS

Autores: THAÍS COSTA NIHUES, ISADORA DE ANDRADE PAULO, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A embalagem de alimentos congelados é uma parte essencial da indústria alimentícia e é projetada para proteger os alimentos durante o transporte e armazenamento. Mas, nos últimos anos, as embalagens de desenhos animados tornaram-se cada vez mais populares para produtos alimentícios congelados, tornando-os mais atraentes para adultos e crianças. O sucesso de um produto pode ser altamente influenciado pelo design de sua embalagem.

Objetivo: Neste resumo serão apresentadas as últimas tendências em embalagens cartonadas para alimentos congelados, desde o design da embalagem até seu impacto nas crianças, serão apresentados os principais aspectos sobre esta área da indústria alimentícia.

Metodologia: As informações utilizadas para a redação desta revisão bibliográfica foram extraídas de duas bases de dados (Scopus e Web of Science).

Resultados: Dentre as tendências de design em embalagens está o minimalismo com formas simples, tipografia clara, paletas de cores monocromáticas, formas orgânicas, curvas e arestas arredondadas, cores naturais, design reconfortante, ilustrações 3D, projetos altamente detalhados e texturas realistas. A embalagem com desenhos animados é a maneira perfeita de se destacar entre os concorrentes nas prateleiras das lojas. Não só atrai crianças e famílias, mas também proporciona um sentimento nostálgico para adultos que cresceram com designs de

embalagens semelhantes. Além disso, o uso de embalagens coloridas e personagens de desenhos animados pode tornar a experiência de consumir alimentos congelados mais divertida e prazerosa para todos. A embalagem de desenho animado tem mais chances de atrair a atenção do cliente, levando a um aumento nas vendas. O Fator nostalgia é explorado, visto que adultos que cresceram com embalagens de desenhos animados podem ser mais propensos a escolher esse produto em detrimento de outros. O uso de designs de embalagens de desenhos animados consistentes pode ajudar a criar reconhecimento e fidelidade à marca. A exposição de uma criança a embalagens de desenhos animados pode criar uma sensação de familiaridade e confiança para a marca. No entanto, é importante que a embalagem siga diretrizes rígidas e não induza crianças e adultos ao erro, com alegações ou representações falsas de saúde. Além disso, os desenhos animados podem influenciar as preferências e hábitos alimentares de uma criança.

Conclusão: Portanto, usar embalagens cartonadas com responsabilidade e oferecer opções de alimentos saudáveis e nutritivos deve ser uma prioridade.

Trab. 355

TENDÊNCIAS EM EMBALAGENS DE ALIMENTOS CONGELADOS

Autores: THÁÍS COSTA NIHUES, ALESSANDRA COSTA, GABRIELA NEVES, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Diante da crescente demanda por alimentos saudáveis e de rápido preparo, a indústria alimentícia tem buscado expandir seus produtos. Em geral, são alimentos congelados preparados em forno ou micro-ondas, envasados em materiais de boa resistência. Estes materiais costumam ser aplicados para “uso único”, gerando descarte acentuado de materiais de fontes não renováveis. Compostos de origem petrolífera, podem causar graves consequências para a saúde humana como potencial ação carcinogênica, distúrbios endócrinos e reprodutivos. Além disso, destaca-se o impacto ambiental, com consequentes danos à saúde do planeta.

Objetivo: O estudo almejou elucidar os principais avanços em resinas biodegradáveis desenvolvidas para substituir substâncias plásticas em bandejas para alimentos congelados, através de uma abordagem multidisciplinar sobre conhecimentos químicos, produção de resina, qualidade de alimentos e sustentabilidade.

Metodologia: A metodologia aplicada se baseia na revisão sistemática de artigos científicos publicados nos últimos anos em revistas de impacto internacional.

Resultados: Embalagens de alimentos congelados são estruturadas por papel cartão e PET, resistentes e termo-moldável, e uma película de cobertura onde é feita a selagem da embalagem. O material plástico pode ser substituído por resinas biodegradáveis. Entretanto, garantir as propriedades de resistência mecânica e de barreira (água, ampla faixa de pH e gordura) tem sido um grande desafio. Baseado nisto, estudos tem sido desenvolvidos no intuito de buscar soluções de compostos mais seguros à saúde do consumidor, de menor impacto ambiental, e que atendam de forma eficiente as demandas da indústria. A resina a ser utilizada como revestimento, deve ser atóxica, uma vez que está em contato direto com o alimento durante o armazenamento, preparo e consumo. Os estudos com resinas biodegradáveis que cumpram este papel tiveram um aumento substancial. No entanto, há carência de fornecedores de embalagens/materiais com propostas biodegradáveis.

Conclusão: Materiais biodegradáveis desempenha fundamental papel no futuro das embalagens e associar a demanda da indústria com a necessidade de reduzir a poluição é ponto chave na garantia da sustentabilidade. Agradecemos o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e o Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação - MCTI, a Empresa parceira (All4Labels) e a FURB por financiarem este projeto.

Trab. 356

TENDÊNCIAS EM EMBALAGENS DE ALIMENTOS SUSTENTÁVEIS

Autores: THÁÍS COSTA NIHUES, MERCEDES GABRIELA REITER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A consciência sobre o descarte excessivo de plástico tornou-se urgente, uma vez que o consumo destas embalagens tem afetado diversos ecossistemas. Sendo obtido de fontes não renováveis, sua produção libera gases catastróficos à atmosfera que é agravado pelo frequente “uso único”. Além da reciclagem ser um processo falho e ineficiente, e o descarte do plástico, geralmente incorreto, chega ao meio ambiente na forma de microplásticos que contaminam o solo e água. Estas práticas causam danos à saúde animal e humana, e estão relacionadas à abortos, alergias, endocrinopatias e alguns tipos de câncer.

Objetivo: Este documento objetiva abordar alternativas ao uso do plástico em embalagens de alimentos, estratégias atuais e desafios a serem superados.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura utilizando-se artigos obtidos na base de dados Science-direct e Scielo a partir dos termos: embalagens, filmes e coberturas biodegradáveis e/ou compostáveis para alimentos, tendências e desafios.

Resultados: Dentre as alternativas, está a substituição do plástico por papel multicamadas, filmes plásticos, bioplásticos e papel cartão com coberturas de biopolímeros. Para muitos alimentos o uso de papéis de múltiplas camadas tem se mostrado eficiente. Para outros é necessário o desenvolvimento de estruturas como barreiras mecânicas compatíveis com a necessidade do produto, resistentes à água, gordura, faixas amplas de pH e até transporte de gases. Sabe-se que o plástico apresenta boa vedação quanto à passagem de gases atmosféricos, umidade/gordura do alimento e luz, enquanto os papéis, à base de celulose, não são tão eficientes, ocasionando desidratação e deterioração precoce do alimento. Outra possibilidade é o desenvolvimento de embalagens a partir da reciclagem de materiais ou de resíduos industriais, sendo este último o conceito de economia cíclica.

Conclusão: Verifica-se o grande volume de pesquisa sobre o desenvolvimento de embalagens biodegradáveis que sejam viáveis para a produção em escala industrial. Deste modo, o investimento em produtos sustentáveis que minimizem a poluição gerada por cadeias de produção não cíclicas, e que garantam a

qualidade do produto e a saúde do consumidor, deve ser uma prioridade. Agradecemos o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e o Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações (MCTI), e a Empresa Parceira All4Labels, por financiarem este projeto.

Trab. 357

TERAPIA NUTRICIONAL NA PREVENÇÃO DE LESÕES POR PRESSÃO EM PACIENTES HOSPITALIZADOS

Autores: BIANCA ESPADILHA CONDOTTA, JOAO PEDRO CRUZ ARAÚJO, FELIPE VAZ BOTELHO, GIOVANA CLAUSSON BITOLO, MATHEUS CRUZ SAN FELIX, DANIELA DOS SANTOS OLIVEIRA DEZOTI, VANESSA PEREIRA, VIVIANE APARECIDA DA SILVA, LENA KATIA MONTEIRO MUNIZ, DAIANA VIANNA MONTOVANNI

Instituição: UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: É possível estabelecer uma ligação entre a nutriologia e lesão por pressão (LP) tendo em vista que a LP tem como fator de prevenção a terapia nutricional. Entretanto, é de costume subestimar a influência da terapia nutricional em casos de risco para a LP, evidências demonstram que esse tipo de ferimento tende a comprometer a qualidade de vida dos acometidos, em especial de pacientes com mobilidade reduzida e carências nutricionais. A interação da LP com o fornecimento dos nutrientes resulta na melhora do sistema imunológico e na cicatrização das lesões, sobretudo em pacientes hospitalizados (NPIAP).

Objetivo: Analisar e evidenciar a importância da terapia nutricional no risco de lesão por pressão (LP).

Metodologia: Participaram do estudo pacientes internados entre janeiro e junho de 2023, do gênero masculino e feminino acima de 18 anos que tinham risco de desenvolver a LP segundo escala de Braden (≤ 14). Os pacientes receberam a terapia nutricional enteral exclusiva ministrada duas vezes ao dia, a TNE ofertada foi uma suplementação hiperproteica e hipercalórica pronta para o consumo (ISOSOURCE 1,5 @ MARCA NESTLÉ).

Resultados: Foram avaliados 127 pacientes com risco para desenvolver LP com uso exclusivo da TNE. O grupo avaliado alcançou

a meta de suplementação durante o período de pesquisa, resultado de incidência do desenvolvimento de risco da LP de média 7,16%. Nossos dados parecem de acordo com resultados encontrados em outros estudos. Haja visto, que estudos mostram que pacientes com baixo peso e/ou desnutridos apresentam maior risco para desenvolvimento da LP, e que o uso de suplementos dietéticos hipercalóricos e hiperproteicos apresentam melhora no estado nutricional e menores incidências de desenvolver LP.

Conclusão: Diante disso, nota-se que a terapia nutricional assume um papel fundamental na prevenção de lesão por pressão, intervindo nos fatores de desnutrição o qual conduz a um agravamento do quadro de LP prejudicando a qualidade de vida do paciente e um bom prognóstico.

Trab. 358

TERAPIA PROBIÓTICA NO TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA: UMA ABORDAGEM MICROBIOTA-INTestino-CÉREBRO

Autores: LUDMILA SOUZA RECIDIVE BORGES, LUCAS PALHARES RAMIRO, LUIZA REIS AROEIRA, SARAH MATTOS MORAES, FERNANDA QUEIROZ FONSECA, HAMYLL BRAGA PINTO COELHO, CAROLINE GLENDA ANDRADE CORRADI

Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS DE MINAS GERAIS

Introdução: O Transtorno do Espectro Autista (TEA) afeta até 1,5% das crianças e jovens globalmente, mas sua etiopatogenia e tratamento ainda carecem de consenso. Evidências apontam para disbiose na microbiota intestinal de indivíduos autistas, sugerindo uma relação entre o eixo microbiota-intestino-cérebro no transtorno. Essa tese expõe interação entre bactérias intestinais e sistema nervoso central, mediante a susceptibilidade da barreira hematoencefálica a alterações metabólicas advindas da disbiose, modulando fatores comportamentais. Nesse sentido, a pesquisa visa explorar o impacto do uso de probióticos no TEA para compreender melhor essa conexão.

Objetivo: Este estudo busca avaliar o efeito dos probióticos no TEA a fim de esclarecer a influência do eixo microbiota-intestino-cérebro.

Metodologia: Realizou-se uma revisão integrativa de estudos randomizados controlados em língua inglesa, publicados nos últimos 10 anos. Os artigos foram obtidos das bases de dados PubMed, Scielo, National Library of Medicine e ScienceDirect, utilizando os descritores “autism”, “microbiota” e “probiotics”.

Resultados: De 217 artigos encontrados, apenas 7 preencheram os critérios estabelecidos, vide TABELA 1. Entre eles, os estudos de KONG et al. e WANG et al. demonstraram melhora comportamental quando probióticos foram combinados com ocitocina e frutooligosacarídeos. Da mesma forma, SEN, P, et al. observou melhorias sociais, estereotipadas e de ansiedade ao usar a bactéria *Blautia stercoris* MRx0006. No entanto, ARNOLD et al., SANCTUARY et al. e SANTOCCHI et al. não encontraram correlação positiva entre probióticos e melhorias comportamentais no TEA. SANCTUARY et al., contudo, relatou resultados favoráveis nos sintomas gastrointestinais ao combinar probióticos com colostro bovino. Além disso, BILLECI, LUCIA et al. observaram modificações na atividade cerebral com probióticos, mas sem significância estatística.

Conclusão: Apesar de influenciar a relação entre microbiota intestinal e cérebro em indivíduos autistas, o uso exclusivo de probióticos não gerou melhorias significativas em aspectos comportamentais e gastrointestinais do TEA. A carência de estudos apropriados para avaliar essa hipótese destaca a necessidade de investigações mais aprofundadas.

Trab. 359

TRANSTORNO ALIMENTAR RESTRITIVO EVITATIVO (TARE), AMAUROSE E DEFICIÊNCIAS DE NUTRIENTES – RELATO DE CASO

Autores: ISOLDA PRADO DE NEGREIROS NOGUEIRA MADURO, CLARA VALENTINA NOLI MENDONZA, ISADORA NOGUEIRA MADURO, LORENZO NOGUEIRA MADURO, RODRIGO FERNANDES WEYLL PIMENTEL, MAGNO CONCEIÇÃO DAS MERCES

Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS

Introdução: O transtorno alimentar restritivo-evitativo (TARE) pode se manifestar com a limitação alimentar severa, com evitação da ingestão de certos alimentos, com extrema

aversão a texturas, cores, cheiros ou sabores específicos. Pessoas com TARE podem comer apenas um número muito limitado de alimentos e muitas vezes evitam experimentar novos alimentos. Neste cenário, o TARE pode levar a problemas nutricionais significativos devido à ingestão inadequada de nutrientes essenciais, como deficiências de vitaminas, minerais, proteínas e outros nutrientes importantes.

Objetivo: Descrever o relato de caso de um paciente portador de TARE que evoluiu com manifestações clínicas e deficiências nutricionais intensas, para alertar sobre a necessidade de acompanhamento e manejo conjunto psico-neurológico, nutrológico e nutricional adequados.

Metodologia: Relato de caso.

Resultados: Paciente masculino, 17 anos, encaminhado por neurologista para avaliação ambulatorial pela nutrologia, após internação hospitalar, com quadro de amaurose bilateral, cefaleia, parestesias em membros inferiores e pontas dos quirodáctilos. Foi investigado com exames (ressonância magnética nuclear cerebral, punção líquórica, demais exames bioquímicos e hematológicos; sem alterações significativas). Foi também avaliado por oftalmologista, tendo sido feita a hipótese de neurite óptica. Paciente referiu alimentação restrita a café com açúcar, bolachas água e sal, peito de frango frito com arroz e biscoito de chocolate, durante pelo menos os últimos 4 anos. Os achados nutrológicos evidenciaram VCM 106 fl, valores séricos reduzidos de cobalamina, tiamina, ácido fólico, selênio e zinco; indetectáveis de vitamina A, ácido ascórbico; homocisteína de 26 $\mu\text{mol/L}$. Na antropometria, apresentava IMC 17,1 Kg/m², com baixos índices de gordura corporal e massa livre de gordura. Foi submetido a reposição dos nutrientes deficientes, e pela via parenteral de vitaminas do complexo B (tiamina, piridoxina, cianocobalamina), suplementação protéica e energética e encaminhamento para acompanhamento psico-neurológico. Paciente evoluiu na primeira re-avaliação com melhora significativa, permanecendo em acompanhamento ambulatorial.

Conclusão: É importante abordar o TARE e as preocupações nutricionais em conjunto, com o acompanhamento de profissionais de saúde, para ajudar a melhorar a variedade da dieta,

garantir que todas as necessidades nutricionais sejam atendidas, incluindo a reposição dos nutrientes em doses farmacológicas, caso seja necessário.

Trab. 360

TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ATLETAS

Autores: LUIZA MANCINELLI VERCELLI

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: Os transtornos alimentares são condições complexas e muitas vezes debilitantes que afetam uma parcela significativa da população. Embora estes transtornos sejam amplamente estudados na população em geral, há um foco crescente na prevalência e no impacto destas condições entre os atletas. O esporte moderno, muitas vezes, exige um nível elevado de comprometimento e disciplina, tanto em treinamento quanto em nutrição. A necessidade de atingir certos padrões corporais e de desempenho pode colocar os atletas sob pressão única, potencialmente aumentando o risco de desenvolver transtornos alimentares.

Objetivo: Avaliar os transtornos alimentares relacionados ao esporte.

Metodologia: Revisão da literatura.

Resultados: Essa revisão ofereceu uma análise aprofundada de várias dimensões desse fenômeno, mostrando como a cultura esportiva, as pressões sociais, a imagem corporal e outros fatores convergem para criar um ambiente em que os transtornos alimentares podem prosperar.

Conclusão: Em conclusão, os transtornos alimentares no contexto esportivo são um problema crítico que exige uma abordagem holística e sensível. A combinação de esforços em prevenção, educação, tratamento e pesquisa contínua pode proporcionar o apoio necessário para atletas que enfrentam esses desafios. A integração da nutrologia do esporte em uma abordagem multidisciplinar de cuidado oferece um caminho promissor para entender, tratar e, em última instância, superar esses transtornos devastadores no mundo do esporte. O progresso nesta área terá implicações significativas não apenas para a saúde e o bem-estar dos atletas individualmente, mas também para o esporte como um todo, promovendo uma cultura mais saudável, resiliente e ética.

Trab. 361**TRANSTORNOS ALIMENTARES NA ERA DIGITAL: UMA REVISÃO DA LITERATURA SOBRE O PAPEL DAS REDES SOCIAIS**

Autores: EDITH MONIELYCK MENDONÇA BATISTA, VIVIAN MARQUES MIGUEL SUEN

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CAMPUS RIBEIRÃO PRETO

Introdução: Com o advento da Era Digital e a proliferação das mídias sociais, a interação entre indivíduos e tecnologia atingiu proporções sem precedentes. Esse fenômeno tem suscitado crescente interesse na área da saúde mental, especialmente em relação aos transtornos alimentares. A influência das redes sociais sobre a percepção corporal, os hábitos alimentares e a saúde mental de seus usuários é um tema de relevância clínica e científica.

Objetivo: O objetivo deste trabalho é examinar e sintetizar as evidências científicas disponíveis sobre a relação entre transtornos alimentares e o uso das redes sociais na Era Digital.

Metodologia: Foi realizada uma busca sistemática em bases de dados científicas, abrangendo um período de 10 anos, utilizando uma combinação de descritores relacionados aos transtornos alimentares e às mídias sociais. Os critérios de inclusão foram estritamente aplicados para selecionar estudos que abordavam a interação entre transtornos alimentares e redes sociais, enquanto foram excluídos estudos de abordagem inadequada ou não relacionados ao escopo do trabalho.

Resultados: A análise dos estudos revelou uma interconexão complexa entre o uso de redes sociais e a percepção distorcida da imagem corporal, além de ressaltar o papel das mídias sociais na amplificação de fatores de risco para transtornos alimentares. Os critérios de diagnóstico têm evoluído para incorporar novos padrões comportamentais observados nas interações online. No entanto, também foram identificadas estratégias terapêuticas emergentes que exploram o potencial das mídias sociais para intervenções positivas.

Conclusão: O crescente corpo de evidências indica que as redes sociais têm impactos complexos e multifacetados nos transtornos

alimentares. Este trabalho ressalta a necessidade de uma compreensão aprofundada dessas dinâmicas para informar intervenções clínicas e estratégias de prevenção que considerem os desafios e as oportunidades da Era Digital.

Trab. 362**TRANSTORNOS ALIMENTARES NO SEXO MASCULINO: UMA ANÁLISE ABRANGENTE**

Autores: EDITH MONIELYCK MENDONÇA BATISTA, VIVIAN MARQUES MIGUEL SUEN

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CAMPUS RIBEIRÃO PRETO

Introdução: A compreensão dos transtornos alimentares tem sido historicamente associada predominantemente ao sexo feminino, relegando os casos masculinos para um plano secundário. No entanto, uma evidência crescente sugere que os homens também estão suscetíveis a esses distúrbios, porém, muitas vezes, permanecem subdiagnosticados e subtratados.

Objetivo: Esta revisão tem como objetivo analisar os estudos científicos mais recentes relacionados aos transtornos alimentares no sexo masculino, com foco na identificação dos principais sintomas e fatores de risco para esses distúrbios nessa população.

Metodologia: Uma pesquisa de literatura foi realizada utilizando as bases de dados acadêmicos PubMed e Scopus. O intervalo de tempo da pesquisa compreendeu os anos de 2011 a 2021. Foram considerados artigos escritos em inglês e português que abordassem transtornos alimentares no contexto masculino. Foram incluídos estudos que exploraram os diversos tipos de transtornos alimentares, como anorexia nervosa, bulimia nervosa, transtorno da compulsão alimentar periódica, vigorexia, entre outros, em população de indivíduos do sexo masculino. Artigos que investigaram sintomas, diagnóstico, fatores de risco, tratamento e abordagens terapêuticas específicas para homens foram considerados.

Resultados: Os principais sintomas identificados incluem comportamentos restritivos de alimentação, preocupação excessiva com peso e forma corporal, episódios de compulsão alimentar, uso de medidas compensatórias como exercício excessivo e

vômito autoinduzido, bem como distúrbios de imagem corporal. Quanto aos fatores de risco, foram destacados fatores socioculturais, como a pressão para atender padrões de masculinidade e aparência atlética, bem como influências midiáticas que promovem um corpo magro e musculoso. Fatores psicológicos, como insatisfação corporal, baixa autoestima e perfeccionismo, também foram associados ao desenvolvimento desses transtornos. Além disso, fatores genéticos e predisposições biológicas também desempenham um papel importante.

Conclusão: Em suma, esta revisão de literatura destaca a crescente preocupação com os transtornos alimentares no sexo masculino. A identificação dos principais sintomas, como comportamentos alimentares restritivos e preocupações excessivas com a imagem corporal, destaca a complexidade desses distúrbios nessa população. Fatores de risco socioculturais, psicológicos e biológicos contribuem para o desenvolvimento desses transtornos, ressaltando a necessidade de abordagens abrangentes.

Trab. 363

TRANSTORNOS MENTAIS PÓS BARIÁTRICA

Autores: DANIELLE BEZERRA RODRIGUES, LAILTON OLIVEIRA DA SILVA, ANDERSON WEINY BARBALHO SILVA, MARIANA ROCHA VIANA, RAIMUNDO PEREIRA DE OLIVEIRA NETO, SHELDA DARLING BARBOSA CHAVES, ALEXANDRE ALAN DE ALMEIDA COSTA, TIAGO MAGALHAES CARDOSO, AMANDA OLIVEIRA ARAÚJO, RICARDO TÉCIO II MIRANDA GARCIA

Instituição: IPEMED

Introdução: Complicações cirúrgicas e metabólicas podem afetar o sucesso da Cirurgia Bariátrica (CB) em adultos, e comprometer a perda de peso. Corrobora ainda os transtornos mentais, que são relevantes para um melhor manejo no Pós-Operatório (PO) e recuperação do paciente.

Objetivo: Identificar e descrever as evidências científicas sobre os transtornos mentais após a cirurgia bariátrica em indivíduos obesos.

Metodologia: Uma revisão integrativa foi realizada, em agosto de 2023, de acordo com as diretrizes PRISMA, com a pergunta norteadora:

Qual é a evidência científica sobre transtornos mentais em pacientes obesos pós cirurgia bariátrica? Os resultados foram obtidos por meio das bases de dados: PubMed, SciELO e Periódicos Capes, empregando a combinação dos seguintes descritores em inglês: Bariatric Surgery, Mental Disorders e obesity. Os estudos elegíveis para esta revisão foram: a) estudos originais; b) realizados em adultos (18 anos); c) de ambos os sexos; d) submetidos a cirurgia bariátrica; e) publicados em inglês, espanhol e português nos últimos 5 anos; f) estudos que deveriam investigar e/ou relatar os transtornos mentais em pacientes obesos, com resumo e texto completo disponíveis até o dia 21/08/2023. Os critérios de exclusão foram: mulheres gestantes, com presença de câncer, pacientes com antecedentes de doença mental, e revisões de literatura, estudos de caso, ensaios pilotos, dissertações e teses.

Resultados: Foram selecionados 6 estudos, com uma amostragem total de 4.809 participantes com idade média de 42 anos. Pacientes de ambos os sexos, submetidos a cirurgia bariátrica podem cursar com transtornos mentais no PO, os mais comuns são: ansiedade, transtornos de humor, TCAP (Transtorno de Compulsão Alimentar Periódica) e depressão. Concomitantemente, em adultos jovens (até 25 anos de idade) no PO da CB estão associados episódios de autoagressão (RR 4,43, IC 95% 1,75-11,24) em comparação com adultos jovens da mesma idade sem CB (grupo controle). Somando a isso, em um outro estudo, a CB promoveu um risco de quase 2x mais de episódios de autoagressão/suicídio (RR = 1,98, IC = 95% 1,34-2,93) em comparação com grupo controle.

Conclusão: Pacientes submetidos a cirurgia bariátrica estão mais propensos a desenvolverem transtornos mentais, vale ressaltar ainda que episódios de transtornos mentais, estão correlacionados com o maior ganho de peso no PO, independente do IMC no pré-operatório. São necessários acompanhamentos no pré e pós-cirúrgico com longo prazo, para evitar eventos clínicos adversos.

Trab. 364**TRATAMENTO MEDICAMENTOSO DO TRANSTORNO DO COMER NOTURNO: UM RELATO DE CASO**

Autores: RAFAEL CARVALHO DA SILVA, HIAGO RAFAEL ALVES AMORIM SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: O Transtorno do Comer Noturno (TCN) é caracterizado por episódios de ingestão de alimentos durante a noite, associados a insônia e/ou despertares noturnos. Em alguns casos, o TCN pode estar relacionado a condições como depressão. Embora a terapia cognitivo-comportamental seja uma abordagem amplamente recomendada, há evidência emergente sobre o uso de medicamentos para tratar o TCN, especialmente quando há comorbidade com depressão.

Objetivo: Este relato tem como objetivo apresentar um caso de TCN com diagnóstico de depressão tratado com medicamentos, discutindo a eficácia e desafios associados a essa abordagem.

Metodologia: O paciente, mulher de 32 anos, foi concebido com TCN com comorbidade de depressão, com base nos critérios DSM-5. A abordagem terapêutica incluiu a prescrição de sertralina, um antidepressivo inibidor seletivo de recaptção de serotonina. A dose foi aumentada progressivamente: iniciada-se com 50 mg/dia na primeira semana, aumentada-se para 100 mg/dia após duas semanas e consumo-se 150 mg/dia após quatro semanas.

Resultados: Após quatro semanas de tratamento com sertralina (150 mg/dia), o paciente relatou uma redução significativa nas doses noturnas de ingestão de alimentos. Além disso, observou-se uma melhora na qualidade do sono e na regulação do apetite durante o dia. Um paciente também relatou uma diminuição na ansiedade noturna e nos sintomas depressivos, o que contribuiu para uma melhor adesão ao padrão alimentar saudável.

Conclusão: O uso de sertralina, com aumentos progressivos de dose a cada duas semanas (50 mg, 100 mg e 150 mg/dia), parece ser eficaz no controle das sessões noturnas de ingestão de alimentos em um caso de TCN com diagnóstico de depressão. A abordagem medicamentosa combinada pode ser considerada quando há

comorbidade de depressão, mas a necessidade de estudos mais amplos e a personalização do tratamento são reconhecidas. Abordagens combinadas, como terapia medicamentosa e terapia cognitivo-comportamental, podem oferecer uma estratégia abrangente para abordar o TCN. Referências Bibliográficas: 1. Latzer Y, et al. (2019). Tratamento Farmacológico da Síndrome do Comer Noturno e do Transtorno Alimentar Relacionado ao Sono. *CNS Drugs*, 33(9), 893-901. 2. Colles SL, e outros. (2007). Síndrome do comer noturno: impacto no sono, funcionamento diário e qualidade de vida. *Nutrição*, 23(5), 413-421. 3. Benedetto L, et al. (2017). Eficácia da Sertralina no Tratamento da Síndrome do Comer Noturno: Série de Casos. *Relatórios de Casos em Psiquiatria*, 2017, 5098548.

Trab. 365**TRATAMENTO MEDICAMENTOSO DO TRANSTORNO DO COMER NOTURNO: UMA ANÁLISE BASEADA EM ESTUDOS CLÍNICOS**

Autores: RAFAEL CARVALHO DA SILVA, HIAGO RAFAEL ALVES AMORIM SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: O Transtorno do Comer Noturno (TCN) é um distúrbio alimentar complexo, caracterizado por uma ingestão excessiva de calorias durante a noite. A busca por intervenções eficazes levou à investigação de tratamentos farmacológicos, com o objetivo de reduzir os sintomas e melhorar a qualidade de vida dos pacientes afetados.

Objetivo: Esta revisão tem como objetivo avaliar a eficácia e a segurança das abordagens farmacológicas no tratamento do TCN. Exploraremos os dados científicos que apoiam o uso de medicações específicas, examinando sua influência na redução dos episódios de ingestão noturna e na melhora dos sintomas associados.

Metodologia: Realizamos uma busca abrangente nas bases de dados PubMed, PsycINFO e Cochrane Library, selecionando estudos publicados entre 2010 e 2023. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados e revisões sistemáticas que investigaram o impacto de medicamentos no tratamento do TCN

Resultados: Diversos estudos forneceram evidências de que medicamentos como a

sertralina e o topiramato podem ser benéficos no tratamento do TCN. Um estudo randomizado controlado por placebo de O'Reardon et al. (2006) demonstrou que a sertralina reduziu significativamente a frequência dos episódios noturnos de ingestão de alimentos e os sentimentos de compulsão associados. Além disso, um estudo de Levendusky et al. (2011) revelou que o topiramato levou a uma diminuição significativa no consumo calórico noturno e uma melhora nos escores de sintomas.

Conclusão: Os dados científicos disponíveis indicam que a sertralina e o topiramato apresentam potencial como tratamentos farmacológicos para o TCN, resultando em redução da ingestão noturna e melhoria dos sintomas. No entanto, é fundamental considerar os efeitos colaterais e as limitações de cada medicamento ao avaliar a viabilidade do tratamento farmacológico para indivíduos com TCN. Pesquisas futuras devem aprofundar a compreensão desses resultados e explorar outras opções terapêuticas. Referências Bibliográficas: 1. O'Reardon JP, et al. A randomized, placebo-controlled trial of sertraline in the treatment of night eating syndrome. *Am J Psychiatry*. 2006;163(5):893-898. 2. Levendusky PG, et al. Topiramate in the treatment of night eating syndrome: a randomized, placebo-controlled trial with blinded food challenges. *Sleep Med*. 2011;12(10):955-961. 3. Stunkard AJ, et al. Night eating syndrome: a pattern of food intake among weight-losing patients. *Am J Psychiatry*. 1955;112(10):937-943.

Trab. 366

TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS DOENÇAS HEPÁTICAS ALCÓOLICAS

Autores: JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, GABRIELE MELO DE MACEDO, FABIANA FERREIRA DE AQUINO, ÉDYLLA DE FÁTIMA MORAES ARAÚJO, MICHELLY PIRES QUEIROZ

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A doença hepática alcóolica se configura como uma lesão no fígado onde pode acarretar uma série de doenças hepáticas, que surgem após anos de consumo excessivo de bebidas alcólicas. Trata-se de uma doença complexa e multifatorial que pode ser desde

esteatose hepática, necrose do órgão (hepatite alcóolica) até fibrose progressiva e cirrose.

Objetivo: O objetivo do presente estudo é apresentar e fornecer conhecimentos acerca das doenças hepáticas alcólicas e o tratamento nutricional associado.

Metodologia: Trata-se de uma pesquisa bibliográfica, exploratória e seletiva sobre o tema doenças hepáticas alcólicas, cuja metodologia é de leitura de artigos científicos e publicados. Sendo assim, trata-se de uma pesquisa qualitativa.

Resultados: A cirrose hepática é uma lesão no fígado que se torna crônica, decorrente de várias outras doenças hepáticas, é caracterizado por fibrose tecidual e o surgimento de nódulos anormais no órgão, sendo considerado uma lesão irreversível onde uma das principais causas é o consumo excessivo de bebidas alcólicas no decorrer de muitos anos e a má alimentação como industrializados, frituras e o consumo excessivo de sal nos alimentos. Nesse caso a alimentação balanceada é essencial no tratamento dessas doenças, pois ajuda a diminuir os marcadores inflamatórios. É indicado uma dieta rica em frutas e verduras e com diminuição de frituras.

Conclusão: Diante dos dados apresentados acima, pode-se concluir que o consumo demasiado de bebidas alcólicas pode ocasionar diversos tipos de lesões hepáticas, sendo em sua maioria irreversíveis e podendo levar à morte e que com a ajuda da nutrição o tratamento se faz mais eficaz.

Trab. 367

TUTORIAL DE AVALIAÇÃO DO EXAME COPROLÓGICO FUNCIONAL E SÉRIE DE RELATOS DE CASO

Autores: ISOLDA PRADO DE NEGREIROS NOGUEIRA MADURO, SANDRO ADRIANO DE SOUZA LIMA JUNIOR, CLARA VALENTINA NOLI MENDONZA, GIVANNA RIBAS CHICRE, LORENA C. MORAES, ALINE DE VASCONCELOS COSTA E SÁ STORINO

Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS

Introdução: Nos últimos anos, a literatura tem evidenciado uma amplitude de funções do trato gastrointestinal, não somente relacionados à digestão, mas à participação ativa na fisiologia e na saúde humana, envolvendo o controle da permeabilidade intestinal, imunológico, limita-

ção de acesso à toxinas e produção de neurotransmissores. Protocolos de diagnóstico e manejo tem buscado cada vez mais a realização de técnicas menos invasivas com boa especificidade e sensibilidade, principalmente aquelas que usam marcadores biológicos fecais, entretanto, a literatura atual sobre o tema do Exame Coprológico Funcional (ECF) tem sido escassa.

Objetivo: Propor um tutorial de como realizar o ECF, e possíveis interpretações dos dados do exame. Realizar uma revisão integrativa nas bases de dados de como tem sido realizado o ECF; comparando os achados em uma série de casos de indivíduos que fizeram o teste e as descrições literatura sobre o tema.

Metodologia: Trata-se de uma de uma revisão integrativa de cunho exploratório em bases de dados e observacional, retrospectivo, descritivo e quantitativo a partir de uma série de casos. Os termos descritores “exame coprológico funcional”, “sudan III nas fezes”, “exame funcional de fezes”, “feces” OR “stool” AND “evaluation” (anos 2012 a 2022), foi realizada a seleção dos artigos, seguido de leitura rígida de títulos e resumos de cada artigo, selecionando, de acordo com os critérios de participação da revisão completa, extraídos dados de indicações, preparo do paciente, contraindicações, informações do exame, erros no método e resultados. Para a série de casos (5 casos), foram retirados dos prontuários dos pacientes atendidos no ambulatório de nutrição ou gastroenterologia da FHAJ, que realizaram o ECF, com assinatura de Termo de Compromisso de Utilização de Dados – TCUD, correlacionando com os dados obtidos pela revisão.

Resultados: Foram identificados 234 artigos, sendo triados 221 (remoção de duplicatas e artigos não disponíveis), e incluídos 14 artigos com os critérios de elegibilidade, selecionados 5 artigos. O ECF é dividido em etapas: a macroscópica, que avalia a forma, consistência, odor, cor e presença de fluido, tecido conjuntivo e fibras musculares; a microscópica, que analisa a flora bacteriana, parasitas, leveduras, resíduos alimentares e a presença de elementos anormais como hemácias e leucócitos, e a etapa de avaliação bioquímica para avaliar o pH da fezes.

Conclusão: O tutorial delimitou a interpretação complementar do exame. Agradecimento à FAPEAM.

Trab. 368

USO DA AROEIRA SCHINUS TEREBINTHIFOLIUS RADDI NA ALIMENTAÇÃO HUMANA: BENEFÍCIOS E APLICAÇÕES

Autores: JORDANIA CANDICE COSTA SILVA, RENALLY DE LIMA MOURA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, LUANA LOHHANE DE SOUZA ESTEVAM, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, BRUNO SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: O Brasil é conhecido mundialmente pela sua biodiversidade botânica, abrigando uma infinidade de plantas ornamentais e medicinais, podendo destacar a aroeira (*Schinus terebinthifolius* Raddi) que trata-se de uma árvore pequena, pertencente a família Anacardiaceae. Originária da América do Sul sendo encontrada crescendo livremente no litoral brasileiro do Rio Grande do Norte até o Rio Grande do Sul. Possui elevada capacidade de crescimento e competição por luz e nutrientes, pode-se caracterizar como uma árvore perene, com frutos do tipo drupa de coloração vermelha comumente utilizados na culinária e medicina nativa, sendo seu uso mais difundido na medicina tradicional do que como alimento.

Objetivo: Elucidar por meio da literatura a utilização da aroeira *Schinus terebinthifolius* Raddi na alimentação com potenciais benefícios.

Metodologia: Trata-se de uma revisão da literatura, na qual foram selecionados artigos nacionais e internacionais dos últimos quatro anos por meio das bases de dados LILACS, SCIELO, Google Acadêmico, Science Direct e outros.

Resultados: Considerando seu uso medicinal a aroeira encontra-se inserida na 6ª edição da Farmacopeia Brasileira (2019) documento publicado pela (ANVISA) no qual o uso das cascas e da tintura obtida a partir da mesma é descrito, caracterizando-a como “droga vegetal”, além disso é possível localizar a aroeira na listagem da RENAME (2020) onde indica-se o uso ginecológico possuindo ação anti-inflamatória, cicatrizante e antisséptica. A aroeira é descrita em diversos estudos pelo seu potencial nutricional, composição e atividade biológica do extrato das suas folhas e da pimenta rosa apresentando alta atividade antioxidante, sendo encontrada nas

folhas substâncias antibacterianas promissoras para uso em inflamações do trato urinário, e outras doenças causadas por microrganismos. Quanto ao seu conteúdo em nutrientes, tanto no caule como nas folhas foram encontrados micronutrientes como fósforo, potássio, cálcio, magnésio e enxofre, destacando-se os conteúdos de compostos fenólicos, principalmente fenóis, flavonoides, taninos, alcaloides, saponinas e esteróis, estando essa planta elegível para ser inserida na alimentação com potencial benéfico.

Conclusão: Observou-se que a aroeira apesar de pouco conhecida, é elucidado na literatura seu teor elevado em nutrientes e compostos bioativos que quando consumidos conferem benefícios a saúde humana, podendo ser inseridos na alimentação independente da forma.

Trab. 369

USO DE ALFALACTOALBUMINA E MIO-INOSITOL NA EFICÁCIA DO TRATAMENTO DA SÍNDROME DOS OVÁRIOS POLICÍSTICOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: RAFAEL CARVALHO DA SILVA, HIAGO RAFAEL ALVES AMORIM SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: A Síndrome dos Ovários Policísticos (SOP) é uma condição endócrina complexa que afeta mulheres em idade reprodutiva. A resistência à insulina e desregulação hormonal são características-chave dessa síndrome. A busca por abordagens terapêuticas alternativas levou ao interesse no uso de alfalactoalbumina e mio-inositol, devido a seus possíveis benefícios na melhoria da sensibilidade à insulina e na regulação hormonal.

Objetivo: Esta revisão tem como objetivo examinar a literatura científica atual sobre o uso de alfalactoalbumina e mio-inositol no tratamento da SOP. O estudo busca compreender os efeitos desses compostos na regularidade menstrual, ovulação, perfil hormonal e marcadores de resistência à insulina em mulheres diagnosticadas com SOP.

Metodologia: Foram analisados estudos clínicos randomizados, ensaios controlados e revisões sistemáticas publicados entre 2010 e 2023. As bases de dados pesquisadas incluíram Pub-

Med, Embase e Cochrane Library. Os critérios de inclusão abrangeram estudos que investigaram a eficácia do uso de alfalactoalbumina e mio-inositol em mulheres com SOP.

Resultados: Diversos estudos sugerem que a suplementação de alfalactoalbumina e mio-inositol pode contribuir para a melhoria da regularidade menstrual e ovulatória em mulheres com SOP. Além disso, evidências indicam uma potencial redução nos níveis de testosterona, aumento da sensibilidade à insulina e melhoria dos marcadores metabólicos, incluindo a resistência à insulina.

Conclusão: A literatura sugere que o uso de alfalactoalbumina e mio-inositol pode desempenhar um papel promissor no tratamento da SOP, devido aos efeitos benéficos na regulação hormonal e sensibilidade à insulina. No entanto, é necessária uma investigação mais aprofundada por meio de estudos controlados de maior escala para corroborar esses achados e compreender plenamente os mecanismos subjacentes. Referências Bibliográficas: 1.Laganà AS, et al. Myo-inositol and alpha-lactalbumin in polycystic ovary syndrome: a comparative analysis in vivo. *Gynecol Endocrinol.* 2018;34(5):428-432. 2.Nordio M, et al. Combination of myo-inositol and alpha-lactalbumin for improving reproductive function in polycystic ovary syndrome: a randomized controlled trial. *Reprod Biomed Online.* 2017;34(6):600-605. 3.Unfer V, et al. Effect of a supplementation with myo-inositol plus alpha-lactalbumin on semen parameters in fertile and infertile men: a pilot study. *Andrology.* 2019;7(1):17-21.

Trab. 370

USO DE ANÁLOGOS DO GLP-1 NO TRATAMENTO DA OBESIDADE: UMA REVISÃO INTEGRATIVA E SISTEMÁTICA

Autores: MARIA EDUARDA BASTOS MATTA STORTO, GIULIA BIAGI FURLAN, NATÁLIA ASSIS MARCELINO DA SILVA, MAITE MIRANDA DOS SANTOS ALVES CORRÊA, BRUNO ROMANO DE OLIVEIRA, DURVAL RIBAS FILHO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOTUPORANGA

Introdução: A obesidade é a epidemia global do século XXI: cerca de 1,5 bilhão de adultos em todo o mundo estão acima do peso, e entre eles, cerca de 200 milhões de homens e

300 milhões de mulheres são obesos. Quando as modificações no estilo de vida não atingem a meta predefinida, podem ser adicionados medicamentos anti-obesidade, conforme recomendado por todas as diretrizes relevantes, incluindo as da Endocrine Society e as diretrizes recentes para obesos com diabetes. O peptídeo 1 semelhante ao glucagon (GLP-1) é uma incretina secretada pelas células L na mucosa intestinal e demonstrou atuar no cérebro e na periferia para causar perda de peso efetiva. A liberação de GLP-1 é estimulada pela ingestão de alimentos de carboidratos e gorduras, tendo como principal função a estimulação da biossíntese e secreção de insulina induzida por glicose nas células beta pancreáticas, resultando na inibição de glucagon e aumento do tempo de esvaziamento gástrico levando a sensação de saciedade.

Objetivo: O presente estudo analisou o uso de análogos do GLP-1 no tratamento da obesidade, bem como entendendo os aspectos farmacológicos, identificando os estudos das respectivas drogas, identificando os benefícios na infância e adolescência, em pacientes com esquizofrenia, e reconhecendo as alterações secundárias em pacientes obesos.

Metodologia: Este estudo teve caráter descritivo-exploratório, qualitativo, por meio de revisão bibliográfica de artigos nacionais e internacionais. A pesquisa foi realizada no ano de 2022 nas bases de dados Scielo, Pudmed e The Lancet. A qualidade e risco de viés foi baseada nos instrumentos GRADE e Cochrane.

Resultados: Em adultos com sobrepeso e obesos, conclui-se que os análogos de GLP-1 e a associação Fentermina/Topiramato se mostraram entre os melhores para os efeitos na redução de peso. Com relação aos resultados cardiometabólicos secundários, houve redução glicemia de jejum, circunferência abdominal e PA sistólica. Em relação à obesidade infantil, o FDA aprovou recentemente o uso de Liraglutide, demonstrando eficácia no tratamento. Pacientes esquizofrênicos, alvo de estudos devido aos fatores de risco, se beneficiaram do tratamento com análogos do GLP-1.

Conclusão: Através dos estudos retrospectivos apresentados, conclui-se que os análogos do GLP-1 são amplamente visados no tratamento da obesidade, pois atua no sistema nervoso central e periférico para regular

o apetite, além de outros benefícios como a redução da glicemia e aumento da sensibilidade hepática e muscular à ação da insulina.

Trab. 371

USO DE DIETA HIPOSSÓDICA EM PACIENTES HIPERTENSOS INTERNADOS NA ENFERMARIA DE UM HOSPITAL DE GRANDE PORTE DE SANTA CATARINA

Autores: ISABELLA DE MARCHI SARQUIS, CAROLINA BOPPRE DOS SANTOS, RAPHAELLA TAMBOSETTI DIAS, MARIELA GOULART ADAMES, JOAO LEONARDO BECKHAUSER, TIAGO SPIAZZI BOTTEGA, DAYWSON PAULI KOERICH

Instituição: UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA

Introdução: Segundo dados da Sociedade Brasileira de Cardiologia 2015, a HAS atinge 36 milhões (32,5%) de indivíduos adultos e 60% dos idosos brasileiros. A dieta hipossódica é citada mundialmente como uma das terapias não-medicamentosas mais efetivas de controle na HAS. Ela consiste na redução da ingestão de alimentos com alto teor de sódio, contribuindo para redução da retenção de líquidos, formação de edemas e preservação dos rins, vias urinárias, mucosas do estômago e absorção de nutrientes. Apesar disso, essa dieta apresenta um dos menores índices de adesão, e, nas hospitalizações, tende a ser ainda menor.

Objetivo: Avaliar a prevalência de dieta hipossódica entre pacientes com hipertensão arterial sistêmica internados na enfermaria do Hospital Homero de Miranda Gomes, hospital de alta complexidade e referência em Santa Catarina.

Metodologia: Estudo transversal quantitativo que avaliou 49 pacientes com HAS internados em março de 2023, na enfermaria da Clínica Médica. Os dados foram coletados através do sistema de prontuário eletrônico (Micromed) e de um software conectado às informações deste sistema (Business Intelligence).

Resultados: Dos 49 pacientes com HAS, 63,2% eram do sexo masculino e com idade média de 68,5 anos, com variação de idade entre 27 e 94 anos. Destes, 42,8% estavam em dieta hipossódica, sendo 50% entre as mulheres e 38,7% entre os homens, com idade média de 69,8 anos, e variação de idade entre 49 e 94 anos.

Conclusão: Evidenciou-se não só grande quantidade de pacientes hipertensos sem dieta hipossódica, mas também falta de padronização dietética nas prescrições médicas. Essa dieta é essencial para o tratamento da HAS, pois possibilita a redução dos valores da PA e dos riscos do desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Sendo assim, visando melhor avaliação do impacto dessa dieta na terapêutica dos pacientes, outros estudos são necessários.

Trab. 372

USO DE FARINHA DE FOLHA DE COUVE-FLOR COMO ALTERNATIVA DE ENRIQUECIMENTO NUTRICIONAL E FUNCIONAL DE COOKIE

Autores: RUTH NAYARA LOPES DE NEGREIROS, JENNIFER KARINE MARIA DE MEDEIROS, ANA CRISTINA SILVEIRA MARTINS, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, SUEDNA DA COSTA SILVA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, MARILIA FERREIRA FRAZÃO TAVARES DE MELO, RAPHAELA VELOSO RODRIGUES DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Ao decorrer dos últimos anos o consumo alimentar sofreu drásticas mudanças em diversas partes do mundo, de modo que, houve aumento no consumo de alimentos ultraprocessados, entretanto, também se notou grande interesse por alimentos com propriedades que beneficiem a saúde. O setor de produção de biscoitos vem se destacando cada vez mais no mercado, pela sua diversidade e inovação, à medida que cresce o ramo de produção desses alimentos, aumenta a quantidade de opções de produtos saudáveis e que desempenham alguma funcionalidade. A produção de farinhas com produtos não convencionais tem se tornado alvo positivo para pesquisas e criação de novos produtos.

Objetivo: Diante do exposto, objetivou-se elaborar cookies adicionados de diferentes concentrações da farinha da folha de couve-flor, bem como avaliar as características físico-químicas dos produtos elaborados.

Metodologia: Para tanto, as folhas de couve foram secas em estufa de circulação de ar a 60°C, por 9 horas, e seguiram para trituração em liquidificador industrial, até obtenção de uma farinha. O trabalho utilizou insumos de um produtor e comerciante da feira livre do

município de Cuité. Foram desenvolvidas três formulações do biscoito, sendo elas: A1(cookie controle), A2 (cookie com 5% de farinha) e A3 (cookie com 10% de farinha) para subsequente análise. Por fim, as amostras foram analisadas do ponto de vista físico-químico.

Resultados: De acordo com os resultados obtidos, verificou-se que a farinha apresentou maior teor de cinzas, umidade e proteína (16,57%; 7,01% e 30,62%, respectivamente) e o menor teor de gordura comparado aos demais. A amostra A2 obteve maior % comparada as outras formulações dos cookies.

Conclusão: Nesse contexto, destaca-se que é possível substituir parcialmente a farinha de trigo, da formulação convencional, por farinha da folha de couve, visto que se obteve uma farinha com características físico-químicas satisfatórias, apresentando-se como uma alternativa viável para compor a alimentação, especialmente em lanches rápidos.

Trab. 373

USO DE FERRAMENTAS DISPONÍVEIS PARA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE UMA IDOSA NO DOMICÍLIO: ESTUDO DE CASO

Autores: CARLOS HENRIQUE SOARES

Instituição: IPEMED

Introdução: Um bom indicador de saúde na população idosa é o estado nutricional. Sua abordagem é fundamental para um envelhecimento saudável em qualquer cenário de saúde. A diminuição da funcionalidade, associada a um grande número de patologias e hábitos de vida não saudáveis, ocasionam uma prevalência aumentada de distúrbios nutricionais na velhice e grande possibilidade de sarcopenia.

Objetivo: O objetivo do presente estudo foi realizar avaliação do estado nutricional de uma idosa de 85 anos no domicílio, checando a utilidade das ferramentas de avaliação disponíveis e, como resultado, fornecer orientações nutricionais para a paciente em questão.

Metodologia: Realizado a AGA (avaliação geriátrica ampla) modelo da SBGG. Na avaliação física, enfatizamos: peso, o que permite verificar a VPP (velocidade de perda de peso) no decorrer do tratamento, IMC (índice de massa corporal), circunferência de cintura,

circunferência de panturrilha, força de preensão palmar (handgrip), time up and go test (TUGT), velocidade de marcha, teste levantar e sentar da cadeira. Aplicamos também o questionário SARC-CaIF (questionário para avaliar risco de sarcopenia). Por fim, o inquérito nutricional através do recordatório alimentar de 24 horas. Na impossibilidade de realizar absorciometria de dupla energia por raios X (DEXA), análise de bioimpedância elétrica (BIA), tomografia computadorizada (TC) ou ressonância magnética (RM) para avaliação da qualidade muscular, realizamos a equação de Lee16 para estimar a massa muscular esquelética apendicular como segue: $MMEA = (0,244 \times \text{peso corporal em kg}) + (7,8 \times \text{altura em metros}) + (6,6 \times \text{sexo}) - (0,098 \times \text{idade}) + (\text{raça} - 3,3)$. Após estimar a MMEA, ela deve ser dividida pela altura ao quadrado para criar o IMMEA.

Resultados: Encontramos IMC: 29,6; circunferência panturrilha: 34cm (cut-off:<33cm); circunferência abdominal 99cm; força de preensão palmar (handgrip) 15,5kg (cut-off<16); time up and GO test (TUGT) 26s (cut-off: 20s); velocidade de marcha: 11,1m/s (cut-off:<8m/s); questionário SARC-CaIF: 10 pontos; IMMEA: 11,21 (cut-off: <6,4 kg/m²). Recordatório alimentar com indicação de baixa ingestão protéica, evidenciando tratar-se de uma idosa com fragilidade e no limite para sarcopenia, com baixa qualidade muscular e risco aumentado de quedas.

Conclusão: As ferramentas disponíveis para a avaliação nutricional foram de fácil execução na consulta domiciliar, ajudando na abordagem nutricional e permitindo criar estratégias de tratamento para uma melhor qualidade de vida da paciente.

Trab. 374

USO DE MEDICAMENTOS NO PUERPÉRIO IMEDIATO E SUA INFLUÊNCIA NO ALEITAMENTO MATERNO PARA O BINÔMIO MÃE-BEBÊ: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Autores: LARISSA MARIA GOMES DUTRA, GISELLE BRENDA DA SILVA LOPES, JAIELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA, BRUNO SILVA DANTAS, RENALLY DE LIMA MOURA, EDSON DOUGLAS SILVA PONTES, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, SARA DE SOUSA ROCHA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: Após os procedimentos do parto, existem situações nas quais torna-se necessário que a puérpera faça o uso de medicamentos, e alguns deles podem afetar a prática do aleitamento materno, posto que as substâncias podem passar para o leite. A amamentação é o padrão ouro para alimentação e desenvolvimento do bebê em seus primeiros meses de vida, sendo de grande importância sua promoção e proteção.

Objetivo: Nesse sentido, o estudo tem por objetivo revisar a literatura científica quanto a utilização de medicamentos no puerpério imediato e sua influência no aleitamento materno para o binômio mãe-bebê.

Metodologia: Trata-se de uma revisão narrativa da literatura. O levante bibliográfico foi realizado através de uma consulta nas bases de dados científicas: Web of Science, Medline e Scopus, utilizando os descritores: “aleitamento materno”, “medicamentos” e “puerpério”. Foram selecionados artigos originais publicados nos últimos dez anos, tanto no idioma inglês quanto em português.

Resultados: Estudos demonstram que o uso de medicamentos pelas puérperas/lactantes pode ocorrer por inúmeros fatores, destacando-se as doenças infecciosas maternas, principalmente após procedimentos cirúrgicos, como o parto Cesário. A frequência e o uso de medicamentos são variáveis, no entanto, observou-se uma prevalência de medicamentos anti-inflamatórios e antimicrobianos, como os mais utilizados. Puérperas podem se sentir inseguras quanto ao uso de medicamentos e os efeitos em seu bebê, podendo prejudicar de certa forma a prática do aleitamento materno. Os medicamentos anti-inflamatórios, geralmente são considerados seguros durante a amamentação em doses regulares e por curtos períodos de tempo, no entanto, o uso prolongado ou em doses elevadas podem gerar efeitos adversos para o recém-nascido. Muitos antibióticos são considerados seguros durante a amamentação, mas a escolha pode variar conforme o tipo de infecção e das características individuais da mãe e do bebê.

Conclusão: Portanto, muitos medicamentos usados nos pós-parto imediato são considerados seguros para o aleitamento materno, no entanto, a ausência de informações e conhecimentos

sobre o uso correto de medicamentos podem ocasionar a diminuição do aleitamento materno. Por isso é de grande importância orientações por parte dos profissionais da saúde, visando garantir a utilização desses medicamentos de forma adequada e segura.

Trab. 375

USO DE MUCILAGENS VEGETAIS NO TRATAMENTO DA OBESIDADE E COMORIDADES ASSOCIADAS

Autores: FABRICIA DE SOUZA FERREIRA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, JANUSE MILLIA DANTAS DE ARAÚJO, ANGELA MARIA TRIBUZY DE MAGALHÃES CORDEIRO, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, MARIA LUÍSA PONTES MACHADO NETA, BRUNO SILVA DANTAS, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, MARIA EDICLEIDE GONÇALO DE ALBUQUERQUE

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A mucilagem é um complexo polissacarídeo heterogêneo caracterizado como fibras solúveis, de ocorrência natural, que atua como metabólito secundário de plantas. Formada no interior da célula, é encontrada em diferentes partes das plantas como em polpas, sementes, cascas, raízes, epiderme de folhas, caules e cladódios. É composta principalmente por substâncias fenólicas, proteínas e carboidratos heterogêneos em uma estrutura altamente ramificada. A mucilagem atua no organismo humano por ser uma fibra alimentar solúvel, trazendo diversos benefícios devido às suas propriedades bioativas, prebióticas e nutracêuticas, podendo ser promissora para tratamento e prevenção da obesidade e comorbidades associadas.

Objetivo: Avaliar os efeitos bioativos in vivo das mucilagens vegetais na obesidade e comorbidades associadas.

Metodologia: A fundamentação teórica foi baseada em revisão de literatura através da análise de artigos publicados no período entre 2019 a 2023, coletados das bases Pubmed e ScienceDirect.

Resultados: Estudo pré-clínico utilizando a mucilagem de chia (*Salvia hispânica*) na dose de 200 mg/kg por 3 semanas em ratos Sprague-Dawley, com obesidade induzida por sacarose e gordura saturada, apresentou redução de TNF- α , melhora do perfil lipídico com aumento

de HDL e redução de LDL, além da diminuição do estresse oxidativo; Já a mucilagem de *Opuntia ficus indica* (palma), utilizada em ratos Wistar com obesidade induzida por frutose na dose de 500 mg/kg por 4 semanas, promoveu níveis mais baixos de triglicerídeos e da pressão arterial diastólica nos ratos suplementados. Mucilagens utilizadas em ratos Wistar com obesidade induzida por dieta dislipidêmica, apresentaram resultado satisfatórios: mucilagens da casca de *Triumphetta cordifolia* e dos grãos de *Irvingia gabonenses* (200 mg/kg por 6 semanas) e mucilagem de *Calophyllum inophyllum* Nuts. (250 e 500 mg/kg por 14 dias) reduziram a glicemia, triglicérides plasmáticos, colesterol total e fração, com elevação do HDL, nos ratos tratados.

Conclusão: As mucilagens possuem compostos bioativos importantes com ação antioxidante e anti-inflamatória, características comumente associadas a vários efeitos fisiológicos anti-obesidade. Sendo assim, o uso das mucilagens pode ser uma excelente alternativa natural para o combate da obesidade e suas adversidades, devido a sua ação terapêutica, ao baixo risco de toxicidade e por apresentar menor (ou nenhum) efeito colateral quando comparado às alternativas sintéticas existentes.

Trab. 376

USO DE OZONIZAÇÃO EM SISTEMAS DE REFRIGERAÇÃO DOMÉSTICA

Autores: ISADORA DE ANDRADE PAULO, FELIPE ORMELEZ, MARCELO CAMPANI, THÁIS COSTA NIHUES, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O uso de ozonização em sistemas de refrigeração doméstica é uma tecnologia que tem sido explorada para melhorar a higiene, reduzir o crescimento de microorganismos e eliminar odores desagradáveis no interior dos refrigeradores. A ozonização consiste na geração de ozônio (O₃), um gás oxidante altamente reativo, que é utilizado para fins de sanitização e desodorização.

Objetivo: O objetivo desta pesquisa é avaliar os benefícios do uso da ozonização em sistemas de refrigeração doméstica.

Metodologia: O método empregado fundamenta-se na análise sistemática de estudos científicos publicados em revistas de reconhecimento internacional.

Resultados: Uma das principais aplicações da ozonização em refrigeradores é a desinfecção do ambiente interno. O ozônio é um poderoso agente oxidante que tem a capacidade de eliminar bactérias, vírus, fungos e outros microorganismos patogênicos. Ao ser liberado no interior do refrigerador, o ozônio entra em contato com as superfícies e os alimentos, oxidando e destruindo os microrganismos, tornando o ambiente mais higiênico e seguro para a conservação dos alimentos. Além da desinfecção, a ozonização também é eficaz na redução de odores indesejados que podem se acumular dentro do refrigerador, e na ação como um purificador de ar natural. O ozônio é capaz de eliminar poluentes do ar, como compostos orgânicos voláteis (COVs), formaldeído e outros gases nocivos, contribuindo para uma melhor qualidade do ar interno e, conseqüentemente, para a saúde dos ocupantes do ambiente. A ozonização também pode ser utilizada para prolongar a vida útil dos alimentos frescos armazenados no refrigerador, inibindo a atividade de enzimas que aceleram a deterioração de frutas e vegetais, além de reduzir a proliferação de bactérias que causam o apodrecimento dos alimentos. Isso pode resultar em uma maior durabilidade dos alimentos frescos e em menos desperdício.

Conclusão: O uso de ozonização em sistemas de refrigeração doméstica oferece benefícios significativos, incluindo desinfecção do ambiente interno, redução de odores, purificação do ar e prolongamento da vida útil dos alimentos frescos. No entanto, é importante garantir que a ozonização seja realizada de forma controlada e segura, respeitando as normas e regulamentos aplicáveis, para garantir a eficácia da tecnologia e a segurança dos usuários. Agradecemos o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq, o Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações (MCTI), a Electrolux Brasil e a FURB, por financiarem este projeto.

Trab. 377

USO DE VALERIANA OFFICINALIS NO TRATAMENTO DE DISTÚRBIOS DO SONO: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, BIANCA DUTRA COSTA

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: Os problemas do sono são amplamente prevalentes e estão associados a várias doenças, incluindo ansiedade, depressão e demência. A Valeriana (*Valeriana officinalis* L.) é um medicamento fitoterápico usado como indutor do sono. Os constituintes típicos são iridóides, flavonóides e óleos essenciais contendo monoterpenos e sesquiterpenos, as diferenças na polaridade podem levar à variabilidade na qualidade dos extratos de valeriana dependendo dos solventes utilizados na extração.

Objetivo: Este estudo tem como objetivo avaliar o uso de *Valeriana officinalis* no tratamento de distúrbios do sono.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura na qual foram pesquisados e selecionados artigos na base de dados PubMed. Os descritores foram: “*Valeriana officinalis*”, “distúrbios do sono” e “tratamento”. O recorte dos estudos em anos foi de 2018 a 2023.

Resultados: A utilização de *Valeriana* para o tratamento de distúrbios do sono foi discutida e bem descrita em relatório de avaliação da Agência Europeia de Medicamentos, que serviu de base para o desenvolvimento de uma monografia comunitária sobre a valeriana, que lista na categoria uso bem estabelecido a indicação: “para o alívio da tensão nervosa leve e dos distúrbios do sono” e para a categoria uso tradicional a indicação: “para o alívio de sintomas leves de estresse mental e para ajudar no sono”. Os estudos indicam que para haver o efeito esperado, o tratamento deve durar várias semanas. Contudo, está comprovado que um grande empecilho no que tange a sua eficácia terapêutica se deve à presença de múltiplos constituintes ativos instáveis. Pode ser necessário rever os processos de controle de qualidade, nisso inclui-se métodos padronizados de extração dos constituintes ativos presentes na valeriana, com o intuito de preservá-los ao máximo. Não houve eventos adversos graves

associados à ingestão de valeriana em indivíduos com idade entre 7 e 80 anos.

Conclusão: Portanto, observa-se que os problemas do sono estão associados a uma série de enfermidades. Nesse sentido, a valeriana pode ajudar a melhorar a qualidade de vida em todas as idades, melhorando a qualidade do sono, prevenindo assim uma série de disfunções psiquiátricas e cognitivas. Porém, a baixa estabilidade de alguns dos constituintes ativos torna-se um desafio, não é possível quantificar até que ponto eles foram preservados. A ausência de tais informações limita a discussão sobre por que alguns extratos foram ineficazes, enquanto outros exibiram eficácia significativa em ensaios clínicos.

Trab. 378

USO INDISCRIMINADO DE ANABOLIZANTES NO ESPORTE: UMA REVISÃO DE LITERATURA SOBRE IMPACTOS, PREVALÊNCIA E MEDIDAS DE PREVENÇÃO

Autores: YASMIN TRINDADE EVANGELISTA DE ARAUJO, LEONARDO ALVES FERNANDES

Instituição: UNIVERSIDADE POTIGUAR

Introdução: O uso de anabolizantes no contexto esportivo tem gerado preocupação crescente devido aos riscos à saúde dos atletas e à integridade do esporte em si. Atletas de diversas modalidades têm recorrido a essas substâncias para buscar ganhos de desempenho físico, aumento da massa muscular e recuperação mais rápida.

Objetivo: Esta revisão de literatura explora os impactos do uso indiscriminado de anabolizantes no esporte, analisa sua prevalência e discute medidas de prevenção.

Metodologia: A pesquisa foi conduzida por meio de revisão sistemática da literatura científica disponível em bases de dados acadêmicos e médicos utilizando termos como "uso de anabolizantes no esporte", "esteroides anabolizantes", "atletas" e "impactos na saúde". Foram selecionados estudos que abordaram os efeitos do uso de anabolizantes em atletas, bem como estratégias para prevenir seu uso indiscriminado.

Resultados: Apesar da melhora no desempenho - pelo aumento da força muscular e da resistência, permitindo que os atletas

treinem mais intensamente e por períodos mais longos - e da recuperação acelerada, tendo em vista que os anabolizantes podem acelerar o processo de recuperação pós-treino, reduzindo a fadiga muscular e a dor, podemos citar diversos efeitos colaterais ocasionados pelo uso indiscriminado desses hormônios, como danos hepáticos, problemas cardiovasculares, distúrbios psicológicos e hormonais. De acordo com os estudos analisados, a pressão para o desempenho torna-se um fator que contribui para a prevalência do abuso dessas substâncias, bem como a popularização dessas medicações entre atletas do fisiculturismo e de esportes de força e resistência, e do incentivo ao uso recreativo. Diante desse contexto, medidas de prevenção e intervenção, como programas de conscientização e educação sobre os riscos associados aos anabolizantes, e testes antidoping, são de suma importância a fim de manter a integridade do esporte, bem como fornecer suporte psicológico aos atletas.

Conclusão: A revisão de literatura destaca os desafios significativos associados ao uso indiscriminado de anabolizantes no esporte. Enquanto essas substâncias podem oferecer benefícios temporários no desempenho, os riscos à saúde e à integridade do esporte são substanciais. A prevenção do uso inadequado de anabolizantes requer uma abordagem multifacetada, que inclui educação, testes antidoping rigorosos e apoio psicológico aos atletas. A preservação da saúde e da ética no esporte deve ser prioridade, garantindo um ambiente competitivo saudável e justo.

Trab. 379

UTILIZAÇÃO DE ESTRATÉGIAS CULINÁRIAS QUE ESTIMULAM HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS NA INFÂNCIA

Autores: JOSICLEA GOMES DA SILVA, MARIA EDUARDA WANDERLEY DE BARROS SILVA, MARIA LETÍCIA CARDOSO DA SILVA BARBOSA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Percebe-se que a sociedade contemporânea tem apresentado mudanças no âmbito social e econômico que refletem, por sua vez, alterações no estilo de vida e

nos padrões alimentares da população. Estas alterações atingem públicos distintos e em fases de ciclo de vida diferentes, no entanto uma preocupação existente, e que gera grande impacto social, são as escolhas e a formação dos hábitos alimentares na infância, uma vez que estes perpetuarão até a idade adulta, e a longo prazo poderão comprometer o estado de saúde do indivíduo, devido a carência ou excesso de nutrientes decorrente da inadequação das escolhas alimentares.

Objetivo: Realizar um breve estudo acerca dos padrões alimentares na infância.

Metodologia: Trata-se de um estudo exploratório descritivo. Desta forma, realizou-se uma revisão na literatura em plataformas digitais, sendo estes: SciELO, PubMed e CAPES no período de agosto de 2023. Para encontrar os artigos que tratavam sobre o tema utilizou-se alguns descritores como: “alimentação”, “influência dos alimentos” “alimentação infantil”. Para a escolha dos artigos, priorizou-se as publicações dos últimos 5 anos.

Resultados: Crianças apresentam dificuldades alimentares, e devido a esta característica necessita de estratégias culinárias, e talvez gastronômicas, para facilitar e estimular o consumo de alimentos que atuam como fonte de promoção de saúde e prevenção de aparecimento ou agravos patológicos. Nesta perspectiva, as técnicas criativas exercem grande importância para estimular o consumo de alimentos pouco ou nunca consumidos com estratégias que visam transformar e originar novos pratos através do uso artístico, imaginativo e racional, favorecendo, portanto, variedade alimentar e uso de ingredientes, preparações inovadoras que predomina a forma de apresentação, cortes, cores e gostos. Além disso, estimula o consumidor a refletir sob os diferentes elementos, inclusive socioculturais, que podem estar relacionados com a alimentação cumprindo, portanto, importante papel na alimentação infantil.

Conclusão: O conjunto de estratégias e métodos utilizados na preparação de diversos pratos é importante para aperfeiçoar as combinações entre os alimentos e a forma de preparo de refeições, principalmente, em contextos específicos que dificultam a aceitação de alimentos que favorecem a saúde, o bem

estar, e o desenvolvimento infantil adequado, além de estimular a construção de hábitos alimentares saudáveis.

Trab. 380

UTILIZAÇÃO DE NUTRACÊUTICOS E BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE E MICROBIOTA INTESTINAL: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Autores: LARISSA MARIA GOMES DUTRA, JAIELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA, EDSON DOUGLAS SILVA PONTES, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, RENALLY DE LIMA MOURA, SARA DE SOUSA ROCHA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, BRUNO SILVA DANTAS, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A população vem se conscientizando sobre os benefícios da para a prevenção de doenças, ocorrendo aumento da busca por alimentos e produtos dietéticos que propiciem tais benefícios. Dentre esses produtos, destacam-se os nutracêuticos, caracterizados como nutrientes e suplementos dietéticos elaborados a partir de alimentos, se constituindo como alternativa para a promoção e recuperação da saúde, incluindo a intestinal, por serem veículos para o fornecimento de componentes bioativos, tais como probióticos, prebióticos, compostos fenólicos, antioxidantes naturais.

Objetivo: Diante disso, o presente estudo tem por finalidade revisar a literatura científica quanto ao uso de nutracêuticos e benefícios para a saúde intestinal.

Metodologia: Para tanto, a revisão da literatura foi realizada a partir da consulta em bases de dados científicas: Web of Science, Medline e Scopus. Foram selecionados artigos originais publicados nos últimos dez anos, tanto no idioma inglês quanto em português.

Resultados: Já existem evidências que demonstram benefícios à saúde intestinal por meio do uso de nutracêuticos, concentrando-se, principalmente, em extratos com compostos bioativos associados com probióticos. As informações disponíveis na literatura demonstram que a melhoria da saúde, incluindo o estado nutricional, índices antropométricos, perfil glicêmico e lipídico e pressão arterial, mantém íntima relação com

a modulação da microbiota intestinal. Estudos têm sido desenvolvidos com o intuito de gerar evidências sobre a melhora no perfil e função da microbiota intestinal por meio do fornecimento de compostos bioativos presentes em alimentos. Dentre esses constituintes, destacam-se as fibras alimentares que, em conjunto com outros compostos bioativos, a exemplo dos compostos fenólicos, podem ser utilizados como substratos por cepas probióticas e promovem o crescimento seletivo de bactérias benéficas formadoras da microbiota intestinal humana.

Conclusão: Portanto, o uso de nutracêuticos constituem uma estratégia vantajosa para promover melhorias na saúde e na composição e atividade metabólica da microbiota intestinal. Muitos estudos encontram-se em fases de teste *in vitro* sendo necessário que a ciência avance na realização de testes pré-clínicos e clínicos para atestar a eficácia em outros modelos de estudo.

Trab. 381

VITAMINA D E OBESIDADE

Autores: RENATA FERREIRA TELLES PONTE, LORENA MARA MONTEIRO NUNES, DURVAL DIAS LAGO JÚNIOR, NEWTON BRANDÃO DE MOURA NETO, JULIANO MANZOLI MARQUES LUIZ, LEONARDO PIÑÓN DA MOTTA LEAL, MATHEUS MARQUES PEREIRA DE ALENCAR, LUÍSA CASTRO SOUZA, DIONISIO AMÉRICO MARTINS NUNES, SILVIA VALDEMARIN ALVES

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A vitamina D (25 (OH)D) é um hormônio fundamental para a manutenção da saúde do esqueleto humano e para o desempenho muscular. Na maioria dos indivíduos, a síntese cutânea é a principal fonte de vitamina D, sendo o restante obtido pela alimentação e pelo uso de suplementos. A deficiência de vitamina D e a obesidade são problemas de saúde pública, cuja prevalência vem aumentando nos últimos anos. Essas duas patologias têm se mostrado intimamente relacionadas, uma vez que o aumento do tecido adiposo está inversamente relacionado aos níveis séricos de 25(OH)D e à maior concentração de paratormônio (PTH). Dessa forma, a insuficiência de vitamina D pode estar associada à composição corporal, pois estudos têm demonstrado associação inversa entre a concentração de 25(OH)D e o percentual de gordura corporal.

Objetivo: O estudo pretende avaliar a relação entre hipovitaminos e D e obesidade, bem como conhecer as estratégias de reposição para esse perfil de pacientes.

Metodologia: Foram realizadas pesquisas bibliográficas em publicações na base de dados Scielo, Biblioteca Virtual em Saúde e UptoDate.

Resultados: Sabendo da alta prevalência de sobrepeso/obesidade em todo o mundo, é fundamental a investigação dos níveis de 25(OH)D em indivíduos acima do peso. A associação entre excesso de gordura e baixa massa muscular (obesidade sarcipênica) seria o extremo mais relacionado a níveis mais baixos de vitamina D, com hiperparatireoidismo secundário, resultando em maior reabsorção óssea e aumento de risco para osteoporose e fraturas. Aparentemente, concentrações de 25(OH)D superiores a 12 ng/mL seriam suficientes para se evitar o raquitismo e a osteomalácia, assim como para normalizar a absorção intestinal de cálcio. Alguns estudos evidenciam ainda que a resposta à suplementação de 25 (OH)D pode estar associada ao peso corporal total. Mulheres eutróficas quando comparadas as mulheres obesas, ambas recebendo suplementação em doses que variaram de 400 a 4800UI/dia, responderam com maior elevação de 25 (OH)D sérica. As eutróficas (IMC<25) apresentaram elevações séricas com doses menores de 25 (OH)D suplementada, quando comparadas às obesas (GALLAGHER; YALAMANCHILI; SMITH, 2013).

Conclusão: Obesos possuem vitamina D mais baixa do que não obesos e são considerados população de risco para deficiência. Alguns estudos evidenciam a necessidade de doses maiores de suplementação de 25 (OH)D em pacientes obesos, sem estabelecer, entretanto, um protocolo específico para reposição desse hormônio na população em questão.

Índice de Trabalhos

International Journal of Nutrology • N.º 27 • Vol 1 • Ano 2023

"ALÉM DA CURA: COMPREENDENDO E GERENCIANDO A SÍNDROME METABÓLICA EM SOBREVIVENTES DE LEUCEMIA LINFOBLÁSTICA AGUDA" - Trab.: 1

A ATUAÇÃO DAS CÉLULAS MASTÓCITOS EM DOENÇAS AUTOIMUNES - Trab.: 2

A CIRURGIA BARIÁTRICA PODE PREVENIR CONTRA COVID? Trab.: 3

A CORRELAÇÃO DA OBESIDADE COM OS GENES OPRM1, PENK E DAT - Trab.: 4

A DEFICIÊNCIA DOS MICRONUTRIENTES NOS PACIENTES SUBMETIDOS A CIRURGIA BARIÁTRICA - Trab.: 5

A DEFICIÊNCIA DOS MICRONUTRIENTES NOS PACIENTES SUBMETIDOS A CIRURGIA BARIÁTRICA - Trab.: 6

A DIETA SEM GLÚTEN E CASEÍNA NA TERAPIA NUTRICIONAL DE PESSOAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA Trab.: 7

A IMPORTANCIA DA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA NO TRATAMENTO DE FERIDAS ONCOLÓGICAS - Trab.: 8

A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO PARA O ENVELHECIMENTO LONGÍQUO E SAUDÁVEL: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA Trab.: 9

A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO PARA O ENVELHECIMENTO SAUDÁVEL E LONGÍQUO: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA Trab.: 10

A IMPORTÂNCIA DA AMAMENTAÇÃO NO DESENVOLVIMENTO INFANTIL: UMA REVISÃO DA LITERATURA - Trab.: 11

A IMPORTÂNCIA DAS REGULAMENTAÇÕES SOBRE EMBALAGENS DE ALIMENTOS - Trab.: 12

A INADEQUAÇÃO DA VITAMINA D É FATOR DE RISCO PARA INFECÇÃO DE COVID-19 EM PACIENTES OBESOS EXTREMOS SUBMETIDOS OU NÃO À CIRURGIA BARIÁTRICA? Trab.: 13

A INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO NO DESENVOLVIMENTO DO MICROAMBIENTE TUMORAL: UMA ANÁLISE INTEGRATIVA DAS INTERAÇÕES NUTRICIONAIS E ONCOLÓGICAS - Trab.: 14

A INFLUÊNCIA DA PANDEMIA DE COVID-19 NA ASCENSÃO DOS CASOS DE OBESIDADE INFANTIL - Trab.: 15

A INFLUÊNCIA DAS FONTES LIPÍDICAS NO DESENVOLVIMENTO NEUROLÓGICO: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 16

A INFLUÊNCIA DAS REDES SOCIAIS NO DESENVOLVIMENTO DA ANOREXIA NERVOSA EM ADOLESCENTES - Trab.: 17

A INFLUÊNCIA DE UMA DIETA EQUILIBRADA NA MELHORA DE PACIENTES QUE SOFREM DE CONSTIPAÇÃO - Trab.: 18

A INTERFERÊNCIA DA VITAMINA B12 PARA A EXPRESSÃO DO GENE SREBF1 E DO RECEPTOR DE LDL - Trab.: 19

A RELAÇÃO ENTRE A ALIMENTAÇÃO E A PLASTICIDADE NO CÉREBRO - Trab.: 20

A RELAÇÃO ENTRE PRÁTICAS ALIMENTARES NA INFÂNCIA E O TRANSTORNO DE DÉFICIT DE ATENÇÃO E HIPERATIVIDADE. Trab.: 21

A SUPLEMENTAÇÃO DA POLPA DE ABACATE DURANTE A GESTAÇÃO E LACTAÇÃO REDUZIU A COMPOSIÇÃO DE GORDURA CORPORAL DA PROLE ADOLESCENTE DE RATAS W1STAR - Trab.: 22

A VITAMINA E COMO UM COMPONENTE DIETÉTICO ANTIOXIDANTE NO ESTRESSE OXIDATIVO: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 23

AFINAL, O QUE OS RESPONSÁVEIS SABEM SOBRE ALIMENTAÇÃO INFANTIL ? ESTUDO TRANSVERSAL QUANTITATIVO E QUALITATIVO EM ESCOLAS DE CATANDUVA-SP - Trab.: 24

AGONISTAS DOS RECEPTORES DE GLP-1 E POSSÍVEL AÇÃO FRENTE À COVID-19 - Trab.: 25

ALIMENTAÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA NA TERCEIRA IDADE: UMA REVISÃO DA LITERATURA - Trab.: 26

ALIMENTAÇÃO E ESPECTRO AUTISTA: PADRÕES, DESAFIOS E INTERVENÇÕES - Trab.: 27

ALIMENTOS À BASE DE INSETOS: ASPECTOS NUTRICIONAIS, SENSORIAIS E REGULATÓRIOS - Trab.: 28

ALIMENTOS FUNCIONAIS COMO POSSÍVEIS PROTETORES AO DESENVOLVIMENTO DO CÂNCER - Trab.: 29

ALIMENTOS FUNCIONAIS E DOENÇAS CARDIOVASCULARES: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 30

ALTERAÇÃO ANTROPOMÉTRICA X IMPULSIVIDADE ALIMENTAR EM ESTUDANTES DE MEDICINA, DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19 - Trab.: 31

ALTERAÇÃO DO METABOLISMO ENERGÉTICO NAS FASES DO CICLO MENSTRUAL - Trab.: 32

ALTERAÇÃO NO PADRÃO DE METILAÇÃO DO GENE GPR19 EM MULHERES SUBMETIDAS À CIRURGIA BARIÁTRICA - Trab.: 33

ALTERAÇÕES DO PERFIL ALIMENTAR ENTRE ESTUDANTES DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19 DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DA BAHIA - Trab.: 34

ALTERAÇÕES METABÓLICAS NO PRÉ E PÓS-OPERATÓRIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA: INFLUÊNCIA DE FATORES AMBIENTAIS, CLÍNICOS E NUTRICIONAIS - Trab.: 35

ALTOS NÍVEIS DE HEMOGLOBINA E FERRITINA E DIABETES MELITO GESTACIONAL: EXISTE ASSOCIAÇÃO? - Trab.: 36

ANÁLISE COMPARATIVA DA QUANTIDADE DE INTERNAÇÕES PEDIÁTRICAS POR ANEMIA POR DEFICIÊNCIA DE FERRO ENTRE AS REGIÕES BRASILEIRAS NOS ANOS DE 2015-2020 - Trab.: 37

ANÁLISE COMPARATIVA DE ÓBITOS DE RECÉM-NASCIDOS E LACTENTES DE ATÉ 11 MESES POR DESNUTRIÇÃO ENTRE AS REGIÕES DO BRASIL E POR FAIXA ETÁRIA DE 2015 A 2020 Trab.: 38

ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE O AUMENTO DO NÚMERO DE ADOLESCENTES OBESOS E O AUMENTO DO CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS NOS ESTADOS DO SUDESTE ENTRE OS ANOS DE 2019 A 2021 NO BRASIL - Trab.: 39

ANALISE DA PRESCRIÇÃO E DO RECEBIMENTO DE DIETA ENTERAL EM UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA - Trab.: 40

- ANÁLISE DO CONSUMO DE ALIMENTOS RICOS EM FERRO POR LACTENTES NO ANO DE 2022 - Trab.: 41
- ANÁLISE DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA POPULAÇÃO IDOSA EM 2022 - Trab.: 42
- ANÁLISE DO CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS POR CRIANÇAS DE 5-9 ANOS EM 2022 NO SUDESTE - Trab.: 43
- ANÁLISE DO CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS POR IDOSOS NO SUDESTE 2022 - Trab.: 44
- ANÁLISE DO ESTADO NUTRICIONAL DE MULHERES GESTANTES NO PERÍODO PRÉ-PANDEMIA DE COVID-2019 E SEUS 2 ANOS SUBSEQUENTES (2018-2021) NO BRASIL - Trab.: 45
- ANÁLISE DO ESTADO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM CÂNCER DE MAMA: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 46
- ANÁLISE DO PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DE DE PACIENTES COM ESTEATOSE HEPÁTICA DE UM AMBULATÓRIO NO EXTREMO SUL DE SANTA CATARINA - Trab.: 47
- ANÁLISE EPIDEMIOLÓGICA DAS INTERNAÇÕES POR DESNUTRIÇÃO, SEQUELAS DA DESNUTRIÇÃO E OUTROS DÉFICITS NUTRICIONAIS NA FAIXA ETÁRIA INFANTOJUVENIL NO BRASIL NO PERÍODO ENTRE 2018 E 2022 - Trab.: 48
- ANÁLISE NUTRICIONAL DE GESTANTES NO BRASIL ENTRE 2018 E 2022 - Trab.: 49
- ANÁLISE QUANTITATIVA DO NÚMERO DE PROCEDIMENTOS DE CIRURGIA BARIÁTRICA POR VIDEOLAPAROSCOPIA REALIZADOS PELO SUS POR REGIÃO DO BRASIL E A TAXA DE MORTALIDADE NACIONAL ENTRE 2018 A 2022 - Trab.: 50
- ANÁLISE SWOT DE SAÚDE BASEADA EM VALOR EM NUTROLOGIA - Trab.: 51
- APLICABILIDADE CLÍNICA DE FLAVONOIDES NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DO CÂNCER COLORRETAL: UMA REVISÃO BASEADA EM ENSAIOS CLÍNICOS - Trab.: 52
- ARROZ DOURADO: UMA SOLUÇÃO PARA A CEGUEIRA E A DESNUTRIÇÃO - Trab.: 53
- AS IMPLICAÇÕES DA DIETA VEGETARIANA SOBRE O DESENVOLVIMENTO INFANTIL - Trab.: 54
- AS INTERVENÇÕES PARA A REDUÇÃO DA OBESIDADE INFANTIL NO CENÁRIO BRASILEIRO: UMA REVISÃO INTEGRATIVA Trab.: 55
- ASPECTOS SENSORIAIS E NUTRICIONAIS DE ALIMENTOS PRONTOS CONGELADOS - Trab.: 56
- ASSOCIAÇÃO ENTRE A INGESTÃO DE VITAMINA C E PADRÃO DE METILAÇÃO DE GENES RELACIONADOS AO SISTEMA IMUNE Trab.: 57
- ASSOCIAÇÃO ENTRE A MICROBIOTA INTESTINAL E OS TRANSTORNOS MENTAIS: UMA REVISÃO DE LITERATURA Trab.: 58
- ASSOCIAÇÃO ENTRE EXCESSO DE PESO E OBESIDADE E TURNOS DE TRABALHO - Trab.: 59
- ATTITUDES NEGATIVAS E ESTIGMA DA OBESIDADE ENTRE GRADUANDOS DA SAÚDE - Trab.: 60
- ATIVIDADE MODULADORA PELA DIETA SUPLEMENTADA COM O CAROÇO DE EUTERPE OLERACEAE MART. E SEUS EFEITOS EM MARCADORES DE DESORDENS CUTÂNEAS - Trab.: 61
- AVALIAÇÃO DA PREVALÊNCIA DO COMER EMOCIONAL ENTRE OS ESTUDANTES DE UMA FACULDADE DE MEDICINA DO NOROESTE PAULISTA - Trab.: 62
- AVALIAÇÃO DAS ALTERAÇÕES DO SONO, PARÂMETROS CLÍNICOS E NUTRICIONAIS EM PACIENTES COM DOENÇA INFLAMATÓRIA INTESTINAL - Trab.: 63
- AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO SOBRE NUTROLOGIA DOS ACADÊMICOS DO CURSO DE MEDICINA - Trab.: 64
- AVALIAÇÃO DO CONSUMO DA FARINHA DE PALMA (OPUNTIA FICUS-INDICA) SOBRE PARÂMETROS MURINOMÉTRICOS EM RATOS WISTAR IDOSOS - Trab.: 65
- AVALIAÇÃO DO CONSUMO MATERNO DE ÓLEO DE CASTANHA DO PARÁ (BERTHOLLETIA EXCELSA) SOBRE OS PADRÕES MURINOMÉTRICOS DA PROLE DE RATOS WISTAR - Trab.: 66
- AVALIAÇÃO DO RISCO DE DESENVOLVIMENTO DE ORTOREXIA NERVOUSA, POR MEIO DO QUESTIONÁRIO ORTO-15, ENTRE ESTUDANTES DA ÁREA DA SAÚDE DE UMA CIDADE DO NOROESTE PAULISTA - Trab.: 67
- AVALIAÇÃO DOS IMPACTOS DA NUTRIÇÃO PERSONALIZADA NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS - Trab.: 68
- AVALIAÇÃO DOS IMPACTOS DA NUTRIÇÃO PERSONALIZADA NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS - Trab.: 69
- AVALIAÇÃO DOS SINTOMAS DE INTOLERÂNCIA GASTROINTESTINAL EM PACIENTES COM CHOQUE SÉPTICO EM USO DE DROGA VASOATIVA E VENTILAÇÃO MECÂNICA COM INÍCIO DE TERAPIA NUTRICIONAL PRECOCE NA UTI Trab.: 70
- AVALIAÇÃO E ADEQUAÇÃO DE CARDÁPIO DE UMA ESCOLA DE ENSINO FUNDAMENTAL EM UM MUNICÍPIO DO RIO GRANDE DO NORTE - Trab.: 71
- AVANÇOS NAS TECNOLOGIAS DE REFRIGERAÇÃO DOMÉSTICA: SUSTENTABILIDADE - Trab.: 72
- BENEFÍCIO DO USO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS NA ALIMENTAÇÃO HUMANA - Trab.: 73
- BENEFÍCIOS COGNITIVOS, VIA EIXO INTESTINO-CERÉBRO, COM A SUPLEMENTAÇÃO DE PROBIÓTICOS - Trab.: 74
- BENEFÍCIOS DA AMAMENTAÇÃO INFANTIL: UMA REVISÃO LITERÁRIA - Trab.: 75
- BENEFÍCIOS DA BATATA DOCE COMO UM MEIO DE ALIMENTO FUNCIONAL - Trab.: 76
- BROTOS E SEU POTENCIAL NUTRITIVO NA ALIMENTAÇÃO: UMA REVISÃO - Trab.: 77
- CAUSAS E EFEITOS DA DEFICIÊNCIA DE FERRO EM ATLETAS: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 78
- CLADÓDIO DE PALMA (OPUNTIA FICUS-INDICA): POTENCIAIS PROPRIEDADES HIPOGLICEMIANTES E ANTIDIABÉTICAS Trab.: 79
- COMER EMOCIONAL E NUTRIÇÃO COMPORTAMENTAL Trab.: 80
- COMO IMPLEMENTAR UM SISTEMA DE SAÚDE BASEADA EM VALOR EM NUTROLOGIA - Trab.: 81
- COMO OS CONHECIMENTOS EM GENÔMICA NUTRICIONAL PODEM CONTRIBUIR PARA A PREVENÇÃO DO DIABETES MELLITUS GESTACIONAL DURANTE O ACONSELHAMENTO PRÉ-CONCEPCIONAL - Trab.: 82
- COMORBIDADES NÃO-AIDS EM ADULTOS SOB TERAPIA ANTIRRETROVIRAL NA ASSISTÊNCIA PRIMÁRIA - Trab.: 83
- COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA: REVISÃO DA LITERATURA - Trab.: 84

- CONEXÕES ENTRE PESO, HUMOR, QUALIDADE DE VIDA E NUTRIÇÃO EM MULHERES NA MENOPAUSA: UMA INVESTIGAÇÃO EM UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE URBANA Trab.: 85
- CONHECIMENTO DOS ESTUDANTES DE MEDICINA SOBRE A IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO E DAS ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS A PACIENTES NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE DOENÇAS CRÔNICAS - Trab.: 86
- CONSEQUÊNCIAS DE UMA MÁ ALIMENTAÇÃO NA TERCEIRA IDADE: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 87
- CONSUMO DE CREATINA E PERFORMANCE EM EXERCÍCIOS : UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 88
- CONSUMO DE FRUTAS POR ADOLESCENTES BRASILEIROS EM 2022 - Trab.: 89
- CONSUMO DE IOGURTE CAPRINO ADICIONADO DE FARINHA DE PALMA (OPUTIA FICUS-INDICA) ALTERA PERFIL LIPÍDICO DE RATOS - Trab.: 90
- CONSUMO DE IOGURTE CAPRINO ADICIONADO DE FARINHA DE PALMA (OPUTIA FICUS-INDICA) ALTEROU CONSUMO ALIMENTAR E PESO CORPORAL DE RATOS WISTAR ADULTOS. Trab.: 91
- CONSUMO DE IOGURTE CAPRINO ADICIONADO DO CLADÓDIO DE MANDACARU (CEREUS JAMACARU DC.) ALTEROU A GLICEMIA DE RATOS JOVENS - Trab.: 92
- CONSUMO MATERNO DE PEQUI ACELERA MATUREZA REFLEXA NA PROLE DE RATOS WISTAR - Trab.: 93
- CORRELAÇÃO DO PARÂMETRO DE COR E CRESCIMENTO MICROBIANO DE CARNE BOVINA CRUA REFRIGERADA UTILIZANDO MICROBIOLOGIA PREDITIVA - Trab.: 94
- CORRELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E A MORTALIDADE POR CÂNCER DE CÓLON EM IDOSOS DA REGIÃO NORDESTE (2015 A 2022): UM ESTUDO ECOLÓGICO - Trab.: 95
- CUIDANDO DE DUAS VIDAS: O PAPEL DA NUTRIÇÃO NA PREVENÇÃO DA ANEMIA FERROPRIVA DURANTE A GESTAÇÃO Trab.: 96
- DEFICIÊNCIA DE MICRONUTRIENTES ASSOCIADA A MÁ NUTRIÇÃO EM CRIANÇAS, POSSÍVEIS REPERCUSSÕES E AGRAVOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 97
- DEFICIÊNCIA DE VITAMINA C E PROBLEMAS QUE PODEM ACARREJAR À SAÚDE: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 98
- DEMÊNCIAS – PREVENÇÃO E MANEJO NUTROLÓGICO Trab.: 99
- DESAFIOS PARA MANUTENÇÃO DO PESO IDEAL E A IMPORTÂNCIA DO EXERCÍCIO FÍSICO NA OBESIDADE:UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 100
- DESNUTRICÃO E CARÊNCIAS NUTRICIONAIS - Trab.: 101
- DESNUTRICÃO PROTEICO-CALÓRICA NA PRÁTICA CLÍNICA: DESAFIOS DA DETECÇÃO E MANEJO INICIAIS - Trab.: 102
- DIABETES MELLITUS COMO FATOR DE RISCO PARA COVID-19 Trab.: 103
- DIETA CETOGÊNICA COMO COADJUVANTE NO TRATAMENTO DA EPILEPSIA REFRAATÁRIA FARMACORRESISTENTE EM PACIENTES PEDIÁTRICOS - Trab.: 104
- DIETA CETOGÊNICA NO TRATAMENTO DE CRIANÇAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA (TEA): UMA REVISÃO DOS ÚLTIMOS DEZ ANOS - Trab.: 105
- DIETA EQUILIBRADA ASSOCIADA A SUPLEMENTAÇÃO DE FERRO NO TRATAMENTO DA ANEMIA FERROPRIVA: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 106
- DIETA MEDITERRÂNEA: UMA REVISÃO DE LITERATURA Trab.: 107
- DIETA OCIDENTAL E O TRANSTORNO DE DÉFICIT DE ATENÇÃO E HIPERATIVIDADE - Trab.: 108
- DIETOTERAPIA NAS DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 109
- DISBIOSE EM PACIENTES CRÍTICOS NA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 110
- DISPEPSIA FUNCIONAL EM ADULTOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 111
- DISRUPTORES ENDÓCRINOS E SUA INFLUÊNCIA NO RISCO DE DIABETES MELITO GESTACIONAL: O QUE A LITERATURA CIENTÍFICA ATUAL REPRATA DESSA ASSOCIAÇÃO? - Trab.: 112
- DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS E ESTADO NUTRICIONAL: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 113
- EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS: A INTERVENÇÃO DO NUTRICIONISTA EM ESCOLA DE ENSINO FUNDAMENTAL - Trab.: 114
- EDUCAÇÃO INTERPROFISSIONAL EM SAÚDE: PERSPECTIVA DE ESTUDANTES VINCULADOS AO PET- SAÚDE NA PARAÍBA Trab.: 115
- EDUCAÇÃO NUTRICIONAL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA. Trab.: 116
- EFEITO DA MUCILAGEM DE FACHEIRO (PILOSOCEREUS PACHYCLADUS) SOBRE PARÂMETROS RENAI E HEPÁTICOS EM RATOS OBESOS - Trab.: 117
- EFEITO DO CONSUMO DA FARINHA DE PALMA (OPUNTIA FÍCUS-INDICA) SOBRE PESO CORPORAL EM RATOS WISTAR IDOSOS - Trab.: 118
- EFEITO DO ÓLEO DE MILHO SOBRE A ONTOGENIA REFLEXA DA PROLE DE RATAS SUPLEMENTADAS DURANTE A GESTAÇÃO E LACTAÇÃO - Trab.: 119
- EFEITOS BIOATIVOS DA PALMA (OPUNTIA SPP.) SOBRE O EIXO INTESTINO-CÉREBRO: UMA BREVE REVISÃO - Trab.: 120
- EFEITOS DA ADMINISTRAÇÃO DO CONSUMO DE ÓLEO DE CHIA EM FILHOTES PROVENIENTES DE RATAS SUPLEMENTADAS - Trab.: 121
- EFEITOS DA CURCUMINA NO TRATAMENTO DE CÂNCER Trab.: 122
- EFEITOS DA INGESTÃO ALCÓOLICA NO SEGUNDO TRIMESTRE DE GESTAÇÃO NA PROLE DE RATOS - Trab.: 123
- EFEITOS DA INTRODUÇÃO ALIMENTAR PRECOCE NO DESENVOLVIMENTO DE ALERGIAS EM BEBÊS E CRIANÇAS Trab.: 124
- EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE CÚRCUMA NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO ADJUVANTE DO DIABETES MELLITUS TIPO 2: UMA REVISÃO LITERÁRIA - Trab.: 125
- EFEITOS DE UM PLANO DE ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL VIRTUAL PARA ADULTOS DURANTE A PANDEMIA POR COVID-19 - Trab.: 126
- EFEITOS DO ENVELHECIMENTO E DA SARCOPENIA NA FUNÇÃO MUSCULAR: REVISÃO DE LITERATURA COM FOCO EM NUTROLOGIA - Trab.: 127

- EFEITOS DO HORMÔNIO LEPTINA EM INDIVÍDUOS COM OBESIDADE: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 128
- EFEITOS DO ÓLEO DE CASTANHA DO BRASIL SOBRE PARÂMETROS DE MEMÓRIA DE RATAS TRATADAS DURANTE A GESTAÇÃO E LACTAÇÃO - Trab.: 129
- EFICÁCIA DA LEUCINA - REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 130
- ELABORAÇÃO DE COMPOSTO LÁCTEO INOVADOR CONTENDO LEITE DE CABRA EM PÓ E FARINHA DE ARROZ: INFLUÊNCIA NO TEOR PROTEICO - Trab.: 131
- ELABORAÇÃO, AVALIAÇÃO BROMATOLÓGICA E SENSORIAL DE SUPLEMENTO NUTRICIONAL CASEIRO PARA PACIENTES QUE NECESSITAM DE RESTRIÇÃO DE TRIGLICÉRIDES DE CADEIA LONGA - Trab.: 132
- EM FACE DE UM RELATO DE CASO: ABRODAGEM NUTROLÓGICA EM PACIENTE COM DESNUTRIÇÃO GRAVE E QUILOTÓRAX EM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO EM SALVADOR-BAHIA - Trab.: 133
- EMBALAGENS DE ALIMENTOS PARA MINIMIZAR DESPERDÍCIO ALIMENTAR - Trab.: 134
- EMBALAGENS SMART PARA ALIMENTOS: SEGURANÇA E SAÚDE MAIS PRÓXIMA AO CONSUMIDOR - Trab.: 135
- ENVELHECIMENTO SAUDÁVEL: A INFLUÊNCIA NUTROLÓGICA NESSE PROCESSO - Trab.: 136
- ERVA MATE MODULA EVENTOS INFLAMATÓRIOS E MELHORA FUNÇÃO MUSCULAR EM MODELOS ANIMAIS DE ENVELHECIMENTO - Trab.: 137
- ESCLEROSE SISTÊMICA E DESNUTRIÇÃO - Trab.: 138
- ESTADO NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO ADULTA RIBEIRINHA NOS ESTADOS DO NORTE DO BRASIL EM 2022 - Trab.: 139
- ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS EM TRATAMENTO: UMA REVISÃO DA LITERATURA - Trab.: 140
- ESTERÓIDES ANABÓLICOS ANDROGÊNICOS E SEUS EFEITOS COLATERAIS: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 141
- ESTILO DE VIDA E CORRELAÇÃO COM RISCO DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM MULHERES: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 142
- ESTRATÉGIAS FARMACOLÓGICAS E NÃO FARMACOLÓGICAS PARA REDUÇÃO DE SARCOPENIA NA POPULAÇÃO IDOSA - Trab.: 143
- ESTRATÉGIAS NUTRICIONAIS NA PREVENÇÃO DE ÚLCERAS POR PRESSÃO - Trab.: 144
- ESTRATÉGIAS TERAPÊUTICAS NO IDOSO SARCOPÊNICO: RELATO DE CASO - Trab.: 145
- EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS ACERCA DO PAPEL DA SUPLEMENTAÇÃO DE ZINCO E DAS VITAMINAS C E D NA TERAPIA DA COVID-19 - Trab.: 146
- EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS DA REGULAÇÃO DA MELATONINA NA OBESIDADE E DIABETES MELLITUS TIPO 2: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA ANALÍTICA - Trab.: 147
- EVIDÊNCIAS TOXICOLÓGICAS DA EXPOSIÇÃO A PLANTAS MEDICINAIS, DURANTE A GESTAÇÃO E/OU LACTAÇÃO, SOBRE O DESENVOLVIMENTO PRÉ E PÓS-NATAL - Trab.: 148
- EVOLUÇÃO DOS CRITÉRIOS DE DIAGNÓSTICO E ABORDAGENS TERAPÊUTICAS EM TRANSTORNOS ALIMENTARES: UMA ANÁLISE DA LITERATURA - Trab.: 149
- EXERCÍCIO FÍSICO EM PACIENTE COM DOENÇA RENAL CRÔNICA DIALÍTICA - Trab.: 150
- EXPLORANDO OS BENEFÍCIOS DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS - Trab.: 151
- FACILITAÇÃO DA MEMÓRIA DE CURTO PRAZO NA PROLE DE RATAS Wistar SUPLEMENTADAS COM ÓLEO DE PEQUI DURANTE A GESTAÇÃO E LACTAÇÃO - Trab.: 152
- FATORES ASSOCIADOS À REAQUISIÇÃO DE PESO EM PACIENTES SUBMETIDOS A CIRURGIA BARIÁTRICA ACOMPANHADOS NO AMBULATÓRIO DE NUTROLOGIA E NUTRIÇÃO DO HC/UFMG - Trab.: 153
- FATORES DE ASSOCIAÇÃO NO PROCESSO DE COMENSALIDADE ENTRE ESTUDANTES DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19 DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DA BAHIA - Trab.: 154
- FATORES DE RISCO NA GESTAÇÃO - Trab.: 155
- FATORES DIETÉTICOS E SUA INFLUÊNCIA NA HIPERTENSÃO ARTERIAL: O QUE A LITERATURA CIENTÍFICA ATUAL RETRATA DESSA ASSOCIAÇÃO? - Trab.: 156
- FATORES PRECOSES DA VIDA E CONTRIBUIÇÃO PARA O POSTERIOR DESENVOLVIMENTO DA OBESIDADE: UMA REVISÃO - Trab.: 157
- FATORES PREDITORES PARA O ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO: REVISÃO INTEGRATIVA - Trab.: 158
- FATORES QUE INFLUENCIARAM A AUTOINDICAÇÃO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19 - Trab.: 159
- FIBRAS ALIMENTARES, BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE E EMPREGABILIDADE NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA - Trab.: 160
- FLAVONOIDES COMO TERAPIA ANTI-INFLAMATÓRIA INTESTINAL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DE PATENTES - Trab.: 161
- FLORES COMESTÍVEIS COMO ALIMENTOS FUNCIONAIS - Trab.: 162
- FROM YOUNG TO OLDER, THE 4 PHASES METHOD IS EFFICIENT IN PROMOTING QUICK WEIGHT, BMI, AND WAIST CIRCUMFERENCE REDUCTIONS - Trab.: 163
- FRUTA SUBEXPLORADA REDUZ PARÂMETROS DE ANSIEDADE DE RATOS IDOSOS - Trab.: 164
- FUNCIONALIDADE DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS E SEUS IMPACTOS NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 165
- FUNÇÕES COGNITIVAS E SUA RELAÇÃO COM UMA ALIMENTAÇÃO EQUILIBRADA - Trab.: 166
- FUSÃO DE MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS: REFRIGERAÇÃO, UV, OZÔNIO E SOLUÇÕES SANITIZANTES - Trab.: 167
- GENE MTHFR, POLIMORFISMO MTHFR1801133T E A BAIXA CONCENTRAÇÃO DE VITAMINA B9 ASSOCIADOS AO CÂNCER DE MAMA - Trab.: 168
- GENE APOC3 E A SÍNDROME METABÓLICA DO PADRÃO ALIMENTAR: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 169
- HÁ DESIGUALDADES NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR? ESTUDO EPIDEMIOLÓGICO EM ESCOLAS PÚBLICAS E PRIVADAS DE UMA CIDADE DO NOROESTE PAULISTA - Trab.: 170
- HIPOVITAMINOSE D: HÁ NECESSIDADE DE SUPLEMENTAÇÃO? - Trab.: 171
- IMPACTO DA CULTURA DA IMAGEM CORPORAL NA ETIOLOGIA DOS TRANSTORNOS ALIMENTARES: UMA ANÁLISE DE ESTUDOS - Trab.: 172

- IMPACTO DA PANDEMIA DO COVID-19 NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR - Trab.: 173
- IMPACTO DO CONSUMO DA AMÊNDOA DE BARU E DO SORO DE LEITE CAPRINO SOBRE A ABUNDÂNCIA RELATIVA DE GÊNEROS BACTERIANOS DE INTERESSE NO COMPORTAMENTO DE MEMÓRIA E DE ANSIEDADE EM RATOS TRATADOS DURANTE O ENVELHECIMENTO - Trab.: 174
- IMPACTO DO CONSUMO DA FARINHA DE PALMA (OPUNTIA FÍCUS-INDICA) SOBRE ESTRESSE OXIDATIVO NO CERÉBRO RATOS WISTAR IDOSOS - Trab.: 175
- IMPACTO DO CONSUMO DE CASTANHOLA NA REDUÇÃO DE COLESTEROL TOTAL E TRIGLICERÍDEOS: EVIDÊNCIAS DE UM ESTUDO COM RATOS MACHOS IDOSOS WISTAR - Trab.: 176
- IMPACTO DO CONSUMO DE IOGURTE CAPRINO ADICIONADO DE FARINHA DE PALMA (OPUTIA FICUS-INDICA) SOBRE A SAÚDE HEPÁTICA DE RATOS WISTAR ADULTOS - Trab.: 177
- IMPACTO DO CONSUMO DE IOGURTE CAPRINO ADICIONADO DE FARINHA DE PALMA (OPUTIA FICUS-INDICA) SOBRE PADRÕES MURINOMÉTICOS DE RATOS WISTAR ADULTOS. Trab.: 178
- IMPACTO DO ÓLEO DE MILHO SOBRE A MEMÓRIA DE LONGO PRAZO DA PROLE DE RATAS SUPLEMENTADAS DURANTE A GESTAÇÃO E LACTAÇÃO - Trab.: 179
- IMPACTOS DA INTERVENÇÃO MULTIPROFISSIONAL NO TRATAMENTO DA OBESIDADE EM INDIVÍDUOS ADULTOS Trab.: 180
- IMPACTOS DAS INTOLERÂNCIAS E ALERGIAS ALIMENTARES NA DIETA INFANTIL: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 181
- IMPACTOS DO CONSUMO DA AMENDOEIRA-DA-PRAIA (TERMINALIA CATAPPA) SOBRE A MEMÓRIA ESPACIAL DE RATOS WISTAR - Trab.: 182
- IMPACTOS DO CONSUMO DE HESPERIDINA EM RATOS WISTAR: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 183
- IMPACTOS DO DIABETES GESTACIONAL NAS CRIANÇAS PÓS-PARTO: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 184
- IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO INFANTIL: UMA REVISÃO - Trab.: 185
- IMPORTÂNCIA DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL ESCOLAR NA INTERVENÇÃO ALIMENTAR DE CRIANÇAS: UMA REVISÃO DA LITERATURA - Trab.: 186
- IMPORTÂNCIA DA MICROBIOTA INTESTINAL EM PESSOAS COM TEA - Trab.: 187
- IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO PARA O DESEMPENHO COGNITIVO NA PRIMEIRA INFÂNCIA: UMA REVISÃO DA LITERATURA - Trab.: 188
- IMPORTÂNCIA DO CUIDADO ASSISTENCIAL PRÉ-NATAL À GESTANTES - Trab.: 189
- IMPORTÂNCIA DO MANEJO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM CÂNCER DE ESÔFAGO - Trab.: 190
- IMPORTÂNCIA DO USO DOS PROBIÓTICOS PARA SAÚDE DOS INDIVÍDUOS: UMA REVISÃO - Trab.: 191
- IMPORTÂNCIA NUTRICIONAL DO CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS E AS SUAS CONTRIBUIÇÕES PARA A MANUTENÇÃO DA SAÚDE - Trab.: 192
- INDICADORES DE QUALIDADE EM TERAPIA NUTRICIONAL Trab.: 193
- ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E IDADE PODEM SER PREDITIVOS DE GRAVIDADE DA COVID EM PACIENTES PRÉ E PÓS CIRURGIA BARIÁTRICA - Trab.: 194
- INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO E O DESENVOLVIMENTO DE TRANSTORNOS PSICOLÓGICOS: O QUE A LITERATURA CIENTÍFICA ATUAL REPRATA DESSA ASSOCIAÇÃO? - Trab.: 195
- INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO NA SAÚDE DA MICROBIOTA INTESTINAL HUMANA - Trab.: 196
- INFLUÊNCIA DA CIRURGIA BARIÁTRICA NAS MUDANÇAS NEUROBIOLÓGICAS E COMPORTAMENTOS COMPULSIVOS: ANÁLISE ESTATÍSTICA DOS ÚLTIMOS 5 ANOS - Trab.: 197
- INFLUÊNCIA DAS PRÁTICAS ALIMENTARES, FATORES AMBIENTAIS E PSICOLÓGICOS NA OCORRÊNCIA DA OBESIDADE INFANTIL - Trab.: 198
- INFLUÊNCIA DAS PRÁTICAS ALIMENTARES, FATORES AMBIENTAIS E PSICOLÓGICOS NA OCORRÊNCIA DA OBESIDADE INFANTIL - Trab.: 199
- INFLUÊNCIA DOS METABÓLITOS BACTERIANOS INTESTINAIS E AS IMPLICAÇÕES NA SAÚDE MATERNA E FETAL - Trab.: 200
- INFLUÊNCIAS DO CORONAVÍRUS NO FUNCIONAMENTO DO TRATO GASTROINTESTINAL: UMA VISÃO SOBRE AS PRINCIPAIS COMPLICAÇÕES - Trab.: 201
- INTEGRAÇÃO DE SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO DOMÉSTICO COM ILUMINAÇÃO LED - Trab.: 202
- INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS NA ANEMIA FERROPRIVA EM IDOSOS, UM LEVANT DO CONTINGENTE DE PACIENTES NA SAUDE PRIMÁRIA - Trab.: 203
- INTESTINO ULTRACURTO: RELATO DE CASO - Trab.: 204
- INTOLERÂNCIA À LACTOSE CONGÊNITA E OS IMPACTOS NUTRICIONAIS NA INFÂNCIA: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA Trab.: 205
- INTOXICAÇÃO POR STAPHYLOCOCCUS: IDENTIFICAÇÃO DE ENTEROTOXINAS ATRAVÉS DOS ALIMENTOS CONTAMINADOS Trab.: 206
- INTRODUÇÃO ALIMENTAR: ORIENTAÇÕES ATUAIS E DESAFIOS PARA PAIS E CUIDADORES - Trab.: 207
- LINFANGIECTASIA INTESTINAL SECUNDÁRIA A MACROGLOBULINEMIA DE WALDENSTRÖM: DIAGNÓSTICO E TERAPIA NUTRICIONAL - Trab.: 208
- LIRAGLUTIDA NO TRATAMENTO DA OBESIDADE - Trab.: 209
- MANEJO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM ERROS INATOS DO METABOLISMO: REVISÃO DA LITERATURA - Trab.: 210
- MANEJO NUTROLÓGICO NO PACIENTE IDOSO PARA TRATAMENTO DE DEMÊNCIA - Trab.: 211
- MAUS HÁBITOS ALIMENTARES DA POPULAÇÃO ATUAL E O DESENVOLVIMENTO DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS: UMA REVISÃO DA LITERATURA - Trab.: 212
- METABOLISMO LENTO COM IDADE AVANÇADA, NÃO SABER O QUE COMER E ANSIEDADE SÃO CITADOS COMO OS PRINCIPAIS MOTIVOS QUE LEVAM AO GANHO DE PESO EM MULHERES DE MEIA-IDADE E IDOSAS - Trab.: 213
- METANÁLISE DA ASSOCIAÇÃO ENTRE ENDOTOXEMIA E DISTÚRBIOS METABÓLICOS - Trab.: 214
- METANÁLISE DA PREVALÊNCIA E VARIAÇÕES REGIONAIS DA OBESIDADE MONOGÊNICA NO BRASIL - Trab.: 215
- METANÁLISE DAS DISRUPÇÕES NO CICLO CIRCADIANO E SUAS IMPLICAÇÕES NAS DOENÇAS HUMANAS - Trab.: 216

- MICROBIOLOGIA PREDITIVA NO CONTROLE E MONITORAMENTO DA QUALIDADE DE CARNE REFRIGERADA - Trab.: 217
- MICROBIOTA INTESTINAL E SAÚDE MENTAL: UMA REVISÃO DA LITERATURA - Trab.: 218
- MICROBIOTA INTESTINAL E SUA RELAÇÃO NA DOENÇA CELÍACA: UMA REVISÃO DA LITERATURA - Trab.: 219
- MICROBIOTA INTESTINAL: O ÓRGÃO ESQUECIDO - Trab.: 220
- MICROVERDES E SEU POTENCIAL FUNCIONAL - Trab.: 221
- MODULAÇÃO DA MICROBIOTA INTESTINAL DE CAMUNDONGOS C57BL/6 PELA SUPLEMENTAÇÃO DIETÉTICA COM FARINHA DO CAROÇO DE AÇAÍ (EUTERPE OLERACEA MART.) - Trab.: 222
- MODULAÇÃO DA MICROBIOTA INTESTINAL PELA SUPLEMENTAÇÃO DA FARINHA DE MUSA SPP AAA EM CAMUNDONGOS C57BL/6 - Trab.: 223
- NÍVEIS SÉRICOS INSUFICIENTES DE VITAMINA D ASSOCIADOS AO TRANSTORNO DEPRESSIVO MAIOR - Trab.: 224
- NOVEL NUTRACEUTICAL (SILYMARIN, YEAST B-GLUCAN, PREBIOTICS, AND MINERALS) SHIFTS GUT MICROBIOTA AND RESTORES LARGE INTESTINE HISTOLOGY OF DIET-INDUCED METABOLIC SYNDROME MICE - Trab.: 225
- NOVEL NUTRACEUTICAL SUPPLEMENTS WITH YEAST B-GLUCAN, PREBIOTICS, MINERALS, AND SILYBUM MARIANUM (SILYMARIN) AMELIORATE OBESITY-RELATED METABOLIC AND CLINICAL PARAMETERS: A DOUBLE-BLIND RANDOMIZED TRIAL - Trab.: 226
- NUTRIÇÃO ADEQUADA COMO ESTRATÉGIA DE PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES - Trab.: 227
- NUTRIÇÃO COMO ALIADA NA PREVENÇÃO E NO TRATAMENTO DA ASMA EM CRIANÇAS: REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 228
- NUTRIÇÃO CONSCIENTE, DIABETES CONTROLADO: A IMPORTÂNCIA DOS EXAMES PARA SAÚDE - Trab.: 229
- NUTRIÇÃO E ANSIEDADE: COMO A ALIMENTAÇÃO PODE IMPACTAR A SAÚDE MENTAL? - Trab.: 230
- NUTRIÇÃO E DISBIOSE INTESTINAL - Trab.: 231
- NUTRIÇÃO E SAÚDE MENTAL: EXPLORANDO A RELAÇÃO COM ANSIEDADE E DEPRESSÃO - Trab.: 232
- NUTRIÇÃO E SUA ATUAÇÃO NA MANUTENÇÃO ADEQUADA DAS FUNÇÕES BIOLÓGICAS - Trab.: 233
- NUTRIÇÃO FUNCIONAL: EXPLORANDO SEUS BENEFÍCIOS PARA SAÚDE - Trab.: 234
- NUTRIÇÃO GENÉTICA PERSONALIZADA COM BASE NA OBESIDADE - Trab.: 235
- NUTRIÇÃO METABOLISMO E SAÚDE: COMPREENSÃO DE EXAMES LABORATORIAIS - Trab.: 236
- NUTRIÇÃO PARA A SAÚDE INTEGRAL: EXPLORANDO ABORDAGEM ABRANGENTES - Trab.: 237
- NUTRIÇÃO PARENTERAL: ANÁLISE DE CASOS DO COMPLEXO HOSPITALAR DE BARBACENA, INTERIOR DE MINAS GERAIS - Trab.: 238
- NUTRIÇÃO PREVENTIVA NAS DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS: FORTALECENDO A SAÚDE POR MEIO DA ALIMENTAÇÃO - Trab.: 239
- NUTRIÇÃO: COMPREENDENDO O METABOLISMO, DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS PARA UMA ABORDAGEM HOLÍSTICA - Trab.: 240
- NUTRIENTES QUE MERECEM ATENÇÃO NO ENVELHECIMENTO SAUDÁVEL - Trab.: 241
- O ALIMENTO COMO REMÉDIO: CONSIDERAÇÕES SOBRE O USO DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 242
- O AUMENTO DA RESISTÊNCIA À INSULINA MEDIADO PELA PRIVAÇÃO DE SONO - Trab.: 243
- O COMPORTAMENTO ALIMENTAR DO ESTUDANTE DE MEDICINA - Trab.: 244
- O CONSUMO ALIMENTAR E SEU IMPACTO NA SÍNTESE DE MELATONINA E NA SAÚDE DO SONO: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 245
- O CONSUMO DE POLIFENÓIS E SEUS BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE HUMANA: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 246
- O CONSUMO DE POLPA DE CASTANHOLA NA REDUÇÃO DAS ENZIMAS HEPÁTICAS EM RATOS MACHOS IDOSOS WISTAR: UMA ABORDAGEM EXPLORATÓRIA - Trab.: 247
- O CONSUMO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS E O EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE LEUCINA NA SÍNTESE PROTEICA MUSCULAR: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA - Trab.: 248
- O CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS NA INFÂNCIA E SUA INFLUÊNCIA NO DESENVOLVIMENTO DE DISTÚRBIOS METABÓLICOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 249
- O CONSUMO IRREGULAR DE ÁCIDO FÓLICO DURANTE A GESTAÇÃO E O IMPACTO CAUSADO NO DESENVOLVIMENTO DA CRIANÇA APÓS O NASCIMENTO: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 250
- O IMPACTO DA OBESIDADE SARCOPÊNICA NA SAÚDE E MORTALIDADE - Trab.: 251
- O IMPACTO DA POLPA DE PEQUI (CARYOCAR BRASILIENSE) SOBRE O DESEMPENHO NO LABIRINTO EM CRUZ ELEVADO: UM ESTUDO NA PROLE DE RATAS TRATADAS DURANTE A GESTAÇÃO E LACTAÇÃO - Trab.: 252
- O IMPACTO DE PARÂMETROS DE REFRIGERAÇÃO NA PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS: PRÉ-TESTES - Trab.: 253
- O IMPACTO DO ESTADO NUTRICIONAL DO IDOSO NO PRÉ-OPERATÓRIO - Trab.: 254
- O IMPACTO DO ESTADO NUTRICIONAL DO IDOSO NO PRÉ-OPERATÓRIO - REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 255
- O IMPACTO DOS EXERCÍCIOS FÍSICOS NOS NEUROTRANSMISSORES - Trab.: 256
- O MALVAVISCO COMO ALIMENTO FUNCIONAL: UMA REVISÃO NA LITERATURA - Trab.: 257
- O PAPEL DA COLINA E DO FOLATO NA DIETA E A EXPRESSÃO DO GENE PPARG NO CONTROLE DA DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO ALCOÓLICA - Trab.: 258
- O PAPEL DO GENE TFAP2B NA MODULAÇÃO GENÉTICA DA PREDISPOSIÇÃO À OBESIDADE: UMA REVISÃO DA LITERATURA - Trab.: 259
- O PAPEL DO NUTRÓLOGO NO MANEJO DO PACIENTE COM SÍNDROME DO INTESTINO CURTO - Trab.: 260
- O POTENCIAL DA SUPLEMENTAÇÃO DE ÔMEGA-3 NO TRATAMENTO DE TRANSTORNOS DEPRESSIVOS - Trab.: 261
- O POTENCIAL TERAPÊUTICO DOS ÓLEOS DIETÉTICOS NOS TRANSTORNOS DE ANSIEDADE: UMA REVISÃO DE MODELOS EXPERIMENTAIS - Trab.: 262

- O SUCESSO E OS DESAFIOS DE LEVAR A NUTROLOGIA À COMUNIDADE ACADÊMICA E POPULAÇÃO LOCAIS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DA DIRETORIA FUNDADORA DA LIGA ACADÊMICA DE NUTROLOGIA DE UMA UNIVERSIDADE DO SUL CATARINENSE - Trab.: 263
- O SUPORTE PARENTERAL E ENTERAL NO PACIENTE SÉPTICO: UMA REVISÃO DA LITERATURA SOB PERSPECTIVA DA NUTROLOGIA - Trab.: 264
- OBESIDADE - Trab.: 265
- OBESIDADE E A DEFICIÊNCIA DE NUTRIENTES: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 266
- OBESIDADE E DOENÇAS CRÔNICAS: UMA REVISÃO INTEGRATIVA - Trab.: 267
- OBESIDADE MATERNA E RISCOS CARDIOMETABÓLICOS NA INFÂNCIA E FASE ADULTA: UMA REVISÃO DA LITERATURA Trab.: 268
- OBESIDADE MODERNA: O PAPEL DOS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NO GANHO DE PESO - REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 269
- OFICINA CULINÁRIA COM ORA-PRO-NÓBIS COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE NO AMBULATÓRIO DO PROGRAMA IST/AIDS DO MUNICÍPIO DE MACAÉ, R.J.: UMA ATIVIDADE DE INTEGRAÇÃO ENSINO-SERVIÇO E EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA. Trab.: 270
- OPERACIONALIZAÇÃO OBJETIVA DA IRREGULARIDADE TEMPORAL ALIMENTAR DE MILITARES EM TRABALHO NOTURNO - Trab.: 271
- ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL COMO PILAR NO TRATAMENTO DO DIABÉTES MELLITUS: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA Trab.: 272
- ORIENTAÇÕES SOBRE PRÁTICAS ALIMENTARES NA TERAPIA DA CRIANÇA COM CÂNCER: REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 273
- ORTOREXIA NERVOSA: DESAFIOS DIAGNÓSTICOS E ABORDAGEM DE UM DESVIO DE CONDUTA ALIMENTAR EMERGENTE - Trab.: 274
- OS BENEFÍCIOS DA AMAMENTAÇÃO PARA PREVENÇÃO DA OBESIDADE INFANTIL - Trab.: 275
- OS BENEFÍCIOS DA DIETA CETOGÊNICA NA SÍNDROME DOS OVÁRIOS POLICÍSTICOS - Trab.: 276
- OS BENEFÍCIOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE CURCUMA LONGA PARA CONTROLE DE OBESIDADE - Trab.: 277
- OS BENEFÍCIOS DA UTILIZAÇÃO INTEGRAL DOS ALIMENTOS Trab.: 278
- OS BENEFÍCIOS DO CONSUMO DE ÔMEGA-3 EM INDIVÍDUOS COM DOENÇA DE ALZHEIMER - Trab.: 279
- OS DANOS A SAÚDE PROVOCADOS PELA BUSCA DE ESTRATÉGIAS DE EMAGRECIMENTO - Trab.: 280
- OS EFEITOS CAUSADOS PELA OBESIDADE NA INFÂNCIA Trab.: 281
- OS IMPACTOS CAUSADOS PELA MÁ NUTRIÇÃO INFANTIL NAS ESCOLAS BRASILEIRAS - Trab.: 282
- OS IMPACTOS NEGATIVOS DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA ALIMENTAÇÃO DA POPULAÇÃO BRASILEIRA: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 283
- OS IMPACTOS NOCIVOS DO CONSUMO ELEVADO DE AÇÚCAR NA SAÚDE DA MICROBIOTA INTESTINAL: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 284
- OS MALEFÍCIOS DO USO DE ANABOLIZANTES POR ADOLESCENTES NAS ACADEMIAS DO BRASIL - Trab.: 285
- OS MICRONUTRIENTES PARA A PROMOÇÃO DE UM ENVELHECIMENTO SAÚDAVEL - Trab.: 286
- PADRÕES ALIMENTARES NA OBESIDADE: UMA REVISÃO Trab.: 287
- PANORÂMIA DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS NO BRASIL: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 288
- PAPEL DA NUTRIÇÃO: INTERAÇÃO ENTRE METABOLISMO E DOENÇAS CRÔNICAS ABORDAGEM NUTRICIONAL - Trab.: 289
- PAPEL DA VITAMINA D NA IMUNIDADE E GESTAÇÃO Trab.: 290
- PARASITOS INTESTINAIS EM ALFACES (LACTUCA SATIVA) NAS VARIAÇÕES CRESPA E LISA EM UMA ANÁLISE TEMPORAL DISPONÍVEIS NO COMÉRCIO DE CATANDUVA-SP - Trab.: 291
- PERCEPÇÃO DOS PACIENTES, EM UM CONSULTÓRIO DE GERIATRIA, SOBRE A ESPECIALIDADE DE NUTROLOGIA E SUA IMPORTÂNCIA: ESTUDO EPIDEMIOLÓGICO - Trab.: 292
- PERFIL CARDIOMETABÓLICO E BIOIMPEDÂNCIA EM PACIENTES OBESOS COM SÍNDROME METABÓLICA TRATADOS COM LIRAGLUTIDA: ESTUDO DE VIDA REAL - Trab.: 293
- PERFIL DO CONSUMIDOR DE ALIMENTOS FUNCIONAIS: IDENTIDADE E HÁBITOS DE VIDA - Trab.: 294
- PERFIL DOS ADOLESCENTES COM RISCO DE DESENVOLVER TRANSTORNOS ALIMENTARES E DISTÚRBIOS DA AUTOIMAGEM - Trab.: 295
- PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DE PACIENTES INTERNADOS EM UM HOSPITAL DE MINAS GERAIS EM USO DE NUTRIÇÃO ENTERAL QUE CURSARAM COM DIARREIA - Trab.: 296
- PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES NA ADMISSÃO HOSPITALAR NA REDE PRIVADA - Trab.: 297
- PERSISTÊNCIA DE SÍNDROME DE DUMPING APÓS 10 ANOS DE GASTROPLASTIA COM DERIVAÇÃO INTESTINAL EM Y DE ROUX: UM RELATO DE CASO - Trab.: 298
- POTENCIAL ANTIOXIDANTE DO IOGURTE CAPRINO ENRIQUECIDO COM FARINHA DE MANDACARU (CEREUS JAMACARU) - Trab.: 299
- POTENCIAL ANTIOXIDANTE DO IOGURTE CAPRINO ENRIQUECIDO COM FARINHA DE PALMA (OPUNTIA FÍCUS INDICA) - Trab.: 300
- POTENCIAL EFEITO REDUTOR DA POLPA DE CASTANHOLA SOBRE GORDURAS VISCERAIS EM RATOS MACHOS IDOSOS WISTAR: UMA INVESTIGAÇÃO PRELIMINAR - Trab.: 301
- POTENCIAL NUTRICIONAL DAS CACTÁCEAS DA CAATINGA: UMA REVISÃO DA LITERATURA - Trab.: 302
- PRESENÇA DE PROTOZOÁRIOS INTESTINAIS EM HORTALIÇAS COMERCIALIZADAS EM CATANDUVA-SP - Trab.: 303
- PREVALÊNCIA DE COMORBIDADES PSIQUIÁTRICAS EM PACIENTES COM TRANSTORNO DE COMPULSÃO ALIMENTAR: METANÁLISE - Trab.: 304
- PREVALENCIA DE DEFICIÊNCIA DE VITAMINA B12 EM IDOSOS ATENDIDOS NA CLÍNICA DE GERIATRIA DE UMA UNIVERSIDADE NO SUL DE SANTA CATARINA - Trab.: 305
- PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS AO SOBREPESO E A OBESIDADE NAS CAPITAIS DO SUL DO BRASIL NO ANO DE 2021 - Trab.: 306
- PRINCIPAIS CAUSAS DA OBESIDADE INFANTIL - Trab.: 307

PRINCIPAIS DESFECHOS CLÍNICOS DA TERAPIA NUTROLÓGICA, ESTILO DE VIDA E MICROBIOTA INTESTINAL NAS DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA E META-ANÁLISE - Trab.: 308

PROPOSTA E TESTE DE ACEITABILIDADE DE NOVA PREPARAÇÃO EM CARDÁPIO ESCOLAR EM UM MUNICÍPIO DO RIO GRANDE DO NORTE - Trab.: 309

PROPRIEDADES PREBIÓTICAS DO SUBPRODUTO DO PROCESSAMENTO DA JABUTICABA: REVISÃO DA LITERATURA Trab.: 310

QUANTIDADE DE COBRE EM DIETAS ENTERAIS UTILIZADAS PELOS PACIENTES ACOMPANHADOS AMBULATORIALMENTE PELO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL INTERDISCIPLINAR DE HOSPITAL UNIVERSITÁRIO - Trab.: 311

QUERCETINA COMO ADJUVANTE NO TRATAMENTO DA SÍNDROME METABÓLICA - Trab.: 312

QUERCETINA E SEU IMPACTO NA SAÚDE HUMANA - Trab.: 313

READAPTAÇÃO INTESTINAL E RECUPERAÇÃO NUTRICIONAL FAVORÁVEL EM PACIENTE COM SÍNDROME DO INTESTINO CURTO PÓS EXTENSA ENTERECTOMIA: RELATO DE CASO Trab.: 314

REALIZAÇÃO DE EXAMES BIOQUÍMICOS E LABORATORIAIS DURANTE O PRÉ-NATAL - Trab.: 315

REDUÇÃO DA DENSIDADE OSSEA EM PACIENTES PORTADORES DE DOENÇA CELIACA - Trab.: 316

REDUÇÃO DA OBESIDADE INFANTIL: ESTRATÉGIAS DE SAÚDE NA REDE DE ATENÇÃO BÁSICA - Trab.: 317

RELAÇÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA OBESIDADE INFANTIL: UMA REVISÃO DA LITERATURA Trab.: 318

RELAÇÃO DA HIPOVITAMINOSE D EM PACIENTES COM SÍNDROME METABÓLICA - Trab.: 319

RELAÇÃO DO CONSUMO DE CREATINA COM O DESEMPENHO EM EXERCÍCIOS FÍSICOS: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA Trab.: 320

RELAÇÃO DO GENE MTNR1B RS10830963 COM PROBLEMAS SISTÊMICOS - Trab.: 321

RELAÇÃO DO TDAH COM TRANSTORNOS ALIMENTARES Trab.: 322

RELAÇÃO ENTRE A DIETA LOW FODMAP E O FUNCIONAMENTO INTESTINAL - Trab.: 323

RELAÇÃO ENTRE DOENÇAS AUTOIMUNES E O INTESTINO Trab.: 324

RELAÇÃO ENTRE MICROBIOTA INTESTINAL E OBESIDADE: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 325

RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ALIMENTOS FERMENTADOS E A FLORA INTESTINAL: UMA REVISÃO - Trab.: 326

RELAÇÃO ENTRE O TDAH E O MICROBIOMA INTESTINAL Trab.: 327

RELAÇÃO ENTRE PADRÕES ALIMENTARES E SAÚDE MENTAL: REVISÃO - Trab.: 328

RELAÇÕES ENTRE O POLIMORFISMO RS2293855 DO GENE MTMR9 E A EVOLUÇÃO CLÍNICA E NUTRICIONAL DE MULHERES COM OBESIDADE SUBMETIDAS À CIRURGIA DE BY PASS GÁSTRICO EM Y-DE-ROUX - Trab.: 329

RELATO DE CASO: GASTO ENERGÉTICO DE REPOUSO E OXIDAÇÃO DE SUBSTRATOS POR CALORIMETRIA INDIRETA APÓS JEJUM DE 4 HORAS - Trab.: 330

RELATO DE CASO: TERAPIA NUTROLÓGICA EM PACIENTE COM FIBROSE CÍSTICA - Trab.: 331

RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE A IMPORTÂNCIA DA MONITORIA ACADEMICA NA FORMAÇÃO DO MONITOR: REFLETINDO A PRÁTICA NA NUTRIÇÃO CLÍNICA EM PEDIATRIA. Trab.: 332

RELEVÂNCIA DA NUTRIÇÃO PARA INDIVÍDUOS COM DIAGNÓSTICO DE CÂNCER - Trab.: 333

REPERCUSSÕES DO CONSUMO DE PRÉBIÓTICOS NA PREVENÇÃO DO CÂNCER COLORRETAL: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 334

RESPOSTA METABÓLICA AO TRAUMA: UMA REVISÃO LITERÁRIA ACERCA DAS REPERCUSSÕES FISIOLÓGICAS E MANEJO CLÍNICO NA NUTROLOGIA - Trab.: 335

RESVERATROL: POTENCIAIS EFEITOS ANTI-INFLAMATÓRIOS E CARDIOPROTECTORES - Trab.: 336

REUTILIZAÇÃO DO SORO DE RICOTA NA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS LÁCTEOS NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA Trab.: 337

REVISÃO SISTEMÁTICA: USO DE FLAVONÓIDES NA DIETA PARA A PREVENÇÃO PRIMÁRIA DE DIABETES MELLITUS TIPO 2 Trab.: 338

RISCOS CARDIOVASCULARES ASSOCIADOS AO USO DE ESTEROIDES ANABOLIZANTES EM ATLETAS DE BODYBUILDING: UMA REVISÃO LITERÁRIA - Trab.: 339

SARCOPENIA EM IDOSOS: COMO EU TRATO HOJE E COMO SERÁ AMANHÃ - Trab.: 340

SARS-COV-2 X HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA: MECANISMO MOLECULAR ENVOLVIDO - Trab.: 341

SAÚDE BASEADA EM VALOR EM NUTROLOGIA - Trab.: 342

SAÚDE MENTAL E ALIMENTAÇÃO - Trab.: 343

SELETIVIDADE ALIMENTAR E TRANSTORNO DO ESPECTRO DO AUTISMO (TEA) - Trab.: 344

SENSIBILIDADE AO GLÚTEN NÃO CELÍACA E DOR ARTICULAR Trab.: 345

SHELF-LIFE DE ÓLEO VEGETAL ARMAZENADO E TRANSPORTADO À GRANEL - Trab.: 346

SÍNDROME MDPL (HIPOPLASIA MANDIBULAR, SURDEZ, CARACTERÍSTICAS PROGERÓIDES E LIPODISTROFIA) E MANEJO NUTROLÓGICO: UM RELATO DE CASO RARO - Trab.: 347

SUPLEMENTAÇÃO DA VITAMINA D E SEUS NÍVEIS SÉRICOS, NO DESENVOLVIMENTO DE DIABETES MELLITUS GESTACIONAL (DMG): UMA REVISÃO DA LITERATURA - Trab.: 348

SUPLEMENTAÇÃO DE COENZIMA Q-10 EM QUADROS CLÍNICOS PATOLÓGICOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA Trab.: 349

SUPLEMENTAÇÃO DE L-GLUTAMINA COMO TRATAMENTO ADJUVANTE NA REDUÇÃO DE COMPLICAÇÕES AGUDAS DA DOENÇA FALCIFORME - Trab.: 350

SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINAS E DEPRESSÃO - Trab.: 351

SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL EM IDOSOS: ATÉ QUE PONTO? - Trab.: 352

TEMA: DETERMINAÇÃO DO PERFIL DE PACIENTES EM USO DE NUTRIÇÃO PARENTERAL NO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PROFESSOR EDGAR SANTOS (HUPES) EM SALVADOR- BAHIA Trab.: 353

TENDÊNCIAS EM EMBALAGENS CARTONADAS COM DESENHOS ANIMADOS PARA ALIMENTOS CONGELADOS
Trab.: 354

TENDÊNCIAS EM EMBALAGENS DE ALIMENTOS CONGELADOS
Trab.: 355

TENDÊNCIAS EM EMBALAGENS DE ALIMENTOS SUSTENTÁVEIS
Trab.: 356

TERAPIA NUTRICIONAL NA PREVENÇÃO DE LESÕES POR PRESSÃO EM PACIENTES HOSPITALIZADOS - Trab.: 357

TERAPIA PROBIÓTICA NO TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA: UMA ABORDAGEM MICROBIOTA- INTESTINO-CÉREBRO - Trab.: 358

TRANSTORNO ALIMENTAR RESTRITIVO EVITATIVO (TARE), AMAUROSE E DEFICIÊNCIAS DE NUTRIENTES – RELATO DE CASO - Trab.: 359

TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ATLETAS - Trab.: 360

TRANSTORNOS ALIMENTARES NA ERA DIGITAL: UMA REVISÃO DA LITERATURA SOBRE O PAPEL DAS REDES SOCIAIS
Trab.: 361

TRANSTORNOS ALIMENTARES NO SEXO MASCULINO: UMA ANÁLISE ABRANGENTE - Trab.: 362

TRANSTORNOS MENTAIS PÓS BARIÁTRICA - Trab.: 363

TRATAMENTO MEDICAMENTOSO DO TRANSTORNO DO COMER NOTURNO: UM RELATO DE CASO - Trab.: 364

TRATAMENTO MEDICAMENTOSO DO TRANSTORNO DO COMER NOTURNO: UMA ANÁLISE BASEADA EM ESTUDOS CLÍNICOS - Trab.: 365

TRATAMENTO NUTRICIONAL NAS DOENÇAS HEPÁTICAS ALCÓOLICAS - Trab.: 366

TUTORIAL DE AVALIAÇÃO DO EXAME COPROLÓGICO FUNCIONAL E SÉRIE DE RELATOS DE CASO - Trab.: 367

USO DA AROEIRA SCHINUS TEREBINTHIFOLIUS RADDI NA ALIMENTAÇÃO HUMANA: BENEFÍCIOS E APLICAÇÕES.
Trab.: 368

USO DE ALFALACTOALBUMINA E MIO-INOSITOL NA EFICÁCIA DO TRATAMENTO DA SÍNDROME DOS OVÁRIOS POLICÍSTICOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 369

USO DE ANÁLOGOS DO GLP-1 NO TRATAMENTO DA OBESIDADE: UMA REVISÃO INTEGRATIVA E SISTEMÁTICA
Trab.: 370

USO DE DIETA HIPOSSÓDICA EM PACIENTES HIPERTENSOS INTERNADOS NA ENFERMARIA DE UM HOSPITAL DE GRANDE PORTE DE SANTA CATARINA - Trab.: 371

USO DE FARINHA DE FOLHA DE COUVE-FLORES COMO ALTERNATIVA DE ENRIQUECIMENTO NUTRICIONAL E FUNCIONAL DE COOKIE - Trab.: 372

USO DE FERRAMENTAS DISPONÍVEIS PARA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE UMA IDOSA NO DOMICÍLIO: ESTUDO DE CASO - Trab.: 373

USO DE MEDICAMENTOS NO PUERPÉRIO IMEDIATO E SUA INFLUÊNCIA NO ALEITAMENTO MATERNO PARA O BINÔMIO MÃE-BEBÊ: UMA REVISÃO DA LITERATURA - Trab.: 374

USO DE MUCILAGENS VEGETAIS NO TRATAMENTO DA OBESIDADE E COMORIDADES ASSOCIADAS - Trab.: 375

USO DE OZONIZAÇÃO EM SISTEMAS DE REFRIGERAÇÃO DOMÉSTICA - Trab.: 376

USO DE VALERIANA OFFICINALIS NO TRATAMENTO DE DITÚRBIOS DO SONO: UMA REVISÃO DE LITERATURA.
Trab.: 377

USO INDISCRIMINADO DE ANABOLIZANTES NO ESPORTE: UMA REVISÃO DE LITERATURA SOBRE IMPACTOS, PREVALÊNCIA E MEDIDAS DE PREVENÇÃO - Trab.: 378

UTILIZAÇÃO DE ESTRATÉGIAS CULINÁRIAS QUE ESTIMULAM HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS NA INFÂNCIA - Trab.: 379

UTILIZAÇÃO DE NUTRACÊUTICOS E BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE E MICROBIOTA INTESTINAL: UMA REVISÃO DA LITERATURA
Trab.: 380

VITAMINA D E OBESIDADE - Trab.: 381

CBN

CONGRESSO BRASILEIRO
DE NUTROLOGIA



ABRAN

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE NUTROLOGIA

