

PUBLICAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Anais **XXVI** Congresso Brasileiro **de** Nutrologia

NÚMERO 26 • VOLUME 1 • ANO 2022



EDITOR
DR. CARLOS ALBERTO
NOGUEIRA-DE-ALMEIDA

COEDITOR
PROF. DR. DURVAL
RIBAS-FILHO

DOI: 10.54448/ABRAN2022

PUBLICAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA



Anais

XXVI 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 XXVI Congresso Nacional de Nutrologia é o maior evento de nutrologia da América Latina e, em 2022, tem como objetivo geral transmitir conhecimentos científicos e atuais com palestrantes de renome nacional e internacional.

Além disso, promove o envolvimento de acadêmicos, médicos, nutricionistas, psicólogos na elaboração e apresentação de trabalhos científicos, visando fomentar a produção científica na nossa área.

Desejamos que todo o conteúdo aqui apresentado seja de grande utilidade na aplicação do seu trabalho, no dia a dia, contribuindo para a honra dos princípios da Nutrologia, que é promover saúde e bem-estar.

Comitê de Trabalhos Científicos

Trabalhos Científicos

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

Apresentação Oral

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

SARCOPENIA EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM TRATAMENTO CONSERVADOR: PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS;

NÍVEIS SÉRICOS DE VITAMINA D EM PACIENTES COM UVEÍTE AUTOIMUNE E SUA POSSÍVEL RELAÇÃO COM A GRAVIDADE DA DOENÇA;

IMPACTO DO PESO PRÉ-GESTACIONAL E DOS POLIMORFISMOS MATERNO-NEONATAL DOS GENES FTO (RS9939609) E MC4R (RS17782313) NO PERFIL INFLAMATÓRIO DA MÃE, DA PLACENTA E NAS CARACTERÍSTICAS ANTROPOMÉTRICAS E BIOQUÍMICAS DO NEONATO;

SINTOMAS COMUNS À ANSIEDADE EM ALUNOS DE MEDICINA VERSUS ÍNDICE DE MASSA CORPORAL;

USO TOPICO DE CAPSAICINA REDUZ INTENSIDADE DAS MANIFESTAÇÕES EM MODELO MURINO COLITE ULCERATIVA;

AVALIAÇÃO DA PERDA DE MASSA MUSCULAR EM PACIENTES EM REABILITAÇÃO PÓS COVID ATRAVÉS DA ULTRASSONOGRAFIA DE QUADRÍCEPS FEMORAL;

RISCO PRECOCE DAS COMPLICAÇÕES CARDIOMETABÓLICAS ASSOCIADO AOS PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS E BIOQUÍMICOS EM INFECTADOS PELO HIV-1, COM E SEM ANTIRRETROVIRAL;

PREVALÊNCIA DE ALERGIAS ALIMENTARES EM ACADÊMICOS DO CURSO DE MEDICINA DE CATANDUVA;

MANEJO ALIMENTAR EM CRIANÇA COM SÍNDROME DE TREACHER COLLINS PRÉ E PÓS DI SÍNDROME DE TREACHER COLLINS PALAVRA-CHAVE 2: STRAÇÃO OSTEOGÊNICA MANDIBULAR;

RESILIÊNCIA E EFEITO BINGE EATING EM PROFISSIONAIS DE SAÚDE DE UM HOSPITAL DE GRANDE PORTE NO SUL DE MINAS GERAIS;

IMPACTO DA OBESIDADE NO PROGNÓSTICO DE PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA CARDÍACA DE FRAÇÃO DE EJEÇÃO REDUZIDA DE ETIOLOGIA ISQUÊMICA;

ESTADO NUTRICIONAL ANTROPOMÉTRICO DE GESTANTES NO BRASIL: ESTUDO ECOLÓGICO;

AVALIAÇÃO DA ADESÃO ÀS RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS E DE EXERCÍCIO FÍSICO EM PACIENTES COM DM2 EM UM CENTRO DE ENDOCRINOLOGIA;

SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR PRÉ-OPERATÓRIA NA LIPOASPIRAÇÃO DE ALTA DEFINIÇÃO COM LIPOENXERTIA DO MÚSCULO RETO ABDOMINAL GUIADA POR ULTRASSOM (UGRAFT);

O TRABALHO NOTURNO DOS MILITARES É UM FATOR DE RISCO PARA A SAÚDE MENTAL E PARA A IRREGULARIDADE TEMPORAL ALIMENTAR?;

USO DE SUBSTÂNCIAS PARA FINS ESTÉTICOS, SEM ACOMPANHAMENTO ADEQUADO.

Trab. 1**A CIÊNCIA DA CARNE CULTIVADA**

Autores: DIEGO ELIAS PEREIRA, MARIA ANITA DA SILVA, MARIAM NGUELEKIE SISSOKO, RAÍSA MAYARA ALVES DE MATOS, TIAGO GONDIM CHAVES REGIS, ITALO LUIZ DA SILVA SANTOS, NATHÁLIA CAVALCANTI DOS SANTOS, ANTONIO MARQUES DOS SANTOS, ANA CAROLINA SANTOS COSTA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

Introdução: De acordo com a FAO, calcula-se que a população mundial em 2050 chegará a ordem de 9 bilhões de habitantes, entretanto, supõe-se que a produção de alimentos não será suficiente para atender esse crescimento populacional, causando uma situação de insegurança alimentar. Nesse sentido, as carnes cultivadas, além de representar uma mudança no sistema tradicional, pode se tornar uma promissora fonte de proteínas do futuro com base a partir de células in vitro.

Objetivo: Apresentar o processo de produção de proteína animal cultivada em laboratório como uma alternativa.

Metodologia: Foram realizadas pesquisas bibliográficas em revistas científicas, publicados na base de dados Scielo, Science Direct, entre 2011 e 2022.

Resultados: A carne in vitro, que é obtida de forma sintética, acontece sem a necessidade da criação e abate do animal, sem o uso de terras, água e energia, sendo vantajosa no conceito de sustentabilidade dessa produção em relação aos sistemas vigentes. Essa tecnologia reduz consideravelmente a emissão do gás metano, um dos principais responsáveis pelo efeito estufa. O sistema de produção funciona basicamente a partir das células-tronco obtidas de embrião ou músculo esquelético cultivados em um meio de cultura, desenvolvendo-se em fibras musculares específicas para a sua finalidade. Entretanto, a dubiedade dessa tecnologia, ao mesmo tempo em que é considerada uma alternativa para a alimentação no futuro, por outro lado traz preocupações e riscos desconhecidos em relação à segurança do alimento, meio ambiente e aceitação dos consumidores.

Conclusão: Mesmo com a viabilidade técnica da produção de carne em laboratório e suas vantagens, há questões que trazem incerteza, como o alto investimento da

produção e a possibilidade da mutação celular, decorrente da alta taxa de replicação, causando o desenvolvimento de células cancerígenas. Do ponto de vista nutricional, os teores de micronutrientes precisam ainda ser avaliados comparativamente ao alimento convencional, para poder ser usado como um substituto similar na supressão das necessidades nutricionais do indivíduo. Existem divergências científicas sobre a reprodução dos diferentes cortes de diferentes espécies, que exigirá um tempo para a reprodução. Além do desafio de prover características típicas do produto convencional, como o marmoreio e a textura, importantes conceitos do ponto de vista sensorial do alimento. Ainda assim, essa tecnologia emerge como uma fonte alternativa alimentar, indo de encontro com as práticas produtivas sustentáveis.

Trab. 2**A DEFICIÊNCIA DE VITAMINA D EM PACIENTES ATENDIDOS EM PORTO VELHO, RONDÔNIA**

Autores: GUSTAVO NEVES DO NASCIMENTO, LUCAS FREITAS FALEIRO, LARISSA BARBOZA AZEVEDO, IAGO FELIPE BARBOSA DA SILVA, AMANDA BAIAO

Instituição: FACULDADE SÃO LUCAS

Introdução: A vitamina D é um nutriente importante no organismo, e possui efeitos imunomoduladores sobre as células do sistema imunológico, sobretudo linfócitos T. Ou seja, possui uma importante relação entre o seu estado orgânico e o seu sistema imunitário. Sua necessidade é suprida através de dieta ou suplementação. Evidências recentes correlacionam níveis insuficientes de vitamina D com um risco aumentado de desenvolvimento de diversas patologias, como: doenças cardiovasculares, hipertensão, neoplasias, diabetes, esclerose múltipla, demência, artrite reumatóide, doenças infecciosas. Vários mecanismos têm sido propostos para explicar a participação da vitamina D na fisiologia do sistema imunológico,

Objetivo: O estudo objetiva avaliar o valor da Vitamina D nos pacientes atendidos em uma clínica de nutrologia, em Porto Velho, Rondônia

Metodologia: Estudo descritivo, retrospectivo e quantitativo. Dos 857 pacientes atendidos entre março de 2021 e maio de 2022 foram sorteados 205 prontuários de modo aleatório conforme o

número de seus registros. Critérios de inclusão: ter mais de 18 anos e ter realizado pelo menos uma consulta e um retorno. Foram coletados dados relacionados com a idade, sexo e o motivo da consulta. Os valores de referência nos quais foi baseado este estudo, se considera deficiência de vitamina D valores abaixo de 20 ng/mL, insuficiência, de 20 ng/mL a 29,9 ng/mL, e valores normais acima de 30,0 ng/mL.

Resultados: Dos 205 pacientes avaliados, 21 (10,24%) possuem vitamina D abaixo de 20 nos exames. Entre eles, 14 (66,67%) eram mulheres e 7 (33,33%) eram homens e todos buscavam por emagrecimento. Ademais, 51 pacientes (24,88%) possuem insuficiência de vitamina D, e 133 pacientes (64,88%) possuem vitamina D normal, ou seja, estava acima de 30.

Conclusão: Os níveis de vitamina D se encontram normais na maioria dos indivíduos avaliados. Porém, entre os indivíduos com deficiência e com insuficiência, é possível analisar a prevalência de um perfil clínico, onde a maioria são mulheres que buscam emagrecimento. Pode haver uma relação entre excesso de gordura e baixo nível sérico da vitamina D, porém, ainda não há evidências claras sobre isso. Entretanto, é necessário incentivar a alimentação correta, e a suplementação da vitamina nos casos necessários, devido a relação que a deficiência de vitamina D tem com várias doenças autoimunes.

Trab. 3

A IMPORTÂNCIA DA IMPLEMENTAÇÃO DE PARÂMETROS DE QUALIDADE DURANTE O PROCESSO DE INDUSTRIALIZAÇÃO DA CARNE BOVINA

Autores: DIEGO ELIAS PEREIRA, RAÍSA MAYARA ALVES DE MATOS, ITALO LUIZ DA SILVA SANTOS, MARIAM NGUELEKIE SISSOKO, MARIA ANITA DA SILVA, TIAGO GONDIM CHAVES REGIS, NATHÁLIA CAVALCANTI DOS SANTOS, ANA CAROLINA SANTOS COSTA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

Introdução: A carne bovina é um alimento muito consumido no Brasil, com grande relevância no âmbito econômico. Devido à sua composição nutricional, elevada atividade de água e pH, é um meio propício para o desenvolvimento de microrganismos, que quando não controlados de maneira adequada, podem trazer danos à saúde do consumidor, além de causar a deterioração do

produto. No intervalo em que o bovino passa pelo manejo, a carne obtida pelo abate percorre todo o processo industrial até chegar ao consumidor, sendo assim, necessária a adoção de parâmetros de qualidade, a fim de inibir o desenvolvimento de microrganismos e preservar as características físico-químicas da carne durante todo o processamento.

Objetivo: Demonstrar a importância da adoção de parâmetros de qualidade durante o processo de industrialização da carne.

Metodologia: Foram realizadas pesquisas em artigos dos últimos seis anos e normas estabelecidas no país referentes à indústria de alimentos.

Resultados: Os parâmetros de qualidade da carne são estabelecidos por diversos fatores como o aspecto visual, por exemplo, tendo relação direta com a vida de prateleira e a temperatura de armazenamento. Um outro fator que deve ser considerado, é a maneira como o animal foi tratado durante o manejo, uma vez que, o seu bem-estar e a alimentação adequada, se relacionam com a qualidade da carne. Em contrapartida, estudos afirmam que o nível de estresse do animal influencia na qualidade da carne. O estresse pré-abate resulta numa carne mais escura devido aos fatores ante e post mortem, como a ausência de glicogênio muscular e um menor acúmulo de ácido lático. Para analisar se a carne está propícia para o consumo, são realizadas práticas higiênico-sanitárias com a utilização de indicadores, como os coliformes totais e termotolerantes, que servem para indicar a presença de agentes patogênicos nas diversas etapas de manipulação. Outro método utilizado pela inspeção industrial, é a medição do pH, pois, de acordo com o pH do alimento, é possível identificar o nível de deterioração microbiana e viabilidade de comercialização.

Conclusão: O processo industrial da carne é altamente rigoroso, pois trata-se de um produto com alto grau de perecibilidade. Visando a entrega de um produto de qualidade para o consumidor, os parâmetros de qualidade adotados, se tornam imprescindíveis durante toda a cadeia de produção, pois são capazes de indicar a presença de microrganismos que podem ser prejudiciais à saúde humana e de indicar outros desvios no processamento.

Trab. 4**A IMPORTÂNCIA DA INSERÇÃO DE ALIMENTOS COM FUNÇÕES PROBIÓTICAS: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, RILARY FERREIRA ALVES DA SILVA, MARIANA ANDRÉ LAUREANO, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Os probióticos são microrganismos vivos que quando ingeridos em quantidades adequadas, conferem benefícios à saúde. Dentre eles estão os lactobacilos, que têm propriedades com potencial terapêutico, incluindo atividades anti-inflamatórias e anticâncer e as bifidobactérias que aumentam várias funções imunes. Diversos estudos comprovam a importância do consumo de probióticos para a saúde.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre a importância da inserção dos alimentos probióticos na dieta.

Metodologia: Trata-se de uma pesquisa bibliográfica em 6 artigos científicos publicados de 2017 a 2022 em bancos de dados, como: SciELO; National Center for Biotechnology Information (Centro Nacional de Informações sobre Biotecnologia) - NCBI. Foram selecionados a partir das palavras chaves; "probióticos", "microbiota intestinal", "simbióticos" e "disbiose intestinal".

Resultados: Os probióticos desempenham os mais variados papéis no organismo humano e podem ser adquiridos através de alimentos e bebidas funcionais, como leites fermentados e iogurtes. Atuam na regulação da microbiota intestinal, fornecendo microrganismos benéficos para que haja melhor absorção de nutrientes, o que influencia diversos processos e funções em nosso corpo. Em casos como a disbiose, ajudam na melhor absorção de nutrientes e minerais, o que regula o armazenamento de gordura e as taxas de açúcar no sangue, além de atuar nos hormônios da saciedade. Em atletas que praticam atividades de alta intensidade, estudos mostram que houve redução na inflamação, dos danos corporais e melhora da função imunológica. Pesquisas demonstram ainda que eles favorecem a diminuição do peso e a redução da circunferência abdominal, podem aumentar a sensibilidade à

insulina e reduzir as respostas autoimunes, sendo eficaz na prevenção de diabetes, melhorando as taxas de glicose, de insulina e de triglicerídeos.

Conclusão: É evidente que os probióticos assumem grande importância para a saúde e funcionamento normal do organismo humano. Dentro de uma dieta equilibrada, o uso de probióticos melhoram a função imunológica além de melhorar a resposta de quadros patológicos e doenças metabólicas.

Trab. 5**A IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO COMPORTAMENTAL (NC) NO TRATAMENTO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

Autores: FRANCISCO CLÉRISTON RABELO AMÂNCIO, JOELY PAULLYANA DE ARAÚJO FIDELIS OLIVEIRA, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, DALYANE LAÍS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A nutrição comportamental vem ganhando cada vez mais espaço, por ser uma abordagem inovadora com técnicas que buscam considerar os aspectos sociais, culturais e psicológicos da pessoa a qual será aplicada. São utilizadas no tratamento de diversas patologias, incluindo transtornos alimentares, que são doenças psiquiátricas geralmente relacionadas a insatisfação corporal e em alguns casos, distorção de imagem.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre a importância de técnicas utilizadas pela Nutrição Comportamental no tratamento de transtornos alimentares.

Metodologia: Para este estudo de revisão de literatura foram selecionados 10 artigos publicados entre 2017 a 2022, nas bases de dados Google Acadêmico, SCIELO, LILACS, usando os descritores: Nutrição Comportamental, Transtornos Alimentares e Técnicas da Nutrição Comportamental, sem restrição quanto ao tipo de pesquisa.

Resultados: De acordo com os artigos observados, as principais técnicas da nutrição comportamental, sendo elas: Entrevista Motivacional (EM), Terapia Cognitivo Comportamental (TCC), Comer Intuitivo (CI), e Comer com Atenção Plena (Mindful

Eating), quando aplicadas ao tratamento de transtornos alimentares, se mostram eficaz principalmente em quadros da Bulimia Nervosa, Anorexia Nervosa e Compulsão alimentar, mostrando uma melhora na relação do paciente com o alimento, autonomia no consumo e na satisfação corporal.

Conclusão: Portanto, as técnicas da NC citadas, mostram-se relevantes e devem ser tidas como aliadas nos tratamentos de transtornos relacionados a alimentação, tendo em vista que muitos desistem do tratamento convencional por não conseguirem seguir dietas e não ter o aspecto social e psicológico levado em consideração.

Trab. 6

A IMPORTÂNCIA DO SONO PARA A ATIVIDADE FÍSICA

Autores: EDUARDO DA SILVA BRUM, JOSE FERNANDO PEREIRA RODRIGUEZ, JOSE ANTUNES DE SOUZA JUNIOR, RODRIGO ROSSI BUENO, ERIKA BOZOLA

Instituição: OUTROS

Introdução: A atividade física e o sono fatores importantes para a qualidade de vida e longevidade saudável, e estão criticamente envolvidos na fisiologia sistêmica, incluindo o metabolismo, função imunológica, hormonal, metabólico e cardiovascular. O sono é vital para a saúde humana, necessário para a vida, e desempenha funções críticas nas funções cerebrais, incluindo desempenho neurocomportamental, cognitivo e relacionado à segurança, consolidação da memória, regulação do humor, nocicepção e depuração de metabólitos cerebrais. O sono também está criticamente envolvido na fisiologia sistêmica, incluindo o metabolismo, regulação do apetite, função imunológica e hormonal, e sistemas cardiovasculares.

Objetivo: O objetivo deste estudo emerge da necessidade de revisar o atual conhecimento sobre a importância do sono para a prática de exercícios físicos. A literatura apresenta diversos estudos que comprovam os benefícios da atividade física para a qualidade do sono, porém o inverso também é verdadeiro.

Metodologia: A realização deste trabalho estruturou-se em uma revisão de literatura. A busca foi realizada no PubMed nos meses de janeiro a março de 2022, submetidos as palavras-chaves: "Exercise, Sleep, Sleep Deprivation,

Review". Os critérios de inclusão consistiram em artigos de ensaios clínicos publicados, datados de 2012 a 2022, disponíveis na íntegra, em inglês, que abordassem a tema. Foram excluídas teses, dissertações e cartas ao editor.

Resultados: Longe de uma simples ausência de vigília, o sono é um estado ativo, regulado e metabolicamente distinto, essencial para a saúde e o bem-estar. A qualidade do sono tem um papel crítico na promoção da saúde, uma vez que pesquisas na última década documentaram que os distúrbios do sono têm uma poderosa influência negativa em doenças metabólicas, imunológicas, cardiovasculares, câncer, incidência de depressão e desempenho neurocognitivo. Coletivamente, essas mudanças podem perturbar a homeostase do músculo esquelético e comprometer seu funcionamento normal, incluindo alteração no turnover proteico, morfologia e funcionalidade.

Conclusão: maiores pesquisas são necessárias para elucidar a relação sono-atividade física levantando as implicações clínicas relevantes para a promoção da saúde e do sono. Isso pode se traduzir, na era da medicina preventiva e integrativa, em abordar o sono como um estilo de vida, juntamente com dieta e atividade física para beneficiar a saúde de competidores como também a saúde pública geral.

Trab. 7

A IMPORTÂNCIA DOS EXERCÍCIOS FÍSICOS RESISTIDOS NO TRATAMENTO DA OSTEOPOROSE

Autores: MARIANA PIMENTA, DANIELA MENDES LATRECHIA, HIAGO RAFAEL ALVES AMORIM, CAMILA ABRAO BORGES SALOMAO, PRISCILA COUCEIRO PITTMAN MACHADO, PRISCILA MILHOMEM, EDVALDO GUIMARAES JUNIOR, AUDIE NATHANIEL MOMM, MONICA JASIULONIS PASCO

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: A osteoporose é uma doença ósteo-metabólica que atinge especialmente mulheres após a menopausa e é caracterizada pela perda progressiva de massa óssea, o que torna os ossos menos densos e mais predispostos a fraturas. As fraturas mais comuns relacionadas à osteoporose são as vertebrais, de antebraço e de quadril (fêmur proximal). Segundo estimativa da International Osteoporosis Foundation (IOF),

uma em cada três mulheres e um em cada cinco homens, com mais de 50 anos, sofrerão pelo menos uma fratura na vida devido à fragilidade óssea. Dada sua alta prevalência, é considerada problema de saúde pública, visto que possui efeitos deletérios para a qualidade de vida das pessoas acometidas, afetando a autonomia das mesmas, além de gerar altos gastos com tratamento e reabilitação. Alguns fatores para o surgimento da doença são: idade avançada, baixo peso, hereditariedade, alimentação inadequada; ingestão excessiva de álcool e cafeína, tabagismo e sedentarismo. O diagnóstico desta condição e posterior planejamento terapêutico são baseados em exames tais como a densitometria óssea (DMO), sendo este o grande preditor de fraturas. Nos indivíduos com osteoporose a perda é tão importante que a DMO cai abaixo do limiar, sendo considerada uma doença perigosa e silenciosa, pois costuma ser descoberta apenas quando o indivíduo sofre algum tipo de fratura.

Objetivo: O objetivo do trabalho consiste em analisar a importância de atividade muscular resistida - aliada a outras terapias - no combate a doença.

Metodologia: Realizou-se o levantamento de artigos dos últimos 5 anos nas principais bases de dados, como Lilacs e Scielo.

Resultados: Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), realizar pelo menos 150 minutos de atividade física moderada/intensa por semana é o mínimo recomendado para ser considerado um indivíduo ativo. Em se tratando de prevenção à osteoporose, os exercícios, principalmente os resistidos oferecem diversos benefícios, na medida em que aumentam o estímulo a formação óssea, reduzindo o risco de quedas, além de melhorar o condicionamento cardiovascular, coordenação motora e resistência. Ela é, portanto, fator protetor e tem papel ativo na prevenção da doença e no seu controle.

Conclusão: O tecido ósseo é adaptável e plástico e pode aumentar seu tamanho e densidade através dos estímulos aos quais são submetidos. Em contrapartida, a falta de estímulos devido ao sedentarismo favorece o declínio da massa óssea, propiciando também maior quedas e fraturas.

Trab. 8

A INFLUÊNCIA DA ABREVIÇÃO DO JEJUM PRÉ-OPERATÓRIO NA SENSÇÃO DE SEDE E NA RESISTÊNCIA INSULÍNICA DE IDOSOS COM FRATURA DE FÊMUR PROXIMAL

Autores: DANIELA SALATE BIAGIONI VULCANO, DAVID NICOLETTI GUMIEIRO, LUANA FERREIRA PEREIRA, FILIPE WELSON LEAL PEREIRA, VANESSA APARECIDA MARTINS, PIETRA ANTONIA FILIO BELIN, LEONARDO FRIGHETTO PEREIRA, JULIA FERREIRA DE SOUZA, SERGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA, PAULA SCHMIDT DE AZEVEDO GAIOLLA

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO

Introdução: A fratura de fêmur proximal (FFP) em idosos é um problema de saúde pública. Associa-se à elevada morbimortalidade, queda na qualidade de vida e aumento dos custos. Do ponto de vista fisiopatológico o jejum prolongado associado ao trauma favorece a resistência insulínica e o catabolismo muscular. Adicionalmente, ficar em jejum pode causar sensação de sede, fome aumentando a ansiedade e o estresse pré-operatório.

Objetivo: Avaliar se a abreviação do jejum pré-operatório com solução de carboidratos e proteína reduz resistência insulínica e sede momento da cirurgia e se há influência na expressão de proteínas do metabolismo energético do músculo esquelético afetado.

Metodologia: Os pacientes com fratura de fêmur foram divididos em Grupo Controle (CC) com protocolo de jejum mínimo de 8h e grupo intervenção (GS) que recebeu solução com 12,5% de maltodextrina e 10g de proteína 8hs e 3hs antes da cirurgia. Os grupos foram avaliados pela mini avaliação nutricional, força de preensão manual, antropometria e bioimpedância unifrequencial antes da cirurgia. Posteriormente foram realizados dosagem de insulina, glicose, cálculo do índice de HOMA, cortisol, albumina e coletada amostra do músculo vasto da coxa para análise da expressão de proteína do metabolismo energético. Para as análises foram utilizados os testes de Qui-quadrado (para as variáveis categóricas) e t-student (para as variáveis contínuas). Para os ajustes utilizou-se a análise de covariância (ANCOVA) para distribuição normal e o General Linear Model (GLM) com distribuição gama para os dados não normais. O nível de significância aceito foi de 5%.

Resultados: Foram avaliados 16 pacientes com FFP, divididos em 2 grupos (GC e GS). População prioritariamente feminina, idosa, desnutrida e sarcopênica. O grupo suplementado apresentou menor tempo de jejum e menor sensação de sede ($p < 0,001$), após ajuste para sexo e idade houve diferença entre os grupos na expressão da silente information regulation (SIRT1) e peroxisome proliferator-activated receptor gamma coactivator 1 alpha (PPAR α). Para o Índice de HOMA após ajuste para idade e interação entre sexo e suplementação os homens suplementados apresentaram menor valor de HOMA.

Conclusão: A abreviação do jejum com solução de carboidrato e proteína se mostrou segura, reproduzível e benéfica para os pacientes com FFP, proporcionando melhora na sensação de sede, redução do índice de HOMA em homens e aumento da expressão de proteínas que influenciam positivamente o metabolismo energético do músculo esquelético.

Trab. 9

A INFLUÊNCIA DA MÍDIA SOCIAL NO CONTEXTO DOS TRANSTORNOS ALIMENTARES: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DE LITERATURA

Autores: DJAIRO VINÍCIUS ALVES DE ARAÚJO, DJAIRO VINICIUS ALVES DE ARAUJO, MARÍLIA DE ANDRADE SALVÁ, VIVIAN MARQUES MIGUEL SUEN

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: A mudança no padrão alimentar da população brasileira, em especial os indivíduos que estão em constante exposição a diferentes instrumentos, como é o caso das mídias sociais (COPETTI et al. 2021). No Brasil e no cenário internacional, a exposição exagerada as redes sociais, como é o caso da questão da publicidade atrativa relacionada a alimentação industrializada possui a capacidade de influenciar negativamente hábitos alimentares, especialmente em crianças e adolescentes. A frequência e a constância desse tipo de publicidade têm aumentado consideravelmente nas redes sociais mais populares do mundo: facebook, instagram, youtube e twitter.

Objetivo: O objetivo deste trabalho é analisar com base em evidências científicas da normalização da obesidade, bem como os transtornos alimentares causados por influência das mídias sociais.

Metodologia: A busca dos dados documentais foi realizada acessando as seguintes bases de dados: Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS), Scientific Electronic Library On-line (SciELO) e National Library of Medicine (PubMed). Os critérios de inclusão foram: publicações que estivessem disponíveis na íntegra, no período de 2011 a 2021, indexados, nos idiomas português, inglês e espanhol. Os critérios de exclusão foram: artigos de opinião, artigos como estudos sem metodologia clara, publicações duplicadas (entre as bases de dados) e estudos pilotos.

Resultados: Devido à utilização cada vez mais generalizada das redes sociais pelas pessoas e sua influência para obesidade e transtornos alimentares merecem mais relevância no campo da dietética nutricional. A exposição das pessoas à publicidade de produtos alimentícios possui ligação com o aumento do consumo de alimentos com valor nutricional inadequado, acarretando em aumento de peso em crianças e adolescentes. Os estudos trouxeram evidências quanto ao impacto do uso das mídias sociais no sobrepeso de indivíduos, bem como, a relação extrínseca da utilização das redes sociais nos transtornos alimentares, embora existam poucas pesquisas sobre o assunto.

Conclusão: Conclui-se que esta temática carece de estudos mais específicos, pois, a literatura médica acerca do contexto abordado neste trabalho ainda é escassa. No entanto, é necessário usar métodos mais robustos que sejam capazes de trazer evidências significativamente confiáveis para que seja capaz de retratar a realidade quanto o uso das redes sociais e sua relação com a obesidade e transtornos alimentares da população.

Trab. 10

A INFLUÊNCIA DO ESTRESSE NOS HÁBITOS ALIMENTARES DOS ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

Autores: LIARA RUIZ LIMA, GIOVANA GARCIA DE GRÁCIA, LARA FERRAZ LOPES DE SILVA, MARIA LAURA PEREIRA, GIOVANA MARTINS SGARBI, ANA FLÁVIA DE CARVALHO GARCIA, DURVAL RIBAS FILHO, TAINARA COSTA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: Faz-se necessário entender que o estresse é uma resposta fisiológica do organismo

aos estímulos externos. No entanto, os indivíduos submetidos a esta condição em excesso, podem apresentar alterações na homeostase e na alimentação. Isto posto, sabe-se que a rotina acadêmica pode desencadear tal quadro, levando à possibilidade do desenvolvimento de desequilíbrios alimentares nos universitários.

Objetivo: Detectar o impacto do estresse no comportamento alimentar dos alunos universitários.

Metodologia: Pesquisa exploratória, transversal e quantitativa em Catanduva - SP com estudantes universitários de ambos os sexos acima de 18 anos. Foi utilizado um questionário via forms baseado na Escala de Estresse Percebido (EEP). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética, com o parecer N° 5.440.617.

Resultados: Houve predominância de estudantes da faixa etária de 18 a 22 anos, sendo 75,8% participantes do sexo feminino. A grande maioria dos estudantes (73,2%) afirmou que a sua quantidade de refeições diárias é alterada em momentos de estresse e 83,7% relatou que aumenta o consumo de alimentos altamente palatáveis em momentos estressantes. A respeito de sensações de alívio e culpa, após a ingestão desses alimentos, foram construídos gráficos através dos quais é possível analisar tais informações.

Conclusão: A análise das consequência do estresse na alimentação dos universitários demonstrou a existência de alterações no número de refeições diárias e maior frequência na ingestão de alimentos altamente palatáveis devido à alterações emocionais, como o estresse.

Trab. 11

A INFLUÊNCIA DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS NA ABSORÇÃO DE NUTRIENTES PARA PORTADORES DE FIBROSE CÍSTICA: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, GABRIELA TURIBI CHRISTIANES, MELISSA LIMA LINS, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A fibrose cística trata-se de uma doença genética de herança autossômica recessiva causada pela mutação no gene Regulador da

Condutância Transmembrana da FC, que acomete o organismo ao produzir secreções espessas e viscosas que obstruem os pulmões, o pâncreas e o ducto biliar. O portador por conseguinte adquire implicações como insuficiência pancreática, que leva a má-absorção de nutrientes especialmente de proteínas e lipídeos e a complicações gastrintestinais tais como prolapso retal, síndrome da obstrução intestinal, constipação, cirrose hepática, doença pulmonar obstrutiva crônica e aumento de eletrólitos no suor. O presente resumo elucida os cuidados e especificidades ocasionadas pela doença, evidenciando a influência dos alimentos funcionais adequados para o tratamento da patologia com a premissa de prevenir complicações.

Objetivo: Descrever e avaliar o estado nutricional de pacientes com fibrose cística e o desenvolvimento dos manejos e técnicas nutricionais de tratamento para este tipo de doença, contribuindo assim.

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 e BVS (Biblioteca Virtual em Saúde) e os descritores foram: fibrose cística, alimentos funcionais, nutrientes e dieta.

Resultados: A base nutricional para pacientes com fibrose cística deve ser composta por alimentos ricos em calorias, proteínas de preferência carnes brancas e com pouca gordura, (carnes, frango, peixes, ovos e queijos) para facilitar a digestão, carboidratos (pães integrais, arroz, macarrão, aveia, batata inglesa, batata doce, tapioca e cuscuta) e oleaginosas (castanhas, amendoim, nozes e amêndoas) lipídios (óleo de coco, azeite e manteiga) para contribuir para o ganho de peso. Além disso, a dieta tem que conter alimentos anti-inflamatórios como o ômega-3 o qual é uma gordura anti-inflamatória encontrada em alimentos como sardinha, salmão, atum, castanhas, linhaça, chia e azeite, assim como, frutas e verduras que auxiliam o funcionamento do pâncreas e do pulmão.

Conclusão: Diante disso, nota-se que uma alimentação adequada, possibilitará uma melhora no tratamento da fibrose cística com a premissa de prevenir complicações da patologia.

Trab. 12**A INFLUÊNCIA DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS NO COMBATE A DIVERSOS TIPOS DE NEOPLASIAS MALIGNAS: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, CARMEM EMANUELLY GUEDES DANTAS PEREIRA, BIANCA JOYCE SOUZA DANTAS, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, DIEGO ELIAS PEREIRA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Atualmente, tem sido discutida a importância de uma dieta diversa e controlada na prevenção de diversas doenças, dentre elas o câncer. Sabe-se que, neoplasias malignas vêm atingindo a população e levando parte dela a óbito, nesse sentido, diversos estudos estão sendo realizados na tentativa de analisar como os alimentos funcionais podem auxiliar na diminuição da incidência dessa patologia. Alimentos funcionais, são aqueles que oferecem benefícios além da sua capacidade nutricional, tais como, soja, bebidas lácteas e frutas, nesses pode-se encontrar compostos, como o resveratrol, carotenóides e prebióticos, que podem auxiliar na prevenção dessa doença.

Objetivo: Este resumo tem como objetivo realizar uma revisão de literatura acerca da influência de alguns alimentos funcionais na prevenção de diversos tipos de neoplasias malignas.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, no qual foram selecionados 10 artigos científicos publicados na língua inglesa e portuguesa, entre os anos de 2017 a 2022, utilizando as bases de dados: PUBMED; SCIELO; e Google Acadêmico; e descritores: Alimentos funcionais; prevenção; doenças não transmissíveis; câncer.

Resultados: Foram observados que alguns componentes químicos encontrados em alimentos funcionais ofereceram efeitos anticancerígenos e anti-inflamatórios. O resveratrol, fitoquímico de origem vegetal, foi utilizado em um estudo, no qual, foi concluído que este apresentou um efeito pró-oxidante, o qual inibiu a atividade da CK2, célula que desempenha um papel pró cancerígeno em células de carcinoma de mama humano, apresentando assim um papel na

prevenção do câncer de mama. A soja, apresenta um componente chamado isoflavonóide, este composto apresenta efeitos protetores e pode estar ligado a baixa incidência de cânceres no Oriente, como o de próstata, mama e cólon. Ao realizar uma análise com uma bebida láctea probiótica (variadas cepas) de soro de leite, foi identificado que os extratos das bebidas de leite causaram a indução a apoptose de duas linhagens celulares de câncer de próstata, por apresentarem atividades citotóxicas contra ambas linhagens.

Conclusão: Destarte, pode-se perceber que diversos compostos presentes em alimentos funcionais podem ser utilizados na prevenção do surgimento de neoplasias malignas, para que os efeitos desses alimentos possam ser concedidos aos indivíduos é necessário que o consumo e a quantidade destes sejam regulados, acompanhados de uma dieta saudável.

Trab. 13**A PREVALÊNCIA DO CONSUMO DE ÁLCOOL EM PACIENTES SEDENTÁRIOS**

Autores: GUSTAVO NEVES DO NASCIMENTO, LUCAS FREITAS FALEIRO, LARISSA BARBOZA AZEVEDO, IAGO FELIPE BARBOSA DA SILVA, AMANDA BAIÃO

Instituição: FACULDADE SÃO LUCAS

Introdução: O consumo de álcool é um comportamento que se associa a grandes riscos, tanto em idades precoces, quanto nas mais avançadas. Com o decorrer do tempo de consumo, as repercussões na vida dos indivíduos que fazem ingestão, são extra-hepáticas, extrapolando o órgão que cuida de sua metabolização, para o mal-estar físico, mental e social. Segundo uma pesquisa do IBGE, em 6 anos o consumo de bebida alcoólica em Porto Velho, Rondônia, subiu 15%, com a população masculina sendo majoritária. Esse hábito tem íntima associação com o sedentarismo, por conta de suas repercussões cognitivas e funcionais, o que acentua ainda mais os riscos à saúde dessas pessoas.

Objetivo: Avaliar o consumo de álcool nos pacientes atendidos em uma clínica de nutrologia, em Porto Velho, Rondônia.

Metodologia: Estudo descritivo, retrospectivo e quantitativo. Dos 857 pacientes atendidos entre março de 2021 e maio de 2022 foram sorteados 215 prontuários de modo aleatório conforme o

número de seus registros. Critérios de inclusão: ter mais de 18 anos e ter realizado pelo menos uma consulta e um retorno. Foram coletados dados relacionados a idade, sexo, prática de atividades físicas e o consumo de álcool desses pacientes.

Resultados: Dos 215 pacientes avaliados, 86 (40%) relataram o consumo de álcool social ou frequentemente e 129 (60%) negaram o uso. Entre o primeiro parâmetro avaliado, a faixa etária predominante foi entre 31-45 anos, com 55 (63,95%) indivíduos. A prevalência foi maior entre as mulheres correspondendo a 56,98% (49) dos pacientes. Dos 215 avaliados, 83 (38,6%) não praticavam nenhuma atividade física, sendo que 34,93% (29) dessas pessoas ingeriam bebidas alcoólicas.

Conclusão: Dos dados analisados é possível notar que o hábito de ingerir bebidas alcólicas tem intersecção com a inatividade física. Os adultos cobrem grande parte desse cenário, com predomínio do sexo feminino. Isso pode ser reflexo de uma população que entra precocemente no etilismo, e no decorrer tempo vai deixando de lado as boas práticas de saúde. Logo, essas pessoas estão mais suscetíveis às doenças cardiovasculares e alterações metabólicas, decorrente de uma possível mentalidade de que o álcool não tem relação com isso. Por isso, se faz necessário mais políticas públicas para estimular a prática de atividades físicas e a diminuição do consumo de álcool.

Trab. 14

A RELAÇÃO DA OBESIDADE COM EXERCÍCIO FÍSICO E ALIMENTAÇÃO

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, TAÍS NASCIMENTO DA SILVA, NATALINE CORDEIRO DA SILVA, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A obesidade infantil é um problema de saúde pública mundial e vem crescendo de forma alarmante na população brasileira, com relevância do ponto de vista da saúde pública. O excesso de peso na infância tem maior probabilidade de estar associado a comorbidades de curto e longo prazo, como diabetes e pressão alta e lipídios sanguíneos

anormais. Como as crianças ainda estão na primeira infância, a detecção precoce é necessária nesta fase da vida para evitar uma prognose desfavorável a longo prazo como na idade adulta. Complicações futuras dessa condição na idade adulta podem ser graves se as intervenções precoces não forem estabelecidas.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre a obesidade.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 10 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, utilizando as bases: PUBMED; SCIELO; e os descritores: Obesidade; Exercícios funcionais; Alimentação.

Resultados: O desenvolvimento da obesidade em adolescentes está relacionado a hábitos alimentares, níveis de atividade física, hábitos sedentários, condição socioeconômica, genética, etc., acompanhado por um declínio nos níveis de atividade física e um aumento nos comportamentos alimentares inadequados tiveram um impacto significativo na composição corporal desses indivíduos. Os estudos desta revisão mostraram associação entre excesso de peso e inatividade física em crianças e adolescentes brasileiros, variando de 39% a 84,4%. O tempo gasto assistindo televisão, usando computadores e videogames tem sido sugerido como um indicador de comportamento sedentário relacionado à obesidade. Além disso, como as crianças são expostas principalmente a propagandas de alimentos não saudáveis na televisão, a ingestão excessiva de calorias e a ingestão mínima de alimentos nutritivos, muitas vezes induzidas pela mídia, exacerbam o tempo gasto nessas atividades.

Conclusão: Portanto, é super importante uma alimentação adequada em quaisquer idades, juntamente com os exercícios físicos para que o nível de sedentarismo seja diminuído juntamente com os níveis de doença gerada pelo mesmo, tendo em todo o nosso país, educadores e profissionais de saúde que zela pela saúde de criança e adolescente com obesidade e excesso de peso reduzindo a morbidade e mortalidade.

Trab. 15**A RELAÇÃO DO CONSUMO DE PRÉ-TREINO COM O RENDIMENTO EM PRÁTICA DE EXERCÍCIO FÍSICO POR ESTUDANTES BRASILEIROS DE MEDICINA**

Autores: TAÍS RIBEIRO NUNES, ANA LUÍSA PERIS TAMBURUS, LUANA GRANUZZIO BERNARDINO, MARIA JULIA DE OLIVEIRA BENINCASA, ANA LUIZA PERES CARDIM

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: Sabe-se que estudantes de medicina brasileiros têm, cada vez mais, se dedicado à prática de exercícios físicos. A pesquisa realizada visou compreender a relação desses discentes e de seus treinos com a utilização de pré-treinos, relacionando os dados sugeridos com a Diretriz Brasileira de Medicina do Esporte.

Objetivo: Avaliar a alimentação, pré-treino, de estudantes de medicina praticantes regulares de atividade física, comparando com as diretrizes estabelecidas pela Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte.

Metodologia: Estudo observacional e transversal, realizado com 83 estudantes de medicina, de 17 a 27 anos. Foi enviado, via redes sociais, o questionário do “Google formulários” em que foram coletados os dados e tabelados no Microsoft Excel 2019. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, com o parecer n. 5.616.548.

Resultados: O valor nutricional dos macronutrientes é capaz de interferir diretamente na eficiência do exercício físico. Diante disso, 77,1% dos participantes alegaram que se exercitam com o objetivo de hipertrofiar e desenvolver habilidades esportivas; ademais, 62,7% sempre se alimenta com pré-treino sendo que destes 62,2% se alimentam de carboidratos. Outrossim, segundo a diretriz citada, o consumo adequado de carboidratos deve ser de 30 a 60g de carboidrato por hora de treino; entretanto, apenas 18% dos entrevistados ingerem a quantidade correta, ao passo que 28% ingerem a mais, 18% a menos e 36% não sabem quantificar.

Conclusão: Logo, a partir da análise obtida pelo estudo, embora a maioria tenha afirmado se alimentar com a quantidade correta de carboidrato, apenas uma pequena parcela segue conforme a diretriz considera ideal. Portanto, o desempenho físico é afetado devido a ingestão incorreta de macronutrientes.

Trab. 16**A RELAÇÃO DO CONSUMO DE PRÉ-TREINO COM O RENDIMENTO EM PRÁTICA DE EXERCÍCIO FÍSICO POR ESTUDANTES BRASILEIROS DE MEDICINA**

Autores: TAÍS RIBEIRO NUNES, ANA LUÍSA PERIS TAMBURUS, LUANA GRANUZZIO BERNARDINO, MARIA JULIA DE OLIVEIRA BENINCASA, ANA LUIZA PERES CARDIM, DURVAL RIBAS FILHO, TAINARA COSTA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: Sabe-se que estudantes de medicina brasileiros têm, cada vez mais, se dedicado à prática de exercícios físicos. A pesquisa realizada visou compreender a relação desses discentes e de seus treinos com a utilização de pré-treinos, relacionando os dados sugeridos com a Diretriz Brasileira de Medicina do Esporte.

Objetivo: Avaliar a alimentação, pré-treino, de estudantes de medicina praticantes regulares de atividade física, comparando com as diretrizes estabelecidas pela Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte.

Metodologia: Estudo observacional e transversal, realizado com 83 estudantes de medicina, de 17 a 27 anos. Foi enviado, via redes sociais, o questionário do “Google formulários” em que foram coletados os dados e tabelados no programa Microsoft Excel 2010. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, com o parecer de n. 5.616.548.

Resultados: O valor nutricional dos macronutrientes é capaz de interferir diretamente na eficiência do exercício físico. Diante disso, 77,1% dos participantes alegaram que se exercitam com o objetivo de hipertrofiar e desenvolver habilidades esportivas; ademais, 62,7% sempre se alimenta com pré-treino sendo que destes 62,2% se alimentam de carboidratos. Outrossim, segundo a diretriz citada, o consumo adequado de carboidratos deve ser de 30 a 60g de carboidrato por hora de treino; entretanto, apenas 18% dos entrevistados ingerem a quantidade correta, ao passo que 28% ingerem a mais, 18% a menos e 36% não sabem quantificar.

Conclusão: Logo, a partir da análise obtida pelo estudo, embora a maioria tenha afirmado se alimentar com a quantidade correta de carboidrato, apenas uma pequena parcela segue conforme a diretriz considera ideal. Portanto, o desempenho físico é afetado devido a ingestão incorreta de macronutrientes.

Trab. 17**A RELAÇÃO DOS NÍVEIS DE TESTOSTERONA E AS DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS**

Autores: RAFAEL DA NÓBREGA BONFIM, THIAGO ALVES VIANA, FELIPE COUTINHO MARQUES FERREIRA, NATHÁ ROMULLO ALVES BARBOSA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A testosterona possui um papel singular frente a doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs), as quais cresceram exponencialmente por todo o globo. De fato, nota-se, que, diversos estudos têm relatado a deficiência da testosterona mediante condições clínicas de pacientes portadores de doenças crônicas como obesidade, diabetes, hipertensão arterial, dislipidemias e síndrome metabólica. Há, ainda, correlações sólidas, a partir dos mecanismos fisiopatológicos desses conjuntos de doenças, de que a testosterona atue como marcador de gravidade, pior prognóstico e estado geral ruim, quando em níveis abaixo

Objetivo: Avaliar a associação e influência dos níveis séricos de testosterona e as doenças crônicas não transmissíveis, elencando os principais fatores contribuintes para o aparecimento das doenças crônicas e a diminuição da testosterona. Observando, pois, as principais características frente a essas doenças e a correlação com a gravidade clínica e a elevada a morbimortalidade

Metodologia: realizou-se uma revisão da literatura nas bases de dados: PubMed e Portal Regional da Biblioteca virtual de saúde (BVS). Durante as pesquisas utilizou-se descritores indexados em ciência da saúde (DeCS), sendo: ("doenças crônicas não transmissíveis" and "deficiência de testosterona"). Os critérios de inclusão foram: artigos completos, meta-análise, revisões da literatura, sistemáticas e estudos/pesquisas concluídos, bibliografia; sendo publicados no período de 2000 a 2022; idioma português, espanhol ou inglês. O critério de exclusão foi tangenciar ao tema proposto ao estudo.

Resultados: A testosterona é de suma importância como marcador de gravidade em quadro crônico. Os níveis séricos reduzidos têm mostrado forte relação clínica com DCNTs, sobretudo as de origem metabólica com repercussão cardiovascular e cerebrovascular,

correlacionando-se com eventos e complicações adversas.

Conclusão: Estudos apontam evidências de que níveis de testosterona baixos além de correlacionar-se com inúmeras patologias crônicas, compromete e debilita a qualidade de vida e longevidade dos indivíduos

Trab. 18**A RELAÇÃO ENTRE A ALIMENTAÇÃO E A SAÚDE MENSTRUAL**

Autores: RENALLY DE LIMA MOURA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, MARIA FRAZÃO DE MELO, MARIA ELIZANGELA FERREIRA ALVES, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, BRUNO SILVA DANTAS, DIEGO ELIAS PEREIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Os fatores culturais, fisiológico, psicológicos e hormonais estão intimamente relacionados com as escolhas dos alimentos que consumimos. A escolha certa dos alimentos durante as fases menstruais irá proporcionar a redução de alguns sintomas pré-menstruais, assim como, melhorar a saúde menstrual. Durante o período menstrual é comum a escolha de alimentos ricos em carboidratos, principalmente os refinados, isso ocorre porque durante esse período ocorre a redução da serotonina, hormônio responsável pela sensação de bem estar, com essa redução ocorre a necessidade de ingerir alimentos que venham substituí-lo ou estimular a produção, no caso os carboidratos. No período menstrual é essencial uma boa escolha alimentar, alguns alimentos reduzem os sintomas da ansiedade, a exemplo do ômega 3, gengibre, verduras verdes, carnes magras, alimentos ricos em ferro, chocolates com alto potencial de cacau, entre outros, trazendo assim diversos benefícios para a saúde da mulher.

Objetivo: Avaliar por meio de revisão da literatura a relação entre a alimentação e a saúde menstrual.

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 2016 a 2021 (últimos 5 anos).

Resultados: Através dos estudos analisados, observou-se alguns alimentos tendem a auxiliar nos sintomas menstruais, amenizando as náuseas, cólicas abdominais, irritabilidade, nervosismo e a retenção de líquido, sintomas bem comuns nas mulheres durante o período menstrual. Durante o período menstrual são produzidos mediadores inflamatórios, a exemplo da prostaglandina, logo, uma boa alimentação é de suma importância nesse período, consumir alimentos anti-inflamatórios e com função antioxidante é extremamente positiva.

Conclusão: Variações de humor, cólica, inchaço e irritabilidade são sintomas comuns do período menstrual, durante esse período é comum a compulsão por alimentos ricos em carboidratos refinados. No período menstrual é de extrema importância uma alimentação equilibrada, que venha a contribuir para amenizar os sintomas do período menstrual.

Trab. 19

A RELAÇÃO ENTRE CONSUMO DE FRUTOSE E DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO ALCÓOLICA

Autores: LARISSA GOULART MALTEZ, ANNA CAROLINA DE OLIVEIRA, BARBARA LIZ TAVEIRA DOS REIS, CAMILA ABRAO BORGES SALOMAO, PRISCILA APARECIDA OLIVEIRA MILHOMEM SANTANA, HIAGO RAFAEL ALVES AMORIM SILVA, DANIELA MENDES LATRECHIA, MONICA JASIULONIS PASCO, LEONARDO CAMPOS FONTES, ELIAS LEMOS DE LIMA

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: A DHGNA tem sido considerada uma doença bastante prevalente na atualidade, isso se dá devido ao aumento da obesidade e sobrepeso. Trata-se de uma doença que acomete o fígado levando a alterações que vão desde esteatose hepática leve e inflamação hepática a fibrose hepática e cirrose, podendo ser letais se não tratadas. O consumo indiscriminado de alimentos contendo elevado índice de frutose, como por exemplo, as frutas, vegetais, mel e sacarose contribuem para o aumento da doença. O mecanismo envolvido entre aumento de frutose e DHGNA é devido ao estímulo elevado de lipogênese de novo (DNL), ao acúmulo de triglicérides e também esta relacionada a alteração do equilíbrio da flora microbiana intestinal e consequente

aumento da concentração de lipopolissacarídeos circulantes que estão diretamente relacionados ao aumento de DHGNA e ao desenvolvimento de inflamação e fibrose hepática.

Objetivo: O objetivo do estudo foi avaliar a relação do consumo excessivo de frutose, tanto natural quanto industrializada, no desenvolvimento de doença hepática gordurosa não alcoólica. Levando em consideração o elevado número desta doença na atualidade e a sua relação com o aumento de casos de transplante hepático, quando já em fases mais graves.

Metodologia: Este trabalho foi feito através de uma pesquisa direcionada na literatura do PubMed, Scielo e Google acadêmico usando as palavras-chave “fígado gorduroso não alcoólico”, “frutose”, “fibrose” e “esteatose hepática”. Ao todo, 135 publicações foram detectadas. Sendo excluídos ensaios in vitro puros e experimentos em animais e 35 publicações foram utilizadas para esta revisão.

Resultados: O sobrepeso e obesidade tem aumentado nos últimos anos em todo o mundo. O consumo de açúcares livres, principalmente com alimentos industrializados ricos em frutose esta muito acima da quantidade máxima recomendada da ingestão de energia. O que tem levado a ganho de peso e a efeitos negativos no metabolismo de gorduras e carboidratos e NASH de acordo com algumas literaturas.

Conclusão: A redução no consumo de açúcar se faz necessária e pode ser alcançada por meio da combinação de políticas públicas de conscientização dos riscos e de taxaço de refrigerantes e outros produtos industrializados com excesso de frutose. Estudos mostraram a relação da frutose com a lipogênese de novo hepática e a consequente esteatose hepática, fibrose e DHGNA. Porém, mais estudos que mostram a interferência da frutose no processo de DHGNA e como prevenir essa situação se faz necessário.

Trab. 20

A RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS E O AUMENTO DA IMUNIDADE: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, GABRIELA TURIBI CHRISTIANES, MELISSA LIMA LINS, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA,

DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS,
JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Os alimentos funcionais tem a propriedade de nutrir, prevenir e/ou adiar o aparecimento de doenças, podem apresentar compostos capazes de diminuir o estresse oxidativo e a geração de radicais livres que desencadeiam distúrbios no corpo humano. O cuidado com a imunidade é de alta importância pois permite combater com mais eficácia o aparecimento de doenças.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura acerca da relação do consumo de alimentos funcionais e o aumento da imunidade.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, onde foram selecionados 10 artigos publicados nas línguas portuguesa e inglesa, utilizando como base, a Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), artigos publicados em revistas e o repositório institucional de algumas universidades, e as bases de dados PubMed, Elsevier. Tendo como descritores: alimentos funcionais e doenças, imunidade, sistema imune e compostos bioativos.

Resultados: A alimentação possui grande influência na saúde e com isso é necessário fornecer nutrientes essenciais para um bom funcionamento do organismo. As demandas nutricionais e de energia do sistema imune podem ser supridas por fontes exógenas (por meio da alimentação) ou por fontes endógenas (reservas corporais). Sendo assim, alguns nutrientes têm papéis específicos no desenvolvimento e na manutenção de um sistema imunológico saudável. Os micronutrientes (sendo os mais importantes na imunocompetência, as vitaminas A, C, D, E, B2, B6, B12, ácido fólico, betacaroteno, ferro, selênio, licopeno e zinco) são necessários na digestão, na circulação sanguínea e no bom funcionamento intestinal. Além disso, esses micronutrientes possuem ação protetora, como o cálcio que atua contra o câncer de cólon, o selênio contra o câncer de próstata, o zinco no sistema imunológico, o betacaroteno contra o câncer de pulmão e a úlcera de estômago, vitamina B12 no sistema imunológico, vitamina C (ácido ascórbico) contra doenças cardiovasculares e câncer, vitamina E (tocoferol) contra doenças cardiovasculares, câncer, artrite, doenças da pele e vitamina D (colecalfiferol) atua na prevenção

de câncer, no sistema imunológico e sistema ósseo. Os alimentos funcionais contêm em sua composição esses micronutrientes e alguma substância biologicamente ativas, que modulam processos metabólicos ou fisiológicos, isso resulta em redução do risco de doenças e manutenção da saúde.

Conclusão: O consumo de alimentos funcionais em uma dieta equilibrada desempenha um papel fundamental na manutenção e melhoria do sistema imunológico.

Trab. 21

A RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE FÓRMULAS INFANTIS E OBESIDADE NA CRIANÇA

Autores: LARA SANTOS ARRUDA SPOSITO, SUZANA VIANA DE MOURA BATALHA, KAREN CHRISTINE LACERDA ARNAUD, ALESSANDRA SABRINA SOUZA DE OLIVEIRA, JOSE SILVA PIMENTEL FILHO, ROMULO BAGANO MENESES, KARINA COBUCCI DA SILVA, MARIA CLARA OLIVEIRA

Instituição: IPEMED

Introdução: A obesidade infantil se caracteriza mediante o excesso de gordura corporal em crianças de até 12 anos, já o sobrepeso se caracteriza quando o peso da criança está, no mínimo, 15% acima do peso de referência, considerando a sua idade. Desmame e/ou a ausência do aleitamento materno leva à introdução de alimentos com baixo valor nutritivo e que não atendem às necessidades de lactentes. Desse modo, dietas à base de leite de vaca integral, sopas diluídas, carboidratos refinados, lipídeos e sódio elevado, associadas à oferta insuficiente de frutas, verduras e legumes configuram-se como dieta nutricionalmente pobre para o crescimento e o desenvolvimento da criança. Tal conduta alimentar favorece a obesidade infantil, levando a impactos nas esferas emocional, social, físico e intelectual da criança, comprometendo a saúde e o bem-estar do indivíduo.

Objetivo: Esse estudo tem como objetivo avaliar as práticas alimentares de lactentes em uso de fórmulas infantis.

Metodologia: Revisão bibliográfica com periódicos de 2018 a 2022 utilizando as seguintes bases de dados: SCIELO, Lilacs e Pubmed.

Resultados: Observa-se que o índice de obesidade infantil no Brasil é cada vez maior. Com uma estimativa de que uma em cada dez crianças

brasileiras de até 5 anos está com o peso acima do ideal, o que é ainda mais grave se for considerada a alta incidência de casos de aumento de gordura corporal e obesidade em crianças de 0 a 24 meses cuja alimentação é baseada na introdução precoce de fórmula alimentar artesanal, que causam além da obesidade, outros problemas de saúde, como alterações gastrointestinais, contaminação durante o preparo, alergias alimentares, já que estes preparos modificam os hábitos alimentares dos lactentes e aumentam a ingestão de calorias, podendo tornar as crianças mais propensas à obesidade infantil a qual pode progredir para a fase adulta, causando outras complicações.

Conclusão: Desse modo, é válido ressaltar que o desmame precoce e as fórmulas infantis artesanais, principalmente com preparo inadequado são fatores para o desenvolvimento da obesidade na infância, sobretudo se essa conduta alimentar for adotada no primeiro ano de vida, quando são inseridos compostos como farinha láctea, açúcares e cereais, podendo causar futuramente danos ao estado nutricional da criança e gerar problemas na saúde deste indivíduo, o que evidencia a necessidade de práticas educativas que possibilitem uma melhor orientação acerca dos impactos causados por essas alterações alimentares tão recorrentes na atualidade.

Trab. 22

A RELAÇÃO ENTRE TRANSTORNOS ALIMENTARES E PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPOS I E II

Autores: EDITE MARIANA NEVES DE MELO MAGALHÃES, STEFANNY BERTLEY RODRIGUES DE ALBUQUERQUE, BIANCA SILVA FARIAS, ALYCE ALCÂNTARA DE ANDRADE CABÚS, FREDERICO, INGRID HELLEN ANDRE BARRETO, MARCIO JOSE DE SOUZA

Instituição: Faculdade de Medicina de Olinda

Introdução: O Diabetes Mellitus é uma doença crônica que altera os níveis plasmáticos de glicose, gerando várias complicações clínicas, dentre elas a associação com transtornos alimentares. Há evidências da relação entre pacientes com Diabetes e comorbidades psiquiátricas, principalmente depressão e Transtornos Alimentares, podendo interferir no controle metabólico da doença.

Objetivo: Apurar dados atualizados sobre a relação entre Diabetes Mellitus I e II e transtornos alimentares, abordando aspectos dessas doenças,

principalmente a evolução clínica e o tratamento. Expor também a importância do diagnóstico precoce para fornecer uma intervenção médica adequada e eficaz.

Metodologia: A fundamentação teórica foi baseada em revisão de literatura através da análise de artigos publicados no período entre 2018 e 2022, coletados das bases Pubmed e Scielo.

Resultados: A presente revisão bibliográfica demonstrou maior prevalência de Anorexia Nervosa e Bulimia nervosa em pacientes com Diabetes tipo I, o que podemos relacionar com a presença de Diabulimia. A Diabulimia é a redução ou omissão do uso de insulina por pacientes diabéticos tipo I, com o objetivo de perda de peso e questões estéticas. A redução ou a supressão da insulina acarreta hiperglicemia, poliúria e alterações metabólicas que produzem, como consequência, a redução do peso corporal. Embora essa condição possa ser letal e o índice de predominância no Diabetes tipo I seja alto, há uma falta de pesquisas sobre o tema. Já no Diabetes tipo II existe uma maior relação com o Transtorno de Compulsão Alimentar e a presença de obesidade associada.

Conclusão: O estudo desse tema se faz necessário devido a grande prevalência de Diabetes e suas complicações em nossa população, além do aumento de morbimortalidade associado a presença de transtornos alimentares. As limitações deste estudo estão relacionadas à incipiente produção científica sobre a temática, o que dificulta a discussão e a comparação dos resultados. Além disso, é necessário a capacitação dos profissionais de saúde sobre a correlação entre as patologias, ajudando tanto no diagnóstico precoce quanto no tratamento adequado.

Trab. 23

A SUPLEMENTAÇÃO DE CREATINA E SEU EFEITO NEUROPROTETOR NAS DOENÇAS NEURODEGENERATIVAS

Autores: CAROLINE GLENDA ANDRADE CORRADI, BÁRBARA ELLOAR DELLABRIDA DE ANDRADE E FARIA, HUGO ANTONIO GONÇALVES PIRES, GUSTAVO RYAN MARTINS SANTOS, JULIA SPINELLI ESTEVAM

Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS DE MINAS GERAIS

Introdução: A creatina é um ácido orgânico nitrogenado, distribuído de forma heterogênea

e sintetizada pelos aminoácidos arginina, glicina e metionina, podendo ser adquirida pela dieta ou sintetizada endogenamente. Aproximadamente 95% das creatinas são encontradas na musculatura esquelética e o restante nos testículos, fígado, cérebro e rins. Seu destino se correlaciona com o sistema creatina/fosfocreatina, o qual pode ocasionar a restauração do ATP celular independente do oxigênio. A suplementação de creatina apresenta efeito ergogênico, através do fornecimento de energia imediata aos tecidos com maior demanda energética, como músculo e cérebro, e potencial para desempenho de neuroproteção nas doenças neurodegenerativas tendo em vista sua contribuição para a manutenção energética do cérebro.

Objetivo: Avaliar a eficácia da suplementação de creatina como agente neuroprotetor nas doenças neurodegenerativas.

Metodologia: Esse artigo é referente a uma revisão sistemática por meio de pesquisas nas bases de dados: Pubmed, BVS, Google Scholar e SciELO. Os critérios de inclusão foram: artigos nos idiomas português, inglês e espanhol, dos últimos 5 anos e que abordavam as temáticas propostas para esta pesquisa e disponibilizados na íntegra. Foram excluídos: artigos duplicados e na forma de resumo.

Resultados: Os estudos selecionados demonstraram efeito neuroprotetor da creatina na doença de Huntington através da melhora na performance mitocondrial. Na Doença de Alzheimer foi evidenciada a redução da toxicidade e prevenção da morte de neurônios proporcionada pela suplementação de creatina, enquanto estudos experimentais em ratos demonstraram também a redução da morte neuronal associada à creatina exógena na Doença de Parkinson. Em pacientes com Esclerose Lateral Amiotrófica (ELA), a administração de creatina revelou discretos efeitos benéficos associados à neuroproteção.

Conclusão: Em algumas doenças, como Huntington e Parkinson, a creatina apresentou resultados promissores, culminando em efeitos importantes na neuroproteção. Em contrapartida, em outras doenças neurodegenerativas, como Alzheimer, ELA, não houve melhora significativa. Todavia, mais pesquisas devem ser feitas para avaliar o possível efeito neuroprotetor da creatina e a relevância de seu uso terapêutico nas doenças neurodegenerativas.

Trab. 24

A VALIDADE DE UMA DIETA RICA EM LUTEÍNA PARA O BOM FUNCIONAMENTO CEREBRAL E PSÍQUICO

Autores: SARAH GOMES COELHO COSTA, SABRINA GOMES COELHO COSTA, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, DALYANE LAÍS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Os avanços científicos ocorridos vêm favorecendo diversas áreas de atuação, como a saúde humana. Foi a partir dessas descobertas que puderam ser enumerados muitos compostos nutritivos presentes nos alimentos. A luteína, é uma substância obtida via dieta, e trata-se de um composto de cor amarelada que está incluso no grupo dos carotenóides. Sabe-se ainda que além contribuir com a saúde ocular, prevenir contra o desenvolvimento tumoral e ter ação antioxidante, esse pigmento vem sendo alvo de pesquisas cujo foco é a organização e o funcionamento cognitivo, tocante à prevenção de doenças.

Objetivo: Apresentar informações sobre a importância da inclusão regular de luteína na alimentação.

Metodologia: Foi realizada uma pesquisa bibliográfica, onde estão reunidas análises baseadas no conteúdo de 10 artigos científicos. Esses, foram coletados das plataformas: LILACS; MEDLINE; PubMed e SciELO. Quanto aos descritores, são eles: luteína, dieta, enfermidades crônicas e neurodegenerativas.

Resultados: Já sabe-se que a luteína em idosos, quando incluída em uma dieta saudável e variada, tem a capacidade de reduzir a ocorrência de demências e Alzheimer. Juntamente com outros carotenóides como a zeaxantina, no final da meia-idade, podem contribuir para o funcionamento da memória, fluência verbal, e outras funções cognitivas, devido a suas propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias. Essas, podem combater os prejuízos do estresse oxidativo e o processo neuroinflamatório recorrente. Esse composto bioativo pode influenciar a saúde humana desde a fase gestacional, onde ele deve ser fornecido ao feto através do cordão umbilical e via leite materno, sendo importante a estabilidade nutricional materna para que isso

ocorra. Acrescenta-se que regiões como o córtex cerebral e a retina do olho são muito susceptíveis ao estresse oxidativo, durante a vida intrauterina. Desse modo, torna-se indispensável a ingestão deste componente pela mãe no período gestacional, para que seja propiciado o bem-estar materno-fetal.

Conclusão: Em resumo, ressalta-se que a luteína é um carotenóide muito importante para o desenvolvimento humano, podendo interferir no bem-estar de uma pessoa durante as fases da vida. Por isso, a inclusão de fontes alimentares com esse nutriente, como os vegetais verde folhosos, das frutas alaranjadas pode proteger um indivíduo contra muitos problemas de teor cognitivo e crônico.

Trab. 25

ABORDAGEM NUTRICIONAL DE CRIANÇA HOSPITALIZADA POR INFECÇÕES RESPIRATÓRIAS AGUDAS: RELATO DE CASO CLÍNICO.

Autores: CAMILA MATIAS DA SILVA, HANA PINTO MORAES, LUANE DO NASCIMENTO RIEDMANN, LYVIA CHRISTINA DE OLIVEIRA MATHIAS, NATHÁLIA MENDES DA COSTA GUIMARÃES, MARCELA ARANHA DA SILVA BARBOSA, CÉLIA CRISTINA DIOGO FERREIRA, ANA PAULA MENNA BARRETO, LISMEIA RAIMUNDO SOARES, RENATA BORBA DE AMORIM OLIVEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: Há relatos que crianças em ambiente hospitalar, além da doença fisiológica, também sofrem em decorrência da própria internação. Assim, identificar os desvios nutricionais, contribui na abordagem da terapia nutricional e auxilia no contexto clínico geral, pois o estado nutricional inadequado têm consequências clínicas, especialmente na população pediátrica.

Objetivo: Visa a abordagem nutricional adotada na avaliação de uma criança de dois anos de idade, internada na pediatria, cujo diagnóstico clínico era de pneumonia e bronquiolite, no Hospital Público Municipal (HPM) de Macaé-RJ.

Metodologia: É um relato da vivência em aula prática clínica, na disciplina de Terapia Nutricional em Obstetrícia e Pediatria, por acadêmicas do 7º período da Nutrição, do Centro Multidisciplinar - UFRJ Macaé, acompanhadas por docentes e monitora, em maio de 2022. Avaliou-se: dados em prontuário; cartão da criança; avaliação semiológica;

ca; bioquímica; recordatório 24 horas (com a mãe da criança) e instrumento de triagem Strong Kids.

Resultados: Nascida prematura (1,815kg, 42cm e de parto normal), do sexo feminino, frequente problemas respiratórios, necessidade de internações, uso de balão de oxigênio por até 2 meses. Atualmente com 2anos,7meses; Peso:9,4Kg e P/I (Score-z: -2/-3= baixo peso). Segundo Strong Kids (3 pontos=médio risco). Calculou-se cardápio para idade: valor energético=893kcal; proteína=1,27g/kg11,93g (5,1%); carboidrato=14,73g/kg 138,45g (59%); lipídio=3,99 g/kg 37,55g (36%), objetivando promover qualidade de vida, auxiliar prevenindo futuras doenças e proporcionar um crescimento ideal para a idade.

Conclusão: Tal experiência em campo prático contribui para ampliar o conhecimento acadêmico, bem como sua percepção e manejo nas doenças abordadas em nível hospitalar, dando ênfase aos distúrbios nutricionais e os impactos que essas enfermidades acarretam nas crianças.

Trab. 26

ACONSELHAMENTO, ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL E REDUÇÃO DE FATORES DE RISCO ASSOCIADOS À SÍNDROME METABÓLICA

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, NATALIA FERREIRA DE SOUTO, WALESKA FLORÊNCIO DE MACÊDO, ANTONIO GABRIEL CASADO SILVA OLIVEIRA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, MARIA ELIEIDY GOMES DE OLIVEIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, DIEGO ELIAS PEREIRA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A síndrome metabólica (SM) caracteriza-se de um conjunto de fatores de risco que se manifestam no indivíduo e aumentam as chances de desenvolver doenças crônicas, estando associado principalmente com a doença cardiovascular.

Objetivo: Analisar a importância do papel da terapia nutricional na obtenção de resultados positivos quanto a prevenção da síndrome metabólica.

Metodologia: Se realizou uma revisão integrativa da literatura que abordasse o tratamento da síndrome metabólica por meio da terapia nutricional, por meio da busca de artigos disponíveis nas bases de dados eletrônicas

Scientific Eletronic Library Online (SciELO), Google Acadêmico e PubMed.

Resultados: Com base nos estudos e pesquisas analisados, o tratamento não medicamentoso também é considerado uma boa forma de tratar a síndrome. De acordo com a I Diretriz Brasileira de Diagnóstico e Tratamento da Síndrome Metabólica, os alimentos ricos em fibras, a escolha certa do tipo de ácidos graxos, a quantidade adequada de colesterol, o fracionamento entre as refeições e a adequação calórica são recomendações importantes, assim como a inserção da atividade física, com a qual se busca diminuir os níveis de gordura corporal. Relacionado a estas ações, o acompanhamento nutricional está em destaque, que deseja ajustar o estado nutricional do paciente com a finalidade de proporcionar melhorias no quadro geral da qualidade de vida. A reeducação alimentar, através da terapia nutricional, tem o condão de gerenciar os fatores de risco associados à SM. a alimentação se mostrou um fator preponderante para a redução ou aumento do risco de desenvolver a SM. Foi realizado um tratamento nutricional que identificou as necessidades de ajustes nos hábitos alimentares e foi determinada a mudança de comportamento com a introdução de hábitos saudáveis. As medidas, após três meses de acompanhamento, foram positivamente modificadas. Juntamente com esses resultados, os parâmetros laboratoriais e verificação da pressão arterial também obtiveram respostas positivas.

Conclusão: Os fatores dietéticos podem exercer um papel fundamental tanto nos componentes individuais como na prevenção e controle da SM. É necessário ressaltar a importância do nutricionista no tratamento da síndrome metabólica e na redução de riscos cardiovasculares quando se trata o paciente integralmente, reconhecendo suas necessidades e dificuldades, promovendo mudança de comportamento.

Trab. 27

ALIMENTAÇÃO E ENDOMETRIOSE

Autores: LEONARDO CAMPOS FONTES, ELIAS LEMOS DE LIMA, ANNA CAROLINA DE OLIVEIRA

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: A endometriose e a presença equitópica de endométrio uterino. Está

relacionada a desconfortos e dores abdominais cíclicas e acíclicas em mulheres em idade fértil.

Objetivo: Orientar a ingestão de alimentos que podem reduzir os sintomas da patologia.

Metodologia: Para a realização do estudo foram consultados, dos últimos anos, artigos científicos e periódicos publicados em bases bibliográficas disponíveis a partir de websites

Resultados: A alimentação com predomínio de alimentos naturais, em especiais frutas cítricas e vegetais crucíferos, e probióticos pode diminuir os desconfortos da inflamação do endométrio; em especial as vitaminas A, C, D, E e ricos em ômega 3 são responsáveis por trazer efeitos benéficos e contribuir para a qualidade de vida da mulher com endometriose. Como exemplo de alimentos anti-inflamatórios que podem ser incluídos na dieta são: peixes, castanhas e amêndoas, iogurte natural, frutas como, por exemplo, o morango e o abacaxi, além de verduras e legumes como o tomate e o pimentão.

Conclusão: Estudos observaram que uma alimentação rica em anti-inflamatórios pode interferir positivamente na doença reduzindo aderências endometriais e diminuindo seus desconfortos. Laranja é rica em vitamina C, é uma fruta cítrica que tem relação com diminuição das dores, como também é considerado um alimento funcional com efeitos antioxidante e anti-inflamatório. Castanha-do-Pará e fonte de vitamina E e são ótimas opções para reduzir a cólica. Salmão: fonte de vitamina D, esse peixe reduz o desconforto pélvico e dores menstruais. Peixes em geral e frutos do mar apresentam alto teor de ômega 3 que podem reduzir dores e desconfortos da inflamação devido a sua característica antioxidante. Iogurte natural e excelente fonte de probiótico que pode ajudar a evitar a disbiose e fortalecer o sistema imunológico e reduz dores causadas pela inflamação do endométrio. O uso de temperos como o gengibre e a cúrcuma também podem reduzir da inflamação. Há estudos que demonstram que suplementação de Omega 3 na dose de 3 gramas por dia na população ocidental apresenta bons resultados na ação anti-inflamatória e ação na COX2.

Trab. 28**ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E A ENTRADA DE SÓDIO NOS NEURÔNIOS: UMA RELAÇÃO ENTRE GLUTAMATO MONOSSÓDICO E DOENÇAS NEURODEGENERATIVAS**

Autores: ANNA LYVIA MESSIAS MOREIRA, DANIEL MENDES DE SOUSA SÁ

Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS - FACISA

Introdução: O glutamato monossódico (MSG) é um aditivo alimentar utilizado para intensificar o sabor dos alimentos, está presente em refeições processadas, congeladas, enlatados, temperos prontos e fast foods. Em quantidades notáveis, pode provocar efeitos neurotóxicos e danos metabólicos, sendo prejudicial ao Sistema Nervoso Central (SNC). Nesse sentido, observa-se a incidência de distúrbios neurológicos relacionados ao influxo de sódio no tecido nervoso, por dietas ricas em MSG, provocando a hiperexcitabilidade neuronal.

Objetivo: Relacionar o consumo de glutamato monossódico, de uma alimentação baseada em conservantes e enlatados, com os reflexos prejudiciais à transmissão neural, enfatizando o que há de evidência clínica.

Metodologia: Trata-se de uma busca sistemática por artigos nas bases de dados MEDLINE, PubMed e BVS, utilizando como DeCS: “neurodegenerative diseases” e “sodium glutamate”. Durante Julho a Agosto de 2022, foi executada a pesquisa pelos autores deste resumo científico. Todo o rastreamento foi executado em inglês, incluindo estudos de coorte e ensaios clínicos randomizados.

Resultados: Foram observados em formas familiares de ELA: disfunção de neurofilamentos, relacionado a uma superestimulação dos receptores pós-sinápticos de glutamato, levando à degeneração neuronal e sendo evidenciado um metabolismo anormal do glutamato nesse grupo de pacientes. Com a administração de um agente neuroprotetor, houve o bloqueio dos canais de sódio e a redução de glutamato livre nos terminais nervosos. Além disso, uma subunidade 2 do receptor de glutamato (GluN2B) está relacionada a capacidade de detecção de doenças neuropsiquiátricas, como doença de Alzheimer(DA) e depressão maior, através do

mapeamento de receptores NMDAR enriquecidos com GluN2B no encéfalo. Somando-se a sugestão de que os níveis séricos de glutamato e glutamina em pacientes com DA são maiores nos estágios iniciais da doença. Achados de outro estudo concluíram que a aplicação de glutamato induziu um acúmulo da proteína TDP-43 no citoplasma provocando a excitotoxicidade.

Conclusão: O glutamato de sódio mostrou-se como um fator complementar ao desenvolvimento de doenças que debilitam o SNC, como a doença de Alzheimer e a ELA, apresentando resultados significativos em seis dos onze estudos analisados. Dentre os efeitos relatados, quando comparados a grupos que não utilizaram o aminoácido não essencial, destacam-se: a abertura dos canais de sódio e a modulação da entrada e saída excessiva

Trab. 29**ALTERAÇÕES SENSORIAIS CAUSADAS POR REAÇÕES DETERIORATIVAS EM CARNES**

Autores: DIEGO ELIAS PEREIRA, MARIAM NGUELEKIE SISSOKO, ITALO LUIZ DA SILVA SANTOS, RAÍSA MAYARA ALVES DE MATOS, MARIA ANITA DA SILVA, TIAGO GONDIM CHAVES REGIS, NATHÁLIA CAVALCANTI DOS SANTOS, ANTONIO MARQUES DOS SANTOS, ANA CAROLINA SANTOS COSTA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

Introdução: As carnes representam uma fonte básica de proteínas de alto valor biológico (AVB), que exercem papel importante na saúde humana. Para além disso, são consideradas um excelente meio de cultura para os microrganismos, pois, possuem fatores intrínsecos e extrínsecos que facilitam o crescimento microbiano.

Objetivo: Este trabalho tem como objetivo, apresentar as alterações causadas pelo processo de deterioração de carnes.

Metodologia: Foram realizadas pesquisas em artigos nacionais, internacionais dos últimos, bem como em livros que 10 anos, que dialogam com a temática desenvolvida neste resumo.

Resultados: As principais reações decorrentes da deterioração da carne são as alterações sensoriais, como a cor, o odor, o sabor e a presença de limosidade superficial. Em temperatura intermediária (10-25°C), e alta atividade de água, (0,97) a presença das bactérias do gênero *Pseudomonas*.sp produzem um limo grudento

na superfície da carne, com odor desagradável, além de desenvolver uma coloração esverdeada com o passar do tempo. Essa coloração é devido à presença dos microrganismos que formam pigmentos verdes a partir da mioglobina. Já em temperaturas elevadas (acima de 25°C), ocorre um processo chamado putrefação. A putrefação caracteriza-se pela produção de gás e, com o decorrer do processo de deterioração, a carne começa a apresentar uma tonalidade verde com odor amoniacal ou sulfídrico forte e desagradável, este quadro está geralmente associado à presença de microrganismos do gênero *Clostridium perfringens*. Finalmente, em baixas temperaturas (abaixo de 10°C), a carne pode desenvolver um sabor e odor acre, além das reações oxidativas dos lipídeos, causadas principalmente por espécies *Pseudomonas*, que resultam na perda da cor e do sabor característico e na formação de compostos tóxicos. Essa reação é chamada de rancificação.

Conclusão: A carne é um produto de alto valor biológico e uma fonte de energia de predileção para microrganismos e a sua deterioração acarreta mudanças indesejáveis ao alimento. Representando um risco sanitário e tornando o alimento impróprio para o consumo. Por isso, é de suma importância que a cadeia produtiva siga os rigorosos padrões de controle de qualidade em toda a cadeia produtiva, envolvendo todas as etapas de manejo, abate, armazenamento, transporte e distribuição até o consumidor final. De forma a preservar suas características sensoriais, retardando e prevenindo a deterioração, assegurando a qualidade da carne.

Trab. 30

ANAFILAXIA AO TRIGO: UMA REVISÃO NÃO SISTEMÁTICA

Autores: ANDREZZA FABRIZIA BERTOLI, MIKAELLE TAINA BERTOLI, JANE DA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Introdução: O trigo é uma das bases alimentares dos povos ocidentais e um dos seis principais alimentos causadores de alergias. As manifestações clínicas alérgicas são diversas, como sintomas gastrointestinais, rinite, urticária, angioedema e até anafilaxia, que pode ser fatal, o que justifica um estudo mais aprofundado dessa última apresentação clínica da alergia ao

trigo, embora poucos estudos no tema estejam disponíveis.

Objetivo: Realizar revisão bibliográfica não sistemática sobre anafilaxia ao trigo.

Metodologia: Foi realizada busca com as palavras-chaves anafilaxia ao trigo e alergia ao trigo nas bases de dados PubMed, Scielo, Google Scholar e NCBI, e selecionados 20 artigos entre os anos de 2017 e 2022 que mais se adequaram ao objetivo de compor uma revisão não-sistemática, focando em aspectos epidemiológicos, clínicos, diagnóstico, terapêutica e qualidade de vida.

Resultados: A anafilaxia ao trigo em adultos é induzida por exercício em mais de 80% dos casos e um terço dos pacientes têm atopia associada. Sintomas cardiovasculares graves ocorrem em mais de 85% dos casos e mais de 50% das reações imunológicas não são imediatas após ingesta. É difícil estimar a mortalidade devido à subnotificação e ausência de achados específicos em necrópsias. O diagnóstico diferencial inclui taquiarritmias, cardiomiopatia hipertrófica, asma e refluxo induzidos por exercício, urticária colinérgica, síndrome de ativação mastocitária monoclonal e até crises de pânico. O padrão ouro para diagnóstico de anafilaxia ao trigo é o teste de provocação oral (TPO) ou de provocação com exercício após ingesta de trigo. ImmunoCAP pode ser útil em casos de alto risco de vida com TPO, avaliando IgE contra componentes específicos do trigo. Há prejuízo na qualidade de vida dos pacientes, que pode ser verificado com instrumentos como A-QoL-Adults scale. No tratamento, a imunoterapia oral para dessensibilização é uma opção. Pacientes com episódios prévios de anafilaxia devem carregar consigo canetas autoinjetáveis de epinefrina e cartão de identificação com comorbidades. A dieta deve ser isenta de trigo e rótulos de alimentos devem ser cuidadosamente verificados. Encontros periódicos de pacientes para conscientização da doença e apoio psicológico são fundamentais para reduzir mitos e dúvidas familiares.

Conclusão: Anafilaxia ao trigo apresenta diagnóstico causal nem sempre evidente. Por ser ameaçadora à vida, necessita de suspeição, investigação e manejo clínico adequados, além de comprometimento do paciente e família para êxito no tratamento.

Trab. 31**ANÁLISE DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA CARNE SUÍNA COMERCIALIZADA NO BRASIL**

Autores: ELEN CARLA ALVES DA SILVA, DIEGO ELIAS PEREIRA, JESSICA CAROLAYNE SILVA DE OLIVEIRA, MARIA ELIZANGELA FERREIRA ALVES, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, JAIELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA, RITA DE CÁSSIA ARAÚJO BIDÔ, PATRÍCIA LIMA ARAÚJO, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, RENALLY DE LIMA MOURA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A carne suína é uma das principais fontes proteicas de origem animal mais consumida pela população brasileira. A composição da carne suína in natura é um meio ideal para a sobrevivência e multiplicação microbiana, principalmente microrganismos patogênicos, como por exemplo, *Salmonella* spp. O fato de a carne suína in natura não passar por nenhum tratamento térmico durante toda a cadeia de processamento torna-o susceptível a contaminação microbiológica. Essa contaminação está relacionada a condições higiênico-sanitárias inapropriadas durante a produção animal, alimentação com ração contaminada, contaminação cruzada da carne suína durante ou pós abate, assim como também o armazenamento de forma inadequada.

Objetivo: Avaliar a qualidade microbiológica da carne suína comercializada no Brasil através de uma revisão da literatura.

Metodologia: As pesquisas foram realizadas nas seguintes bases de dados: Google Acadêmico, PubMed, Scielo e Science Direct. Utilizou-se os descritores “análise da qualidade microbiológica”, “carne suína”, “Brasil” para a busca dos artigos nos últimos cinco anos.

Resultados: Um estudo realizado em um município do estado de Goiás revelou que a carne suína comercializada na cidade apresentou Aeróbios mesófilos em quantidade superior estabelecida pela legislação em vigor, a Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 e a Instrução Normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022. A presença de Aeróbios mesófilos indica baixa qualidade e prazo de validade reduzido da carne suína. Outra pesquisa realizada em um frigorífico no Distrito Federal evidenciou a presença de *Salmonella* spp. em suínos abatidos. Em feiras livres no estado de Alagoas um estudo

demonstrou que a carne suína comercializada apresentou *Estafilococos* coagulase positiva e Aeróbios mesófilos acima do preconizado pela legislação.

Conclusão: A presença destes microrganismos em níveis acima do estabelecido pela legislação indica condições higiênicos-sanitárias inadequadas, portanto pode-se inferir que a qualidade microbiológica da carne suína comercializada no Brasil apresenta risco a saúde do consumidor.

Trab. 32**ANÁLISE RETROSPECTIVA DOS CASOS DE INTOXICAÇÃO ALIMENTAR NA REGIÃO NORDESTE DO BRASIL ENTRE 2016 E 2021**

Autores: DIEGO ELIAS PEREIRA, MACIEL DA COSTA ALVES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A intoxicação alimentar é uma doença causada pela ingestão de alimentos contaminados por microrganismos como bactérias, fungos, vírus, parasitas ou por suas respectivas toxinas, bem como por componentes tóxicos e produtos químicos incorporados acidentalmente ou intencionalmente nos alimentos. Essa contaminação pode ocorrer durante a manipulação, preparo, conservação e/ou armazenamento dos alimentos.

Objetivo: Avaliar o perfil dos casos de intoxicação alimentar junto ao Sistema de Informação de Agravos de Notificação (SINAN) do Ministério da Saúde, entre os anos de 2016 e 2021, para a Região Nordeste do Brasil.

Metodologia: Trata-se de um estudo epidemiológico transversal, retrospectivo com abordagem quantitativa realizado por meio da recuperação de dados de casos notificados de intoxicação alimentar na região Nordeste do Brasil entre os anos de 2016 e 2021, extraídos a partir do SINAN através de acesso a plataforma DATASUS. As variáveis consideradas no estudo foram: número de notificações, ano, unidade federativa de notificação, gênero, faixa etária, tipo de exposição, circunstância de intoxicação e evolução (cura/óbito).

Resultados: No período analisado 16.281 casos de intoxicação por alimentos e bebidas foram notificados na região Nordeste, o que representa 32,4% do total de casos registrados no Brasil durante o mesmo período (50.208). De modo geral,

houve tendência de aumento das notificações de 2016 a 2019, com queda no número de casos notificados, a partir do ano seguinte. O estado com mais casos notificados foi o de Pernambuco (29,5%), seguido por Bahia (19,9%), Paraíba (11,4%) e Alagoas (10,3%). O sexo masculino (55,6%) e a faixa etária entre 20 a 39 anos (36,5%) foram os mais acometidos. A circunstância de intoxicação mais comum foi a ingestão de alimentos (52,7%), com exposição do tipo aguda/única (55,8%). A cura sem sequelas foi a evolução predominante (80,9%) e o estado da Bahia foi o que registrou maior número de óbitos (11).

Conclusão: As intoxicações por alimentos e bebidas predominaram entre indivíduos do sexo masculino, na faixa etária adulta jovem, que se intoxicaram principalmente por ingestão de alimento. A maioria dos casos evoluiu para cura sem sequelas, com registro de 36 óbitos relacionados a ingestão de alimentos. Os dados obtidos são importantes para se ter uma avaliação da situação na região Nordeste, além de servir de base para propor medidas preventivas e educativas de segurança alimentar.

Trab. 33

ANSIEDADE E O SEU EFEITO SOBRE O COMPORTAMENTO ALIMENTAR

Autores: DIEGO ELIAS PEREIRA, RENALLY DE LIMA MOURA, MARÍLIA FERREIRA FRAZÃO TAVARES DE MELO, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, BRUNO SILVA DANTAS, LARISSA MARIA GOMES DUTRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A alimentação consiste em um processo biológico essencial para a nossa sobrevivência, no qual os seres vivos assimilam os nutrientes dos alimentos, para que possa desempenhar suas funções e dessa maneira obter o desenvolvimento do organismo. A alimentação está interligada com os valores culturais e simbólicos de cada ser humano, determinando dessa maneira o comportamento alimentar. As escolhas dos alimentos, quantidade de alimentação ingerida e frequência de ingestão são bastante afetados pelas emoções, o comportamento alimentar sofre alterações

de acordo com o estado emocional de cada indivíduo. Dentre os diversos estados emocionais, a ansiedade é o que mais interfere sobre o comportamento alimentar.

Objetivo: Avaliar por meio de revisão da literatura a relação entre a ansiedade e os comportamentos alimentares.

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: anxiety, food, e eating behavior. publicados no período de 2016 a 2021

Resultados: Através dos estudos analisados, observou-se que os aspectos culturais e simbólicos estão intimamente relacionados com o comportamento alimentar. A ansiedade exerce forte função nas emoções, alterando dessa forma o humor e interferindo na alimentação do indivíduo. Dos diversos efeitos que a ansiedade causa, observou-se que os indivíduos com esta patologia tendem a se alimentar de forma exagerada ou resumida, variando de indivíduo para indivíduo. As emoções exercem forte influência sobre a escolha dos alimentos, pois levam o sujeito a desejar alimentos altamente energéticos e calóricos.

Conclusão: O comportamento alimentar sofre alterações de acordo com o estado emocional do indivíduo, assim, pode-se entender que a ansiedade interfere diretamente nas emoções alterando o humor e interferindo assim na alimentação. Além do mais, a conduta alimentar é de suma importância para o controle da ansiedade, tendo em vista que as escolhas certas podem vir a ajudar nos sintomas da ansiedade.

Trab. 34

ANTIMICROBIANOS NATURAIS NA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Autores: DIEGO ELIAS PEREIRA, ITALO LUIZ DA SILVA SANTOS, MARIAM NGUELEKIE SISSOKO, RAÍSA MAYARA ALVES DE MATOS, MARIA ANITA DA SILVA, TIAGO GONDIM CHAVES REGIS, NATHÁLIA CAVALCANTI DOS SANTOS, ANA CAROLINA SANTOS COSTA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

Introdução: A busca crescente por alimentos mais naturais vem se tornando um fator relevante no mercado alimentício. Cada vez mais, identifica-

se a preocupação dos consumidores em relação aos malefícios advindos do uso de aditivos sintéticos na conservação dos alimentos. Os antimicrobianos naturais são compostos, de origem, animal ou vegetal que possuem a capacidade de inibir o crescimento de microrganismos patogênicos e deterioradores. Nesse sentido, a utilização destes compostos naturais pela indústria, torna-se uma alternativa segura para o desenvolvimento de alimentos com conceito de saudabilidade e garantia de qualidade. Considerando que, atuam como conservantes, inibindo o crescimento bacteriano e evitando alterações indesejáveis no alimento, além de, preservar o seu sabor, aroma e textura, prologando a sua vida útil.

Objetivo: Identificar os aditivos naturais utilizados na conservação de alimentos.

Metodologia: Foram realizadas buscas de artigos publicados entre 2017 e 2022, em bases de dados da Biblioteca Virtual em Saúde, Scielo e Google acadêmico.

Resultados: De maneira concisa, estes agentes podem ser conceituados como compostos que possuem atividade antimicrobiana, dentre eles, os aditivos de origem microbiana, as bacteriocinas são as mais utilizadas na conservação de alimentos. Os aditivos naturais de origem animal são os peptídeos biologicamente ativos, conhecidos como Peptídeos Antimicrobianos. Já os antimicrobianos de origem vegetal, são representados em sua maioria, pelos óleos essenciais. Estes são compostos presentes em plantas e exercem funções biológicas relacionadas aos mecanismos de defesa dos vegetais. A opção do composto antimicrobiano que deve ser utilizado vai ser fundamentada na matriz alimentar escolhida, na compatibilidade química e sensorial deste com o alimento e na sua efetividade frente aos microrganismos indesejáveis.

Conclusão: Os antimicrobianos naturais podem ser utilizados na indústria alimentícia como uma alternativa para o controle microbiológico, ampliando o tempo de prateleira dos produtos e garantindo a segurança do alimento. Logo, podem ser consideradas alternativas viáveis trazendo aos alimentos todos esses benefícios, ainda que, se faça necessário aliar a capacidade antimicrobiana às características sensoriais e suas interferências na aceitação do produto.

Trab. 35

ASSOCIAÇÃO ENTRE DISBIOSE E OBESIDADE NO PERÍODO PRÉ-PANDEMIA

Autores: TATIANA BUENO DE TOLEDO, CAROLINA KREBS DE SOUZA, MERCEDES GABRIELA R REITER

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Segundo a Organização Mundial da Saúde a obesidade é definida como um acúmulo anormal ou excessivo de gordura corporal que pode atingir graus capazes de afetar a saúde. Assim, encontra-se categorizada na 10ª revisão da Classificação Internacional de doenças, em doenças endócrinas, nutricionais e metabólicas.

Objetivo: O objetivo foi observar a associação entre disbiose e obesidade no período pré-pandemia para posterior comparação pós-pandemia.

Metodologia: A pesquisa foi bibliométrica, os dados foram coletados no Portal de Periódicos CAPES e na base de dados Pubmed e Scielo entre maio e novembro de 2019. As palavras-chave utilizadas foram Disbiose, Obesidade e Probióticos, utilizando-se o critério de interseção entre a maior relevância ou fator de impacto do periódico e o maior número de citações.

Resultados: Há várias causas para o surgimento da obesidade dentre elas: predisposição genética, dietas ricas em gordura, falta de exercícios físicos e alterações endócrinas. A alteração da microbiota intestinal também tem sido alvo de diversos estudos que apontam a participação de bactérias intestinais no metabolismo energético e, conseqüentemente, no desenvolvimento de obesidade e outros distúrbios metabólicos. Evidências comprovam que a composição da microbiota pode ser diferente em pessoas obesas e magras. Indivíduos apresentam composições bacterianas distintas, sendo em parte definidas geneticamente, associado por características individuais e ambientais, como modelo de parto normal ou cesariana, idade e hábitos alimentares, o que resulta numa grande variabilidade intra e interindividual. Uma das formas de avaliar as comunidades que habitam o TGI é pela classificação taxonômica que distribui as bactérias em filós, classes, ordem, família, gênero e espécie. Calcula-se que, na microbiota intestinal, existam cerca de mil espécies, distribuídas em mais de 50 diferentes filós. Estudos de metagenômica

indicam que, na microbiota humana, haja cerca de 3,3 milhões de diferentes genes, 150 vezes mais que o genoma humano. Na maioria dos indivíduos, cerca de 90% dos filões são Firmicutes e Bacteroidetes, sendo o restante composto por Actinobacterias (família Bifidobacteriaceae) e Proteobacterias (família Enterobacteriaceae).

Conclusão: O controle da microbiota intestinal tem sido um alvo para avaliação, podendo ser associada a outras ferramentas que contribuam para o tratamento de indivíduos com excessivo ganho ponderal. No momento, estamos coletando os dados novamente para comparativo no pós-pandemia.

Trab. 36

ASSOCIAÇÃO ENTRE DISBIOSE INTESTINAL E DOENÇAS FORA DO TRATO GASTROINTESTINAL

Autores: FRANCISCO AIRTON VERAS DE ARAÚJO JÚNIOR, KARINE BALDEZ VERAS DE ARAUJO, MATHEUS SILVA ALVES

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DO MARANHÃO

Introdução: Antes associadas exclusivamente às patologias do trato gastrointestinal (TGI), as alterações da homeostase intestinal surgem como protagonistas de reações e de doenças que não se manifestam diretamente, apenas, no sistema digestório.

Objetivo: Descrever a associação entre a disbiose intestinal e as doenças fora do trato gastrointestinal.

Metodologia: Este trabalho de revisão sistemática descritiva qualitativa foi realizado com estudos publicados nos últimos cinco anos, completos, transversais, que associam a disbiose intestinal a doenças fora do TGI. Foram excluídos artigos publicados há mais de cinco anos, incompletos, duplicados, estudos longitudinais e que relacionam disfunções da microbiota intestinal com patologias do TGI. Após busca sistemática dos artigos em plataformas de pesquisa digital de revistas científicas e nos bancos de dados PubMed, SciELO, Periódicos Capes, Medline, Lilacs, Bireme, Cochrane e Embase, as informações de onze artigos foram extraídas e inseridas em um quadro, incluindo nome do periódico, autoria, ano de publicação, título do artigo, principais achados e as doenças associadas à disbiose intestinal.

Resultados: A microbiota intestinal é um componente para a manutenção da saúde dos

indivíduos de forma geral, mas a disbiose também tem ganhando uma importância relevante para as pesquisas, que têm demonstrado uma forte relação entre as alterações da microbiota intestinal e doenças que estão situadas fora do sistema gastrointestinal. Dentre essas patologias, podemos citar: obesidade, síndrome metabólica, resistência à insulina, diabetes mellitus tipo 2, síndrome dos ovários policísticos, endometriose, insuficiência cardíaca, doenças renais, depressão, autismo e até mesmo doenças autoimunes.

Conclusão: Portanto, apesar do número de mecanismos, descritos até o momento, que justificam a associação entre a disbiose e doenças fora do trato gastrointestinal, são necessários mais estudos translacionais em humanos para melhor compreender a patogênese dessas doenças, revelando se a disbiose é uma causa ou consequência de algumas patologias e abrindo mais oportunidades terapêuticas.

Trab. 37

ASSOCIAÇÃO ENTRE FATORES DE RISCO CLÍNICO, ANTROPOMÉTRICO E BIOQUÍMICO EM INFECTADOS OU NÃO POR HIV-1, COM E SEM SÍNDROME METABÓLICA.

Autores: THAIS CORDEIRO BITTENCOURT FERREIRA, NATHALIA MENDES DA COSTA GUIMARÃES, YARA DA SILVA TEODORO RANGEL, MARIA ISABEL LEMOS SERENO, TIAGO DE MELO SILVA, PRISCCILLA CALDEIRA DA SILVA, SILVIA THESS CASTRO, ALYNE SIMÕES E SILVA, ANA PAULA MENNA BARRETO, LISMEIA RAIMUNDO SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: Devido ao aumento da expectativa de vida, conseqüente maior exposição à terapia antirretroviral (TARV) e processo inflamatório crônico, tem-se identificado fatores de risco para ocorrência de alteração da redistribuição da gordura corporal (lipodistrofia) seguido por um quadro semelhante a síndrome metabólica (SM) em pessoas vivendo com HIV (PVHIV), tornando esse público de alto risco para o desenvolvimento de doença cardiovascular.

Objetivo: Verificar associações clínicas, antropométricas e bioquímicas em infectados ou não para o HIV-1 e com ou sem Síndrome Metabólica, em seguimento ambulatorial.

Metodologia: Trata-se de um recorte transversal, realizado no período de 2016 a 2019

no ambulatório do SAE/IST/ Aids de Macaé-RJ/ Brasil, com 118 indivíduos entre ≥ 18 e $59 \leq$ anos de idade, infectados e/ou não pelo HIV, com ou não diagnosticados para síndrome metabólica. Avaliou-se: parâmetros clínicos, antropométricos, bioquímicos e em todas as análises foram adotados nível de significância $\alpha = 5\%$.

Resultados: Notou-se que para os grupos de pessoas que viviam com o HIV (PVHIV) o HDL-c foi maior para o grupo sem SM e para o triglicérideo (TG) o grupo com síndrome metabólica (SM) apresentou média maior ($p = 0,001$ e $p = 0,013$ respectivamente). Para as pessoas vivendo sem HIV e sem SM o índice de massa corporal (IMC) e o perímetro abdominal (PA) foram menores e o HDL-c foi maior comparados aos pacientes com SM.

Conclusão: Os dados aqui apresentados são importantes, pois podem possibilitar o serviço intervir precocemente aos fatores de risco associados ao HIV, comprometendo-se ao cuidado e tratamento ininterrupto de morbimortalidade desta população.

Trab. 38

ASSOCIAÇÃO ENTRE QUALIDADE DO SONO, ATIVIDADE INFLAMATÓRIA E ESTADO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM DOENÇA INFLAMATÓRIA INTESTINAL

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

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO

Introdução: A Doença Inflamatória Intestinal (DII) refere-se a Doença de Crohn (DC) e a Retocolite Ulcerativa (RCU), que podem cursar com complicações clínicas e cirúrgicas, 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 presença de sobrepeso e obesidade.

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

Metodologia: Foi realizado estudo transversal com inclusão de 54 pacientes com DII. A atividade

da doença foi avaliada de acordo com o escore de Mayo para RCU e Índice de Harvey-Bradshaw 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 calculada pelas fórmulas de Durnin & Womersley, Siri e Weltman.

Resultados: Foram incluídos 24 (44,44%) pacientes com RCU e 30 (55,56%) com DC; 53,70% mulheres; idade $39,72 \pm 11,88$ anos. 75,86% dos pacientes com DC estavam em remissão. Na RCU, 54,17% em remissão, 37,50% em atividade discreta e 8,33% em atividade moderada. A qualidade do sono foi 37,74% boa, 37,74% ruim e 24,53% com distúrbio do sono. Ademais, não houve associação entre a duração do sono e a composição corporal. A presença de distúrbios do sono foi associada com idade ($p = 0,0158$); presença de comorbidades ($p = 0,0327$), maior carga inflamatória avaliada pela PCR ($p = 0,0011$), presença de ansiedade ($p < 0,0001$), e menor qualidade de vida ($p < 0,0001$).

Conclusão: Pacientes com DII apresentam maiores distúrbios do sono associados com carga inflamatória elevada. Houve associação entre a qualidade do sono e fatores como presença de ansiedade. Além disso, houve associação entre o sono e a qualidade de vida dos pacientes. Contudo, não houve ligação entre qualidade do sono e composição corporal em pacientes com DII.

Trab. 39

ATÉ QUE PONTO PODE CHEGAR A VIGOREXIA: RELATO DRAMÁTICO DO USO DE SILICONE INDUSTRIAL COM FINALIDADE ESTÉTICA

Autores: LUIZ LUNA BARBOSA, ANTONIO FERNANDO SOARES MENEZES SEGUNDO SEGUNDO, DAVI VELOSO GUERRA, NATHÁLIA DE OLIVEIRA AZEVEDO, MARCELLA MARIA LARA LOBATO DE ALBUQUERQUE, YGOR FERNANDES DE ALBUQUERQUE, SHIRLAYNNE MEDEIROS UCHÔA, TIBÉRIO VANOMARK CHAVES BEZERRA, LUCIMARY CAVALCANTE GURGEL LUNA, HUGGO LUAN BARROS MEDEIROS

Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS DA PARAÍBA

Introdução: INTRODUÇÃO: A vigorexia é definida como um Transtorno Dismórfico Corporal

que leva o indivíduo à prática exagerada de exercícios físicos e comportamentos nutricionais indevidos em resposta a constante insatisfação com o seu próprio corpo, muitas vezes recorrendo a medidas arriscadas como o uso de Esteroides Anabolizantes (EA) e substâncias de preenchimento como Silicone Industrial.

Objetivo: Relatar um caso clínico que revela as repercussões desastrosas da vigorexia em um paciente previamente hígido após a injeção de silicone industrial em diversos grupamentos musculares.

Metodologia: Trata-se de um estudo descritivo do tipo Relato de Caso, com dados extraídos do prontuário médico e por meio de entrevista com o paciente. Paciente masculino, 35 anos, usuário de EA sem orientação médica desde os 23 anos com finalidade estética. Aos 25 anos, insatisfeito com sua composição corporal, foi submetido a injeção de Silicone Industrial em regiões de trapézios, peitorais, bíceps, tríceps e palmar longo por companheiro de treino. Após 5 anos, tal substância migrou distalmente para regiões de punhos, sendo palpável um bloco pétreo em terço distal de ambos os antebraços (reação tipo corpo estranho), que determinava compressão nervosa e vascular nessa topografia, além de ser perceptível grandes deformidades nos demais sítios musculares injetados, com intensa assimetria, determinando grande insulto estético. O mesmo apresentava mãos em garra e diminuição importante da força muscular em ambas as mãos, parestesia e dor neuropática crônica que determinava intenso impacto em sua qualidade de vida.

Resultados: Paciente foi encaminhado para Eletro-neuromiografia de Membros Superiores, que revelou neuropatia sensitivomotora dos nervos medianos e dos ulnares, primariamente axonal, associado a desmielinização secundária. Prescrito Pregabalina 150mg/dia para manejo de dor neuropática, sem resposta eficaz. O paciente apresenta incapacidade total para o trabalho em decorrência da perda de força muscular das mãos e da dor neuropática refratária à neuromodulação.

Conclusão: A pressão social por um corpo perfeito pode levar uma pessoa a adotar medidas que põem em risco sua integridade física e homeostase hormonal. É preciso uma postura acolhedora e a orientação sobre Mudança de Estilo de Vida em pacientes com vigorexia.

Trab. 40

ATENDIMENTO DA NUTRIÇÃO CLÍNICA EM HOSPITAL REFERÊNCIA ESPECIALIZADO NAS DOENÇAS INFECCIOSAS NO BRASIL: RELATO DE CASOS

Autores: KATIA FERREIRA, KARINA DE CASTRO DE OLIVEIRA, MIRIAM LUCIA NASCIMENTO, LISMEIA RAIMUNDO SOARES, CÁTIA DE LIMA CARVALHO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: A experiência vivenciada no cuidado com o paciente hospitalizado e/ou em acompanhamento ambulatorial, torna-se necessário na formação acadêmica.

Objetivo: Objetiva detalhar os aspectos clínicos e nutricionais de duas pessoas vivendo com HIV (PVHIV) atendidas no ambulatório de um hospital referência especializado no tratamento das doenças infecciosas e parasitárias em São Paulo-SP/Brasil.

Metodologia: Relato de experiência do estágio em nutrição clínica no primeiro semestre de 2022. Avaliou-se o estado nutricional pelo índice de massa corporal (IMC), circunferência do braço (CB), aspectos semiológicos e perfil bioquímico (lipídico, hepático, renal e carências nutricionais) de pacientes adultos ≥ 20 anos, vivendo com HIV/Aids, sob terapia antirretroviral (TARV) há mais de 09 anos e as doenças associadas eram: Sarcoma de Kaposi, pneumonia de repetição, depressão, transtorno afetivo bipolar misto, síndrome do intestino curto, ileostomia.

Resultados: O primeiro paciente apresentou, (IMC=eutrofia-20,11kg/m²); CB=71%-desnutrição moderada; lipoatrofia (face +glúteo +membros superiores e inferiores) e alterações no perfil lipídico, hepático e da vitamina D: (HDL-Co: 29 mg/dL;TGP:56U/L;TGO:48 U/L e Vitamina D:21,4 ng/mL. A conduta nutricional foi: fornecimento de suplemento nutricional hipercalórico/ hiperprotéico, com acréscimo de 300 kcal/dia - 1,5g/Kg/dia e encaminhamento para projeto social para retirada de cesta básica. O segundo paciente era desnutrido grave (IMC=15 Kg/m²); ostomizado, aguardando reconstrução do trânsito intestinal, com insuficiência renal aguda (IRA) e alterações nutricionais com: creatinina 6,46 mg/dl; uréia 92 mg/dl; sódio134 mEq/L; potássio2,9 mEq/L; cálcio9,3 mEq/L, fósforo 2,8 mEq/L; alteração do ácido úrico18,2 mg/dL plaquetas:31mil/mm³. A conduta multidisciplinar

foi: sem hemodiálise, restrições protéicas e dieta hipercalórica. Monitoramento da ingestão protéica, oferta hídrica e por via endovenosa. Uso de suplemento alimentar, introdução de terapia de reposição endovenosa de eletrólitos, visa proporcionar condições favoráveis para cirurgia de reconstrução do trânsito intestinal. Ambos pacientes seguem em monitoramento clínico e nutricional, com retornos mensais para controle do estado geral e parâmetros bioquímicos.

Conclusão: Tais relatos mostram relevância do acompanhamento dos aspectos nutricionais, aspirando alcançar a assistência integral no atendimento das pessoas vivendo com HIV/Aids.

Trab. 41

ATIVIDADE ANTIMICROBIANA IN VITRO DO EXTRATO ETANÓLICO DE AGARICUS BRASILIENSIS SOBRE BACTÉRIAS PATOGÊNICAS

Autores: KAILO LOPES DE LUCENA, JOSE SOARES DO NASCIMENTO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: O *Agaricus brasiliensis* [A. blazei (Agaricaceae)], conhecido como cogumelo-do-sol tem sido empregado na dieta, principalmente nos países ocidentais devido a fonte proteica, baixas calorias, forte fragrância adocicada e por sua excelente textura. É utilizado em forma de chá, no combate ao estresse físico e emocional, atua estimulando o sistema imunológico, melhora a qualidade de vida de diabéticos, reduz o colesterol, combate às doenças como úlcera gástrica e osteoporose, além de apresentar um possível efeito anticarcinogênico e antimutagênico. As suas propriedades nutracêuticas são atribuídas a polissacarídeos (beta-glucanas) atuando como substâncias antitumorais e na modulação do sistema imunológico.

Objetivo: Dentre as variadas atividades biológicas expostas o presente estudo teve como objetivo avaliar a possível atividade antibacteriana in vitro do extrato etanólico de *Agaricus brasiliensis*.

Metodologia: Para avaliar a sensibilidade das bactérias (*Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Acinetobacter baumannii*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Enterococcus faecalis* e *Klebsiella pneumoniae*) ao extrato de *A. brasiliensis* foi utilizado o método de Kirby-Bauer modificado

(método de difusão). Os isolados bacterianos foram multiplicados, utilizando-se o meio de cultura Müller-Hinton e incubados em estufa bacteriológica a 36°C/24h. Em placas de Petri esterilizadas, foi semeada a suspensão da bactéria (contendo 1,5x10⁸UFC/mL com base na escala de Mac Farland) com auxílio de "swabs" esterilizados. Em seguida, foram realizadas perfurações de poços com capacidade para 50µL por meio de cânulas estéreis, em que foram depositadas alíquotas de 50µL do extrato, nas concentrações de 0 - 25 - 50 - 75 -100 mg/mL, em triplicatas. O teste controle antimicrobiano utilizado foi a solução de tween 80 a 12%. As placas de Petri preparadas foram encubadas a 36°C durante 24 horas. Os resultados foram avaliados pela medida do diâmetro dos halos de inibição, em mm, formado ao redor dos poços. Os extratos foram considerados ativos quando apresentaram halos de inibição superiores a 10mm.

Resultados: Os testes revelaram que o extrato de *A. brasiliensis* não apresentou atividade antimicrobiana in vitro, pois não houve a formação de halos de inibição evidenciando que as bactérias isoladas testadas não foram sensíveis através do método utilizado.

Conclusão: Apesar da não inibição do crescimento bacteriano isso não diminui a importância farmacológica da espécie. E que merece novos estudos na investigação de outras propriedades farmacológicas

Trab. 42

AUMENTO DO CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS E ULTRAPROCESSADOS NA DIETA DE ADULTOS COMO FATOR DE RISCO PARA OBESIDADE E DOENÇAS CRÔNICAS: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Autores: LUCIANA FUJIWARA AGUIAR RIBEIRO, RAUL REGINALDO RODRIGUES VASCONCELOS, MARA BENA ARAGÃO CATUNDA, ANTONIO WEVERTON MONTEIRO COSTA, DANIEL SALMITO CHAVES, LUCAS EMANUEL RIBEIRO VASCONCELOS, JOÃO VICTOR ROSA CHAGAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

Introdução: Os alimentos processados e ultraprocessados são criações compostas de substâncias derivadas de constituintes alimentares ou de sínteses laboratoriais orgânicas, com pouco valor nutricional. Nos últimos anos, a população adulta aumentou a demanda por esses

alimentos que oferecem facilidade de preparo e ingestão, alta palatabilidade, baixo custo e fácil armazenamento. Esses produtos têm uma elevada densidade energética, alto teor de gorduras totais e saturadas, grande concentração de açúcar e sódio, com baixo teor de fibras, encabeçando a pandemia de obesidade no mundo. Ademais, a composição desses alimentos industrializados vêm prejudicando à saúde de seus consumidores, com alterações metabólicas e doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) como diabetes, câncer, obesidade, doenças cardiovasculares e outras.

Objetivo: Avaliar o risco do aumento do consumo destes alimentos na dieta de adultos, e o impacto na saúde da população.

Metodologia: Revisão bibliográfica baseada em artigos científicos de 2017 a 2022.

Resultados: Revisão bibliográfica baseada em artigos científicos de 2017 a 2022. Resultados: No Brasil em 2019 mais de 50% da população com 18 anos ou mais recebeu pelo menos um diagnóstico de doença crônica. É o que mostra a Pesquisa Nacional de Saúde (PNS), realizada pelo IBGE. Os dados tem demonstrado que o crescente consumo de produtos processados por adultos têm grande relevância no desenvolvimento de DCNTs, respondendo por mais de 70% de causa de morte no mundo. Motivados pelo crescimento da indústria alimentícia e seu marketing apelativo, na maioria, a renda familiar baixa, se relaciona com a escolha por alimentos economicamente acessíveis, práticos e palatáveis. Com isso, fica clara a associação entre dieta com ultraprocessados e indicadores de doenças, justificada no fato de que na exposição a dietas ad libitum com mais de 80% das calorias advindas de alimentos industrializados, há um aumento de peso, gordura visceral, subcutânea e mediadores inflamatórios. Existem estudos que relacionam o consumo de ultraprocessados com doenças mentais, asma em crianças e mortalidade precoce. Essa dieta inadvertida também causa o desequilíbrio nutricional que pode culminar em desnutrição.

Conclusão: Necessita-se de uma mudança na conduta relativa à exposição e ao consumo de alimentos industrializados e contribuir com o plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas e agravos não transmissíveis no Brasil 2021-2030 do Ministério da Saúde.

Trab. 43

AUTOCONTROLE E DISTÚRBIOS ALIMENTARES

Autores: MARIA REGINA BORGES MEDEIROS, MARIA REGINA BORGES MEDEIROS

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A capacidade de lidar de forma saudável consigo mesmo e autocontrole são elementos escassos nos pacientes com distúrbios alimentares. É mais severo em distúrbios como Compulsão Alimentar, Bulimia e Anorexia, porém é encontrada em graus mais leves em indivíduos sem sintomas típicos. Ingestão alimentar inadequada, pode estar relacionada a falência do auto-controle. Há estratégias não farmacológicas que podem ser usadas em casos mais leves ou naqueles com contra indicação para uso de fármacos.

Objetivo: Revisão bibliográfica do papel do autocontrole em distúrbios alimentares

Metodologia: Pesquisa utilizando como fontes de busca: Pubmed Embase, Cochrane, Scielo e Scholar Google Acadêmico. Com os descritores de pesquisa: Loss of control, Self-control, Binge-Eating, impulsivity and non-pharmacological treatment

Resultados: A falta de autocontrole está relacionada a impulsividade, que é deflagrada por estruturas primitivas do cérebro, o sistema límbico, tendo repostas rápidas e automáticas. Está ligada a tentativa de manter-se no momento presente com ações concretas, como forma de fuga. Tende a querer uma gratificação imediata, mesmo com uma mais tardia sendo mais valiosa. Autocontrole está relacionado ao Córtex pré-frontal, de função executiva e com ativação mais lenta. Esses dois sistemas trabalham de forma contínua e em reciprocidade. Quando um é aumentado, atenua-se o outro Um modelo de autocontrole foi proposto em Alça de Feedback: Fase 1, definição clara do objetivos e desejo ardente pelo mesmo, 2-Automonitoração continua, 3-Caso ocorra conflito entre impulso imediato X objetivo, lembrar-se da motivação da fase 1 ou acessar técnicas aprendidas de não sucumbir ao impulso Estratégias podem ser aprendidas para melhorar o autocontrole. Inicialmente podem ser difíceis, mas com a pratica constante serem automatizadas gradualmente. Mindfulness, ou Atenção plena ao Momento presente, funcionando como um

monitoramento e clareza de objetivos; Reavaliação Cognitiva, onde se tenta vivenciar as consequências de ambas as decisões; Autodistanciamento: Ser um observador externo da situação; Medidas preventivas; Substituição da satisfação.

Conclusão: Psicoterapias fortalecem o equilíbrio de emoções e pensamentos, contribuindo para o autocontrole. Há suficiente evidência sobre a eficácia de Mindfulness nos distúrbios alimentares, comparáveis aos encontrados com a Terapia Cognitivo-Comportamental e Terapia Interpessoal. Perda de peso foi observada em indivíduos nos quais este objetivo foi também trabalhado na meditação.

Trab. 44

AVALIAÇÃO DA ADESÃO ÀS RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS E DE EXERCÍCIO FÍSICO EM PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 2 EM UM CENTRO DE ENDOCRINOLOGIA

Autores: ADRIANA SANTI, LUIZ FELLIPE CARVALHO VIOLA, JOSIANE NEVES COELHO MARQUES, MICHELLY ISENBERG, ANA CLARA PEIXOTO DE SOUZA MARTINS, VITOR OLIVEIRA SILVA, ANDRESSA MARQUES CUNHA LISBOA, ALESSANDRA MARTINELLI COSTA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO

Introdução: A base para a prevenção, controle e tratamento do diabetes mellitus tipo 2 (DM2) é a mudança do estilo de vida, o que inclui uma dieta balanceada e prática regular de exercícios físicos. Além da perda de peso, esses dois fatores adjuvantes ao tratamento farmacológico contribuem para a melhora da resistência à insulina e na redução e manutenção da hemoglobina glicada (A1c) dentro do alvo.

Objetivo: Este trabalho tem por objetivo correlacionar a adesão às recomendações sobre estilo de vida (dieta e exercícios físicos) e os valores encontrados de hemoglobina glicada (A1c) em pacientes com Diabetes Mellitus tipo 2 de um centro médico público de endocrinologia.

Metodologia: Foi realizado um estudo do tipo transversal descritivo incluindo pacientes com DM2 (n=112), usuários da Clínica de Endocrinologia do Centro Albert Sabin (CEADAS), Rondonópolis/MT, no período de agosto de 2018 a maio de 2019. Os dados sobre estilo de vida foram obtidos por meio de entrevistas conduzidas a partir de um questionário semiestruturado. Já as

variáveis clínicas e laboratoriais foram coletadas dos prontuários médicos.

Resultados: A pesquisa evidenciou que a maioria dos pacientes (75,9%) afirmou seguir uma dieta orientada por um profissional da área da saúde, seja por nutricionistas (55,6%) ou médicos (27,8%). Além disso, a maior parte dos entrevistados era sedentária (63,4%). Dentre os que se exercitavam, mais da metade relatou praticar caminhada como atividade principal (72,5%), com tempo médio diário de 60 minutos diariamente (77,5%). Com relação ao peso corporal, 48,75% dos pacientes apresentavam obesidade e 37,5% estavam na categoria de sobrepeso. Quanto ao controle glicêmico, 56,14% dos pacientes quem alegaram estar seguindo as recomendações nutricionais apresentavam A1c > 7%, assim como 78,26% dos que afirmaram praticar atividade física regularmente.

Conclusão: Nosso estudo demonstrou valores altos de A1c em pacientes que afirmaram seguir orientação dietética, além de baixa adesão à prática de exercícios físicos. Percebe-se que a adesão às recomendações sobre mudança de estilo de vida estavam deficientes. Ademais, foi observado que grande parte dos participantes apresentavam algum grau de obesidade ou sobrepeso, o que interfere negativamente no curso da doença e no controle glicêmico e metabólico. Adoção de práticas de melhoria da adesão e aconselhamento de estilo de vida devem ser implementados mais intensivamente nesta população.

Trab. 45

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL NO PRÉ-OPERATÓRIO DE LIPOASPIRAÇÃO DE ALTA DEFINIÇÃO COM LIPOENXERTIA DO MÚSCULO RETO ABDOMINAL GUIADA POR ULTRASSOM (TÉCNICA INÉDITA UGRAFT).

Autores: PALOMA SALOMONE, MAURÍCIO SCHNEIDER VIARO

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A lipoaspiração de alta definição (LAD) abdominal permitiu ao cirurgião-plástico esculpir e criar um maior detalhamento da musculatura abdominal. Para isso, a avaliação pré-operatória da composição corporal é fundamental para a escolha da técnica cirúrgica ideal para cada paciente.

Objetivo: Realizar a seleção adequada de pacientes para serem submetidos ao aumento de volume muscular através da técnica inédita de lipoenxertia no músculo reto abdominal guiada por ultrassom (UGRAFT) associada à LAD para obter um aspecto mais natural e compatível com a anatomia muscular de cada paciente.

Metodologia: Foi realizado um estudo prospectivo com 10 pacientes com idade média de 34,8 anos (variação de 24 a 51 anos). No pré-operatório, todos os pacientes foram submetidos a bioimpedanciometria multifrequencial segmentar para avaliação da composição corporal. O exame foi realizado com a balança da marca Ottoboni, modelo INBODY 120 (frequências 20kHz e 100kHz). Os pacientes selecionados para o estudo foram dois homens e oito mulheres, todos saudáveis com classificação abdominal tipo I de Matarasso, IMC menor que 26 kg/m² para sexo feminino e 28 kg/m² para sexo masculino, sendo a média de 23,83 kg/m² (variação de 20,58 a 23,98 Kg/m²) e com avaliação da gordura segmentar no tronco classificada como acima do padrão pela bioimpedanciometria. Pacientes com gordura visceral >9 NGV foram excluídos do estudo, assim como os pacientes com idade <18 e >60 anos, tabagistas, diabéticos ou com outras condições clínicas que impossibilitassem a cirurgia de contorno corporal. O projeto foi aprovado pelo CEP do Hospital Geral da Unimed de Santa Maria-RS, CNPJ 87.497.368/0003-57.

Resultados: O volume médio de gordura injetada por "pack" abdominal foi de 34 cm³ (intervalo de 20 a 40 cm³). A técnica UGRAFT adicionou um tempo médio de 20 minutos (variação de 15 a 30 minutos) à LAD. Comparando a espessura do músculo do reto abdominal pré-UGRAFT e pós-UGRAFT, observou-se um aumento médio da espessura muscular de 5,1 mm (55,7% +/- 37%) com P<0,0001.

Conclusão: A avaliação pré-operatória da composição corporal realizada através da bioimpedanciometria possibilitou a seleção adequada de pacientes elegíveis à técnica UGRAFT. O resultado foi uma definição abdominal mais natural e compatível com a anatomia individual do paciente, evitando assim a aparência artificial que a lipoaspiração de alta definição pode proporcionar em pacientes não avaliados de forma adequada no pré-operatório.

Trab. 46

AVALIAÇÃO DA GORDURA VISCERAL EM PACIENTES ATENDIDOS EM PORTO VELHO, RONDÔNIA.

Autores: GUSTAVO NEVES DO NASCIMENTO, LUCAS FREITAS FALEIRO, LARISSA BARBOZA AZEVEDO, IAGO FELIPE BARBOSA DA SILVA, AMANDA BAIÃO

Instituição: FACULDADE SÃO LUCAS

Introdução: O desenvolvimento de obesidade visceral está em íntima relação com as doenças cardiovasculares e até mesmo alguns cânceres. O crescente interesse em avaliar essa gordura intra-abdominal é de suma importância para possíveis alterações metabólicas, como a resistência à insulina, dislipidemias e hipertensão arterial. A gordura visceral pode ser avaliada através da densitometria com medida da gordura, ressonância magnética, tomografia computadorizada, ultrassonografia e bioimpedância, sendo esta última o método mais fácil e o mais usado no dia a dia. Como a obesidade é um problema de saúde pública em todas as idades, a avaliação da gordura visceral se faz necessária para auxiliar no manejo clínico do paciente.

Objetivo: Avaliar a quantidade de gordura visceral dos pacientes atendidos em uma clínica de nutrologia, em Porto Velho, Rondônia.

Metodologia: Estudo descritivo, retrospectivo e quantitativo. Dos 857 pacientes atendidos entre março de 2021 e maio de 2022 foram sorteados 177 prontuários de modo aleatório conforme o número de seus registros. Critérios de inclusão: ter acima de 18 anos e realizado pelo menos uma consulta e um retorno. Foram coletados dados relacionados a idade, sexo e gordura visceral, sendo esta última avaliada através da bioimpedância inbody 120®.

Resultados: Dos 177 pacientes avaliados, 77 (43,50%) estavam com gordura visceral menor ou igual a 9, valor considerado normal, 59 (33,34%) estavam entre 10 e 15, estado já considerado alto, e 41 (23,16%) estavam acima de 15. Observamos que 56,50% (100) dos pacientes estão acima do valor considerado saudável, e desses indivíduos, a faixa etária predominante foi acima dos 31 anos, correspondendo a 70 pacientes. Dos 100 pacientes com excesso de gordura visceral, as mulheres foram a maioria representando 64%, enquanto os homens 36%.

Conclusão: Podemos concluir que o excesso de gordura está presente na maioria dos pacientes

atendidos, tornando-os mais susceptíveis a desenvolver doenças cardiovasculares e metabólicas. O envelhecimento associado a queda do metabolismo, ocasionado pela diminuição da atividade física e pela queda hormonal, influencia diretamente no aumento da gordura corporal, incluindo a visceral. Por essa razão, a população acima dos 31 anos é a mais acometida. Também é possível correlacionar a maior prevalência da gordura visceral em mulheres devido à queda do estrogênio que ocorre com o avançar da idade, por isso, já era esperado o seu predomínio em relação a população masculina.

Trab. 47

AVALIAÇÃO DE MARCADORES BIOQUÍMICOS DE LIPIDOGRAMA COMO FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM PESSOAS VIVENDO COM VIH SOB TERAPIA ANTIRRETROVIRAL.

Autores: LOHANNA SERRA SANTOS, GUILHERME LOPES RAMOS, SANDRA DE OLIVEIRA BARCELOS, MARCELO CUGULA CARDOSO, LISMEIA RAIMUNDO SOARES, PAULA LIMA DO CARMO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: A infecção pelo HIV está associada a complicações, incluindo dislipidemia, resistência à insulina e alterações da composição corporal, que podem contribuir para as doenças cardiovasculares. Além disso, algumas terapias antirretrovirais (TARV), incluindo inibidores de protease (PI) e inibidores de transcriptase reversa não-nucleosídeos (NNRTI), foram associadas à dislipidemia, neste público.

Objetivo: Caracterizar os marcadores bioquímicos do lipidograma que estão associados como principais fatores de risco de alterações metabólicas em pessoas vivendo com HIV (PVHIV) sob TARV.

Metodologia: Estudo observacional descritivo, transversal, com PVHIV de ambos os sexos, idades entre os 18-59 anos e submetidos a TARV. Os dados foram coletados no ambulatório do SAE/IST/Aids de Macaé-RJ/Brasil, de 2016 a 2019. Avaliou-se testes bioquímicos: colesterol total (TC), lipoproteína de baixa densidade (LDL-c), lipoproteína de alta densidade (HDL-c) e triglicéridos (TG); e calculados os não colesterol HDL-c (TC - HDL-c) e considerou-se os seguintes

valores de anormalidade do perfil lipídico: TC (>190 mg/dL), HDL-c (<40 mg/dL), LDL-c (>130 mg/dL), TG (>150 mg/dL) e não-colesterol HDL-c (>160 mg/dL). Realizou-se uma análise comparativa entre sujeitos de dois grupos de tratamento farmacológico: inibidores de transcriptase reversa de nucleótidos (NRTI) com PI (NRTI + PI), e NRTI com NNRTI (NRTI + NNRTI).

Resultados: Incluiu-se 60 PVHIV, 26 dos quais foram tratados com NRTI + PI e 34 com NRTI + NNRTI. Percentagens elevadas de PVHIV sob TARV, sob uso NRTI+PI ou NRTI+NNRTI, revelaram os marcadores bioquímicos acima dos níveis padrão: TC (57,7 e 67,6%), HDL-c (42,3 e 29,4%), LDL-c (46,2 e 44,1%), TG (57,7 e 35,3%) e não colesterol HDL-c (50,0 e 41,2%), respectivamente. Embora, ao avaliar a Média ± Erro Padrão dos parâmetros, não foram observadas diferenças significativas entre os grupos NRTI+PI e NRTI+NNRTI: TC (205,4±9,0 e 197,4±7,4 mg/dL), HDL-C (42,1±1,7 e 50,8±2,9 mg/dL), LDL-C (129,6±9,6 e 119,6±6,1 mg/dL), TG (191. 1±19,9 e 150,6±15,6 mg/dL) ou não colesterol HDL-c (159,1±9,8 e 147,9±7,5 mg/dL), respectivamente (P>0,05).

Conclusão: Estes dados alertam para a importância de monitorar as PVHIV sob TARV especialmente aos riscos de dislipidemia e doenças cardiovasculares.

Trab. 48

AVALIAÇÃO DE PERDA DE MASSA MUSCULAR EM PACIENTES EM REABILITAÇÃO PÓS COVID - 19 ATRAVÉS DA ULTRASSONOGRAFIA DE QUADRÍCEPS FEMORAL.

Autores: LUIZ PAULO GORSKI FERNANDES, MELINA GOUVEIA CASTRO, DIOGO OLIVEIRA TOLEDO

Instituição: OUTROS

Introdução: Os pacientes acometidos pela COVID 19 experimentam uma perda significativa de músculo esquelético. A perda de massa magra em pacientes acometidos pela COVID 19 mostrou ser clinicamente deletério, o que foi relacionado a pior prognóstico do paciente. Além disso, os sobreviventes da UTI podem apresentar alterações funcionais que impactam sua qualidade de vida após a alta hospitalar. O ultrassom é um método não invasivo que pode medir a espessura da camada muscular do quadríceps femoral à beira do leito. Dessa forma, sendo uma ferramenta para

auxiliar na terapia nutricional desses pacientes.

Objetivo: O objetivo deste estudo foi determinar a recuperação muscular avaliada por ultrassom do músculo quadríceps femoral nos pacientes em fase de reabilitação pós-COVID, submetidos a um protocolo individualizado.

Metodologia: Este estudo envolveu pacientes após RT-PCR negativo para SARS COV-2 em fase de recuperação. A espessura da camada muscular do quadríceps foi quantificada pelo ultrassom à beira do leito nos membros inferiores (MMII) esquerdo e direito, nos dois terços do comprimento das coxas, no primeiro (D1) e sétimo (D7) dias. Todos os pacientes tiveram a oferta nutricional individualizada por meio de ferramentas como: calorimetria indireta e balanço nitrogenado, afim de garantir adequada oferta de proteínas e micronutrientes. Além disso todos receberam 3 g/dia de hidroximetilbutirato (HMB) e tiveram reposição com Vitamina D, quando o valor sérico estava abaixo de 20ng/ml.

Resultados: As medidas da espessura do quadríceps por ultrassom foi realizada em 54 pacientes, que tinham em média 65,66 anos, 82,45% dos pacientes eram homens, com IMC de 28,14. A porcentagem de espessura do músculo aumentou nos MMII direito em média 10,5% e 9,4% no esquerdo entre o primeiro e o sétimo dia.

Conclusão: A ultrassonografia de quadríceps mostrou-se um bom método de avaliação da massa muscular. Um protocolo individualizado pós COVID parece ser efetivo na recuperação da massa muscular.

Trab. 49

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES GRÁVIDAS BRASILEIRAS, NO PERÍODO DE 2010 A 2021

Autores: MARIANA BARREIRA DUARTE DE SOUSA, LUCIANA MARINHO DE JESUS, BRUNA OLIVEIRA ALVES, GUSTAVO TEIXEIRA MACHADO, CRISTIANE SIMÕES BENTO DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

Introdução: É evidente em diversos estudos a afirmação que, carências nutricionais da mulher podem provocar não só o crescimento intrauterino deficiente, como muitas outras alterações, especialmente no que diz respeito ao sistema nervoso central do recém-nascido (BRUNO et al.,

2009; ALMEIDA, 2007). A inadequação do estado antropométrico materno, tanto pré-gestacional quanto gestacional, constitui-se um problema de saúde pública, tendo em vista que favorece o desenvolvimento de intercorrências gestacionais e influencia as condições de saúde do feto e saúde materna no pós-parto (PADILHA et al., 2007). Desta forma se faz importante avaliar o estado nutricional de gestantes adolescentes, visto que no Brasil, segundo dados do Sistema de Informações sobre Nascidos Vivos, em 2014, ocorreram aproximadamente 3 milhões de nascimentos, sendo 16% de mães adolescentes.

Objetivo: Analisar a prevalência do estado nutricional de gestantes adolescentes no Brasil no ano de 2010 a 2021.

Metodologia: Estudo ecológico descritivo. Dados obtidos da Atenção Básica e-SUS/SISVAN. Foram obtidas as taxas de prevalência de adolescentes grávidas, no período de 2010 a 2021, das categorias baixo peso (BP: < 22), eutrofia (E: 22-26) e sobrepeso (SP:27), foi calculada a tendência por regressão linear segmentada e as variações anuais percentuais (APCs). Além disso, a análise de séries temporais foi realizada no Joinpoint Programa de Regressão versão 4.9.0.0.

Resultados: Em adolescentes grávidas, a categoria baixo peso apresentou caráter estacionário no período de 2010 a 2019 (APC= -0,1; p=0,754), enquanto no período entre 2019 e 2021, a categoria BP apresentou tendência decrescente (APC= -21,00; p<0,001). A categoria eutrofia apresentou tendência decrescente em todo o período analisado, com maior redução entre o período de 2019 a 2021 (APC=-6,52; p<0,001). A categoria sobrepeso apresentou caráter crescente entre os anos analisados, com maior aumento entre 2019 e 2021 (APC= 19,24; p<0,001). A obesidade apresentou tendência crescente com maior aumento entre 2019 e 2021 (APC=51,9; p<0,001).

Conclusão: O aumento de gestantes adolescentes classificadas com sobrepeso e obesidade é preocupante, pois adiciona o excesso de peso como um fator de risco adicional à gestação nesta faixa etária.

Trab. 50**AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL POR MACRORREGIÃO BRASILEIRA NO PERÍODO DE 2010 A 2021**

Autores: MARIANA BARREIRA DUARTE DE SOUSA, LUCIANA MARINHO DE JESUS, SILVALEIDE ATAÍDES ASSUNÇÃO, NATHÁLIA NASCIMENTO FERNANDES FRANCO, CRISTIANE SIMÕES BENTO DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

Introdução: O manejo nutricional é um dos maiores desafios de saúde pública da atualidade. Observa-se no Brasil o fenômeno de transição nutricional, com aumento expectativa de vida e mudanças no padrão de saúde e consumo alimentar, sendo relevante dimensionar seus efeitos sobre a população.

Objetivo: Analisar e avaliar o estado nutricional dos adultos brasileiros por cada macrorregião brasileira no período de 2010 a 2021.

Metodologia: Estudo ecológico descritivo. Dados obtidos da Atenção Básica e-SUS/SISVAN. Foram obtidas as taxas de prevalência de adultos de acordo com a região do Brasil (centro-oeste, sul, sudeste, norte e nordeste), entre 2010 e 2021, das categorias baixo peso (BP), eutrofia (E), sobrepeso (S), obesidade grau I (OB1), obesidade grau II (OB2) e obesidade grau III (OB3). Foi calculada a tendência por regressão linear segmentada e as variações anuais percentuais (APCs). Análise de séries temporais foi realizada no Joinpoint Programa de Regressão versão 4.9.0.0.

Resultados: A região centro-oeste apresentou tendência decrescente de E (APC= -4,7; p<0,001) e crescente de OB1 e OB2, entre 2012 a 2021 (APC=4,02, p<0,001 e APC= 5,9; p<0,001) e de OB3 entre 2010 a 2021 (APC=7,2; p=0,004). Região nordeste demonstrou tendência decrescente de E (APC= -4,0; p<0,001), as categorias OB1, OB2 e OB3 apresentaram caráter crescente, e OB3 apresentou maior aumento entre 2019 a 2021 (APC=22,10; p=0,004). Na região norte, E obteve caráter decrescente (APC= -4,0; p<0,001), OB1 e OB2 tendência crescente (APC=5,5; p<0,001 e APC=7,0; p<0,001) e OB3 demonstrou caráter crescente, com maior aumento entre 2019 a 2021 (APC=13,3; p<0,001). Na região Sudeste, E decrescente entre 2018 a 2021 (APC=-5,7; p=0,003), OB1, OB2 e OB3 apresentaram caráter crescente, sendo que OB3 apresentou maior

aumento entre 2019 e 2021 (APC=20,4; p<0,001), OB2 apresentou maior aumento entre 2018 e 2021 (APC= 7,3; p=0,005), OB1 entre 2013 e 2021 (APC=2,8; p<0,001). Região Sul, E apresentou tendência decrescente, com maior redução entre 2010 e 2015 (APC= -4,8; p<0,001), OB1, OB2 e OB3 apresentaram caráter crescente no período analisado, sendo que o maior aumento de OB1 foi entre 2010 e 2015 (APC=5,9; p<0,001), de OB2 entre 2010 e 2013 (APC= 10,5; p=0,001) e de OB3 entre 2019 e 2021 houve um novo aumento (APC= 12,4; p=0,007).

Conclusão: Houve um aumento significativo em adultos com obesidade grau 3 se comparado com adultos eutróficos ou de obesidade grau 1 e 2 nas regiões, em que no Nordeste, obteve uma maior prevalência se comparado com as demais.

Trab. 51**AVALIAÇÃO DO GRAU DE ESTIGMATIZAÇÃO DA PRESCRIÇÃO DE MEDICAMENTOS ANTI-OBESIDADE EM PACIENTES OBESOS POR ACADÊMICOS DE MEDICINA DO NOROESTE PAULISTA**

Autores: JULIA LUCATO FONTES, LORENA VENERONI MARTINS, MARIA FERNANDA RICCI CHIMELLO, BEATRIZ BUENO GABAS, DURVAL RIBAS FILHO, TAINARA COSTA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: O aumento da prevalência da obesidade entre os brasileiros suscita a discussão acerca de sua etiologia. Essa possui fatores ambientais e genéticos associados, os quais dificultam o emagrecimento através da dietoterapia. O tratamento farmacológico da obesidade mostra-se como uma alternativa terapêutica viável para esses pacientes. Entretanto, tal tratamento é alvo de discussão e controvérsias. Grande parte dos médicos e acadêmicos de medicina não indicam a prescrição de medicamentos antiobesidade. Assim, é válido analisar o grau de estigmatização, entre os estudantes de medicina, em relação a farmacoterapia para obesidade.

Objetivo: Analisar o grau de estigmatização sobre a prescrição de medicamentos antiobesidade para tratamento de pacientes obesos, por parte dos estudantes de medicina.

Metodologia: Uma pesquisa exploratória transversal e quantitativa, foi aplicado um questionário via Google Forms, com os estudantes de medicina de ambos os sexos, acima de 18

anos entre o período de maio e junho de 2022. O questionário tinha finalidade de analisar a estigmatização da prescrição de medicamentos antiobesidade em pacientes obesos por acadêmicos de medicina. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa.

Resultados: A maioria dos estudantes conhecem alguém que utiliza medicamentos antiobesidade (56,3%). Foi constatado que os fatores genéticos estão precisamente associados a obesidade (98,6%), já vivenciaram situações de preconceito por parte dos médicos em relação a farmacoterapia antiobesidade (56,3%). Os entrevistados indicaram, que o tratamento com medicamentos antiobesidade deve ser acompanhado de mudanças de hábitos alimentares (100%), e que a farmacoterapia não deve ser a primeira opção para tratamento da obesidade. Grande parte diz ter conhecimento razoável (69%), mesmo assim a maior parte deles diz que talvez prescreveriam medicamentos antiobesidade ao obeso, dependendo do grau de obesidade do paciente.

Conclusão: A concepção sobre a prescrição de medicamentos antiobesidade em pacientes obesos apresenta estigma pelos baixos conhecimentos acerca do assunto, assim em conjunto ao afastamento são perpetuados aos pacientes e estudantes.

Trab. 52

AVALIAÇÃO DO RISCO NUTRICIONAL PELA TRIAGEM NRS-2002 E ASSOCIAÇÃO COM DESFECHOS DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19: ESTUDO RETROSPECTIVO EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

Autores: JULIA FERREIRA DE SOUZA, MURILO JOSÉ SARTORI DE MELLO, CASSIANA REGINA DE GÓES, PIETRA ANTÔNIA FILIOL BELIN, LEONARDO FRIGHETTO PEREIRA, RAQUEL SIMOES BALLARIN, LUANA FERREIRA PEREIRA, DANIELA SALATE BIAGIONI VULCANO, VANESSA APARECIDA MARTINS, SERGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO

Introdução: Avaliar o risco de deterioração nutricional é de suma importância em ambiente hospitalar, porém durante o início da pandemia de COVID-19 a triagem teve sua frequência de aplicação reduzida para mitigação da transmissão do vírus. Estudos mostraram que esses pacientes

possuem alto risco de desnutrição, a qual está associada com piores desfechos clínicos. Por isso, é de suma importância descrever a valia da prática de triagem, a partir da avaliação do período de pandemia de COVID-19, onde, inicialmente, a prática foi contraindicada por risco de contaminação.

Objetivo: Descrever a prevalência de risco nutricional, avaliado pela ferramenta NRS-2002, nos primeiros 6 meses de pandemia COVID-19 e nos 6 meses seguintes e comparar essa prevalência com desfechos reinternação dentro de 7, 30 dias e óbito.

Metodologia: Estudo de coorte retrospectivo que incluiu pacientes maiores de 18 anos internados no HC da Faculdade de Medicina de Botucatu no período de março/20 a fevereiro/21. Gestantes foram excluídas. Os resultados foram expressos em média \pm desvio padrão e frequências foram expressas em porcentagem. As análises entre os grupos foram feitas utilizando o teste t, Mann Whitney, Anova de duas vias ou teste χ^2 . Posteriormente foram feitas análises multivariadas para os desfechos.

Resultados: Foram incluídos 15449 pacientes, com idade média de 56 ± 19 anos, 51,7 % do sexo masculino, 79% internados na urgência e 8,8% foram a óbito. A presença de triagem nutricional foi realizada em 45,2% dos pacientes, sendo maior no segundo semestre do estudo (49% no segundo vs 41,2% no primeiro). 49% dos pacientes estavam com risco nutricional, sendo observado diferença entre os semestres (51,4% no segundo semestre e 46 % no primeiro). Na análise multivariada para óbito, idade, presença de risco nutricional, internação em urgência e resultado da NRS-2002 foram preditores significativos de óbito.

Conclusão: O referido estudo retrata o panorama de um hospital universitário durante o primeiro ano da pandemia de COVID-19. A triagem nutricional NRS-2002 classificou em torno de 45% dos pacientes com risco nutricional, porém a realização da triagem não alcançou metade das internações no período. Dos pacientes que faleceram, mais da metade apresentaram risco nutricional. Não houve diferença quanto aos desfechos de reinternação em 7, 30 dias e óbito nos semestres avaliados. A inserção de um método de triagem nutricional é recomendada, visto que a presença do risco nessa população apresenta-se associado à desfechos clínicos desfavoráveis.

Trab. 53**AVALIAÇÃO DOS EFEITOS METABÓLICOS DA CIRURGIA BARIÁTRICA EM PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 2: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

Autores: ÁDILA GABRIELLY LOPES VIEIRA, YASMIN TRINDADE EVANGELISTA DE ARAÚJO, RUBENS RUDAN SOUSA BEZERRA, FERNANDA BEATRIZ LOBO, HILDA EMILY NUNES LINHARES, LETICIA KAROLINE FERNANDES LOBO

Instituição: UNIVERSIDADE POTIGUAR

Introdução: A cirurgia bariátrica (CB) é um procedimento relevante indicado para tratar casos de obesidade grave e suas complicações. Essa patologia, juntamente com diabetes mellitus tipo 2 (DM2), promove aumento da morbimortalidade populacional. No tratamento da obesidade grave, a CB já se estabeleceu como um método eficaz. Contudo, suas repercussões metabólicas ainda necessitam de maior aprofundamento. Estudos recentes apontam para reversão do quadro clínico e melhora do prognóstico em paciente com DM2 resistente. Além disso, diferentes métodos de pesquisas demonstram os impactos da cirurgia metabólica (CM) na saúde dos indivíduos, mesmo quando a obesidade não é tão grave.

Objetivo: Avaliar os impactos da CM em: remissão do DM2; disfunções da atividade metabólica e endócrina; alterações nutricionais na saúde e qualidade de vida, bem como demonstrar a superioridade da escolha desse tipo de tratamento comparado a outros métodos em pacientes refratários.

Metodologia: Revisão de literatura de artigos publicados no PubMed, entre 2020 e 2022, escolhidos a partir dos descritores: diabetes mellitus tipo 2; cirurgia bariátrica; cirurgia metabólica; diabetes tipo 2; obesidade e remissão diabetes tipo 2. A separação dos artigos baseou-se em normas e critérios de qualidade dos ICMJE, WANE e COPE.

Resultados: A revisão evidenciou significativa remissão da DM2 em pacientes que realizaram CM. Uma amostra formada por 33 indivíduos, demonstrou que 22 atingiram a remissão da DM2 e apenas 11 apresentaram recidiva ou manutenção. A remissão foi mais alcançada em participantes após CM do que naqueles que recorreram a intervenções médicas e mudanças no estilo de vida. Nos pacientes submetidos a CM, foram observa-

das reduções na HbA1c, glicemia em jejum, IMC, circunferência abdominal, triglicerídeos, razão albumina/creatinina e aumentos no HDL. Além disso, evidenciou-se que, em 3 anos, houve uma redução na porcentagem dos pacientes que precisavam de fármacos para hipertensão, DM e dislipidemia. Já nos indivíduos que mantiveram o uso de medicamentos, houve uma significativa redução nas dosagens. Estudos de coorte randomizados mostram que as complicações pós-operatórias são raras e que a CM é eficaz a longo prazo.

Conclusão: A CM vem sendo alvo de estudos que se mostram satisfatórios a longo prazo na saúde e qualidade de vida dos pacientes com DM2. Embora os resultados sejam promissores, há ainda a necessidade de estudos mais aprofundados para especificar o perfil de pacientes que irão se beneficiar com cada categoria de intervenção.

Trab. 54**AVALIAÇÃO MUSCULAR E SARCOPÊNICA DE PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM TERAPIA RENAL SUBSTITUTIVA: ESTUDO DE REVISÃO.**

Autores: ADRIANA MARTINS DE CARVALHO, MARIANNA MARTINS DE CARVALHO, ELISA DE CASTRO MACHADO, JULIANE GOMES DA CUNHA SOUZA, THÁIS TOMAZ TORRES, GREICIELLE SANTOS DA SILVA, RAQUEL CARREIRO DA SILVA, LISE ROSSI NOGUEIRA, LISMEIA RAIMUNDO SOARES, ANA PAULA MENNA BARRETO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: A depleção do estado nutricional, especialmente o comprometimento da massa magra é frequentemente observado à medida que a perda da função renal evolui, especialmente em pacientes em hemodiálise (HD). Quando há perda da massa e função muscular, caracteriza-se a sarcopenia, que também relaciona-se à idade e às doenças crônicas. Estas condições influenciam negativamente na qualidade de vida (QV) e no prognóstico de pacientes em HD, sendo necessária a realização periódica da avaliação do estado nutricional (AEN) e da sarcopenia.

Objetivo: Sinalizar a importância da AEN e da sarcopenia em pacientes em HD, por meio de revisão da literatura.

Metodologia: Realizou-se busca nas bases de dados Scielo, Pubmed, Periódicos CAPES, Biblioteca Virtual de Saúde e Google Acadêmico. Aplicou-se os elementos de filtragem de idiomas

português, espanhol, inglês, francês; considerou-se o intervalo de tempo: 2017-2022; com as seguintes modalidades de literatura: artigos de revisão sistemática, revisão integrativa, ensaio clínico; disponíveis na íntegra de forma gratuita e envolvendo humanos. Referências duplicadas foram excluídas. Descritores adotados: HD, estado nutricional, sarcopenia - avaliados individualmente, excluindo aqueles que não atendiam aos objetivos.

Resultados: A literatura alerta para a elevada prevalência de desnutrição em pacientes em HD (30-70%), sua relação com resultados clínicos adversos e maior morbimortalidade. Sua patogênese é multifatorial e complexa, sendo comum o prejuízo muscular. As principais causas são hiporexia, medicações, inflamação crônica, perda de nutrientes (HD), sub-diálise, sedentarismo, ativação das vias proteolíticas pela inflamação e acidose metabólica, comorbidades, alterações hormonais, infecções, outros. Essas condições também favorecem a sarcopenia, suas consequências incluem maior morbimortalidade e pior QV. Sua prevalência varia devido a diferenças metodológicas e ao perfil dos pacientes estudados (14-33%). Como a avaliação detalhada nem sempre é possível na prática clínica (indisponibilidade de equipamentos) e seguindo a recomendação do consenso, pode-se optar pelo uso de testes de triagem (validados para a população alvo).

Conclusão: AAEN e a sarcopenia são essenciais na prática clínica, sendo necessário identificar os melhores instrumentos (dependendo do público assistido e da disponibilidade institucional), a fim de adequar o tratamento nutricional e reduzir o impacto deletério da desnutrição e sarcopenia na HD.

Trab. 55

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E PRESSÓRICA DOS PARTICIPANTES DO PROJETO "FORÇAS NO ESPORTE"

Autores: NADINY DASILVA FLORÊNCIO, ANA LUIZA MOYZES PEREIRA, ANDRÉ CARVALHO GONÇALVES, FERNANDO SANTOS DE MIRANDA, GABRIEL SILVA SOLINO, IASMIM DOS SANTOS LOVATO, LARISSA AMADO DE SOUZA, MARIA LUISA DE AZEVEDO FERNANDES, SOPHYA FREIRE MURAD MORAES DE ALMEIDA, LÍCIA BAIÃO DUEMKE

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO VILA VELHA

Introdução: O projeto "Forças no Esporte" (PROFESP) é realizado pelo 38º Batalhão da

Infantaria e tem intuito de promover inclusão social à jovens capixabas em situação de vulnerabilidade e inscritos em escolas municipais de Vila Velha e Cariacica, parceiras do projeto. Mediante à autorização e colaboração com o Programa de Interação Serviço, Ensino e Comunidade (PISEC), foi possível a aplicação de habilidades e competências adquiridas pelos estudantes de graduação de medicina da Universidade Vila Velha (UVV), os quais realizaram atendimento clínico em ambiente real e desenvolveram a prática médica humanitária.

Objetivo: Relatar a experiência dos acadêmicos de Medicina da UVV na realização de exames clínicos e avaliação nutricional das crianças e adolescentes participantes do PROFESP.

Metodologia: Foram avaliados 105 escolares, na faixa etária de 8 a 15 anos, no período de 11 de abril até 30 de maio de 2019, sendo submetidos à anamnese e exame físico, tais como aferição de pressão, a qual foi embasada em relação aos percentis de estatura por idade, antropometria e avaliação do estado nutricional, ambos avaliados por meio do índice de massa corporal (IMC). Além disso, foram realizadas abordagens educativas de temas diversos.

Resultados: Cerca de 53% das crianças examinadas apresentaram alteração no estado nutricional. Sendo que, em 20% desse grupo, foi detectado baixo peso para idade, 15,23% com sobrepeso, 15,23% com obesidade e 1,90% com obesidade grave. Ademais, os resultados de pressão arterial mostram que 42,86% das crianças apresentam alteração pressórica independente da raça, dentre as quais, 24,76% apresentavam pressão limítrofe, 10,47% encontravam-se em um quadro de hipertensão tipo I e 7,61% hipertensão tipo II.

Conclusão: A atividade atingiu o objetivo de proporcionar aos alunos a prática clínica em campo, através do contato com crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social, visando a promoção de uma melhor qualidade de vida através de intervenções baseadas em diagnósticos globais. Além de favorecer aos acadêmicos de medicina o atendimento clínico humanizado.

Trab. 56**AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM IDOSOS**

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, PALOMA RAYANE FERREIRA PAZ, JACKSON RODRIGO DA SILVA, ANTONIO GABRIEL CASADO DA SILVA OLIVEIRA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, GLÓRIA BARROS DE JESUS MEDEIROS, MARIA ELIEIDY GOMES DE OLIVEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O envelhecimento é um processo normal e fisiológico no qual as pessoas estão susceptíveis a transcorrer como uma etapa da vida. Desta forma, é comum que exista facilidade de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis mediadas por alteração natural do organismo ou como reflexo de hábitos ao longo da vida. Desse modo, se torna importante que os profissionais de saúde tenham habilidade quanto a utilização de todas as ferramentas na consulta a fim de garantir o bem estar da população idosa.

Objetivo: Descrever sobre a importância da correta avaliação do estado nutricional de idosos predisponentes às doenças crônicas não transmissíveis.

Metodologia: Foi realizada uma revisão integrativa da literatura, conduzida através do emprego de descritores: “doenças crônicas”, “população sênil” e “avaliação nutricional”, realizada no banco de dados da Scientific Electronic Library Online - SciELO, Pubmed, Elsevier, sendo selecionados artigos publicados entre 2018 a 2022, nos idiomas Inglês, Português e Espanhol.

Resultados: A partir da análise dos dados, as pesquisas mostram que por meio de avaliação antropométrica, verificando IMC, há um índice bastante significativo de idosos com sobrepeso, e níveis de risco através da avaliação da circunferência da cintura e do quadril predispondo esta população como de alto risco para doença cardiovascular. A aferição da pressão arterial, se apresentou como um importante parâmetro a ser avaliado, quando a identificação do risco de hipertensão arterial. Em relação aos exames bioquímicos os níveis de colesterol, triglicérides plasmáticos também se mostram como dados importantes a serem avaliados durante a avaliação nutricional, principalmente quando somados à avaliação antropométrica.

Conclusão: Portanto, é possível observar que existe alterações antropométricas e bioquímicas na maioria dos idosos muitas delas, sendo atribuídas ao processo de envelhecimento, porém, com importante influência do estilo de vida desses indivíduos. Então, saber acompanhar e identificar possíveis alterações nesses dois pontos garantem a fidedignidade da conduta profissional e a sensação de bem estar dos idosos.

Trab. 57**AVALIAÇÃO DO USO DE REFRAATÔMETRO PORTÁTIL PARA MONITORAMENTO DA QUALIDADE DE LEITE HUMANO EM BANCOS DE LEITE HUMANO - BLUMENAU (SC)**

Autores: STEFANO GIORGIO DASSOLER PUFF, JOÃO MIGUEL CONEGERO, SÁVIO LEANDRO BERTOLI, CAROLINA KREBS DE SOUZA, MERCEDES GABRIELA REITER

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O refratômetro é um instrumento que mensura o índice de refração que a luz sofre ao passar por substâncias translúcidas. Um dos fatores que altera o índice de refração de soluções é concentração de solutos dissolvidos nela. A escala numérica Brix (°Bx) foi criada com a intenção de determinar a concentração de sacarose por 100g de uma solução. o leite é composto por três frações. A fração de emulsão é constituída por glóbulos de moléculas lipossolúveis (vitaminas, gorduras, óleos, pigmentos) envoltas por uma camada fosfolipoproteica. A fração de suspensão é formada por micelas de caseína, cujos cálcio e fósforo do leite provém quase totalmente dessas micelas. E a fração solução é composta por água, proteínas do soro, carboidratos, sais minerais e imunoglobulinas.

Objetivo: O objetivo foi determinar a eficiência de refratômetros portáteis no monitoramento e controle da qualidade do leite humano pasteurizado.

Metodologia: Foram 194 amostras, do Banco de Leite Humano de Blumenau, sendo 174 de leite maduro, 7 de colostro e 13 de transição. Mantidas à -18 oC, sendo descongeladas testes. Analisou-se o teor de sólidos solúveis (SS), valor energético (Kcal/L) e a acidez titulável do leite. A regressão das variáveis foi realizada para estabelecer a possível relação entre os componentes.

Resultados: No leite maduro observou-se

uma média de ~7,24 oBrix, ~7,72 oBrix para o leite de transição, enquanto no colostro obteve-se ~9,37±1,407 oBrix. A partir dos resultados das médias de 654,14 Kcal/L no leite colostro, 656,7 Kcal/L no leite de transição e 611,05 ± 140,11 Kcal/L no leite maduro, seguiu-se a classificação de leite hipercalórico e hipocalórico como acima de 711 Kcal/L e abaixo de 580 Kcal/L, respectivamente, indicando que 25% das amostras são hipercalóricas e 38,58% são hipocalóricas. Correlações significativas entre teor de sólidos solúveis, o teor de gordura e a acidez das amostras analisadas não foram observadas.

Conclusão: Discutiu-se a possibilidade do uso de refratômetros para seleção de leite com alto teor proteico para neonatos prematuros em UTI Neonatal, porém permanece inconclusiva a sua acurácia para averiguar o conteúdo proteico do leite humano, necessitando de mais pesquisas sobre o tema.

Trab. 58

BENEFÍCIOS DA DIETA ENRIQUECIDA COM CHIA (SALVIA HISPÂNICA L.) EM PESSOAS VIVENDO COM O VÍRUS DA IMUNODEFICIÊNCIA HUMANA (HIV): REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: GABRIELLA COELHO MENEZES, MARIA ISABEL LEMOS SERENO, SILVIA THESS CASTRO, ALYNE SIMÕES E SILVA, GUILHERME LOPES RAMOS, SANDRA DE OLIVEIRA BARCELOS, ANA PAULA MENNA BARRETO, LISMEIA RAIMUNDO SOARES, KELSE TIBAU DE ALBUQUERQUE

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: Segundo o Protocolo Clínico e Diretrizes Terapêuticas para a Infecção pelo HIV em adultos (2018), o manejo não farmacológico deve ser a conduta principal antes da farmacoterapia, para pessoas vivendo com HIV (PVHIV), pois a inclusão das estatinas, por exemplo, precisa de atenção pela interação com a terapia antirretroviral (TARV). Estudos clínicos tem indicado a semente de chia (*Salvia Hispânica L.*) na redução da glicemia pós-prandial, diminuição do perímetro abdominal (PA) e nos fatores de risco cardiovasculares. Seus efeitos podem ser resultados da sua composição, (ácido alfa-linolênico (ALA) da família ômega-3), além de ser rica fonte de fibra dietética, que ajuda reduzir a sensação de fome.

Objetivo: Abordar-se-á o potencial benefício da dieta enriquecida com chia (*Salvia Hispânica*

L.) em infectados pelo HIV, por meio de revisão na literatura.

Metodologia: Realizou-se busca nas bases de dados Scielo, Pubmed, Periódicos CAPES, Biblioteca Virtual de Saúde e Google Acadêmico, filtragem de idiomas: português, espanhol, inglês, francês; considerando-se um intervalo de tempo de 2017-2022; com as seguintes modalidades de literatura: artigos de revisão sistemática, revisão integrativa, que se apresentaram disponíveis na íntegra de forma gratuita e envolvendo apenas humanos. As referências duplicadas foram excluídas. Os descritores adotados foram: HIV; Síndrome Metabólica; Chia; *Salvia Hispânica L.* - avaliadas individualmente, excluindo aquelas que não atendiam aos objetivos desta pesquisa.

Resultados: A Literatura chama atenção para o efeito benéfico da chia principalmente nas doenças crônicas não transmissíveis, porém até o momento não foi achado os benefícios relacionados as PVHIV sob TARV. Neste contexto, considerando que não existe tratamento específico para lipodistrofia, sabe-se que as alterações corporais comprometem a adesão a TARV e que a dislipidemia persistente cursa com a adição de mais um tratamento medicamentoso (estatinas e/ou fibratos) em PVHIV, os quais são atualmente mais propensos a doença cardiovascular e síndrome metabólica, reforça-se a importância dos potenciais benefícios clínicos e nutricionais, através da utilização da chia neste público, destacando sua composição de ácidos graxos essenciais e compostos bioativos aqui relatados.

Conclusão: Assim, sugerimos, com respaldo teórico, acerca do potencial benefício da chia, como uma forma de estratégia terapêutica não farmacológica no manejo das PVHIV sob TARV, podendo auxiliar minimizando as comorbidades não-Aids, nesta população.

Trab. 59

CAFEÍNA: EFEITOS ERGOGÊNICOS NO EXERCÍCIO FÍSICO

Autores: ISADORA BONTORIN DE SOUZA, INGRID OLIVEIRA BOSENBECKER BAUER, GUILHERME CRUVINEL JORDÃO DA SILVEIRA, NADIA JULIANA BERALDO GOULART BORGES HAUBERT, LUIZA LETTI FERRONATTO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA

Introdução: A cafeína (1,3,7-trimetilxantina) é

um estimulante do sistema nervoso central (CNS) encontrado em várias plantas, como café, grãos de cacau, folhas de chá e guaraná, e também pode ser fabricada sinteticamente para utilização em suplementos dietéticos. Foi descrita como a substância alimentar farmacologicamente ativa mais ingerida no mundo. Dentre vários fatores, seus efeitos estimulantes sobre o sistema nervoso central (SNC) justificam seu amplo consumo a nível mundial, o que se confirma nos estudos recentes.

Objetivo: Verificar a relação entre o consumo de cafeína e a melhora no desempenho físico e cognitivo relacionados ao exercício físico

Metodologia: Foram utilizados 6 artigos de revisão bibliográfica de literatura, publicados entre os anos de 2018 e 2021, em Língua Inglesa, encontrados na base de dados PubMed. Realizou-se a busca por meio dos unitermos “caffeine” e “performance”, presentes no conteúdo dos artigos encontrados.

Resultados: Várias meta-análises demonstraram que os efeitos ergogênicos da cafeína no desempenho do exercício são bem estabelecidos e bem replicados. A capacidade ergogênica da cafeína é explicada por seu efeito bloqueador nos receptores de adenosina A1, A2A e A2B, devido à estrutura química semelhante entre cafeína e adenosina. Ao bloquear os receptores de adenosina, a cafeína aumenta o recrutamento neuromuscular, favorecendo o desempenho físico e cognitivo. Diversos benefícios do seu uso já foram evidenciados em estudos, como resistência muscular, velocidade de movimento e força muscular, desempenho de corrida, salto e arremesso. Além disso, foi observado que o consumo antes e/ou durante o exercício pode melhorar funções cognitivas - como atenção e memória -, energia e humor. Em relação à quantidade, muitos estudos mostraram potenciais efeitos ergogênicos com doses entre 400mg e 600mg, porém foi evidenciado que a cafeína já é capaz de promovê-los com doses menores que 250mg. Doses muito altas de cafeína (9 mg/kg) estão associadas a uma alta incidência de efeitos Colaterais e não parecem ser necessárias para provocar um efeito ergogênico.

Conclusão: É possível concluir que a cafeína promove importantes efeitos estimulantes sobre o sistema nervoso central (SNC), proporcionando melhora na performance física e cognitiva. Para obter efeitos ergogênicos significativos não são

necessárias doses muito elevadas, com evidências de que 250mg a 400mg é uma margem que gera bons resultados de forma segura

Trab. 60

CENÁRIO EPIDEMIOLÓGICO DAS DOENÇAS VEICULADAS POR ALIMENTOS NA REGIÃO NORDESTE DO BRASIL: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, RENALLY DE LIMA MOURA, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, DIEGO ELIAS PEREIRA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, GABRIEL FONTES MEDEIROS, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES, EDSON DOUGLAS DA SILVA PONTES, VANESSA BORDIN VIERA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: As doenças transmitidas por alimentos (DTA), atualmente, conhecidas por doenças veiculadas por alimentos, ocorrem em virtude do consumo de água ou alimentos contaminados por microorganismos patogênicos. Ou ainda, por meio da ingestão de substâncias estranhas ao produto que, desse modo, provocam inúmeros malefícios ao consumir. A sintomatologia característica inclui sinais digestivos, como diarreia, vômito, náuseas, e dor na região do abdômen. A prevalência da doença costumeiramente ocorre em áreas de saneamento básico precário, além disso, altas temperaturas também podem favorecer a ocorrência de DTA. Logo, regiões de clima tropical, como o Nordeste podem ser suscetíveis a maior ocorrência de casos.

Objetivo: Desse modo, objetivou-se analisar o atual cenário epidemiológico das doenças veiculadas por alimentos na região Nordeste.

Metodologia: Trata-se de uma revisão da literatura científica, com análise qualitativa. Para o levantamento bibliográfico utilizou-se as bases de dados: SciELO, PubMed, LILACS, Portal periódicos CAPES e Science Direct, para a busca foram usados os seguintes descritores: “Doenças Transmitidas por Alimentos”, “intoxicação alimentar”, “epidemiologia”. Para a seleção do material, foram considerados artigos no idioma português, que abordassem a epidemiologia de casos no Nordeste e que foram publicados no intervalo de 2019-2022.

Resultados: A região Nordeste apresenta baixos índices de desenvolvimento social, econômico o que interfere nas condições

higiênico-sanitárias e, assim, favorece o consumo de alimentos e/ou água contaminados. Os dados apontam que as residências representam o local com os maiores índices de acontecimento das DTAs, sobretudo, através da contaminação por *Salmonella* spp, *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*. Os fatores que contribuem para essa proliferação de microrganismos são: manipulação e conservação/armazenamento em condições insatisfatórias, utilização de água de fontes não tratadas para higiene ou preparo dos alimentos. Ademais, foi observado que o estado do Pernambuco apresentou o maior registro de casos de toda a região. Contudo, vale ressaltar que, muitas vezes, os maiores índices não refletem o verdadeiro cenário, pois, os casos de DTA costumam ser ignorados pelos consumidores e, assim, não há uma notificação junto aos órgãos e sistemas de controle.

Conclusão: Logo, é importante desenvolver políticas públicas para permitir a correta higiene dos alimentos, além, de adotar medidas para o saneamento básico.

Trab. 61

CERVEJA AROMATIZADA A PARTIR DE MALTE FLAVORIZADO COM CINNAMOMUM VERUM

Autores: JOÃO MIGUEL GARCIA CONEGERO, CAROLINA KREBS DE SOUZA, MERCEDES GABRIELA REITER, SÁVIO LEANDRO BERTOLI

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O Brasil tem um dos maiores mercados de cervejas do mundo, que vem se expandido com uma facilidade muito grande nos últimos anos, devido às empresas cervejeiras que vem inovando e aprimorando cada vez mais os seus produtos, os adaptando ao paladar do brasileiro. O chope se diferencia da cerveja pelo fato de não ser pasteurizado, portanto as leveduras presentes no produto permanecem ativas tendo mais tempo de transformar os açúcares em álcool, oferecendo um sabor mais amargo e diminuindo drasticamente o tempo da validade.

Objetivo: A produção da cerveja no laboratório consiste em adicionar o aroma artificial idêntico ao natural de canela em determinadas etapas do processo, com a intenção de verificar se o malte apresenta características sensoriais da canela.

Metodologia: Para tal, foram utilizadas

concentrações diferentes do aroma na maceração e germinação, para verificar se a quantidade de aroma introduzido no processo apresentaria resultados significativamente diferentes. Através da cromatografia gasosa, observou-se a quantidade do aroma absorvido pelo grão. Foi proposto para a cerveja produzida em laboratório verificar suas características físico-químicas e garantir a qualidade microbiológica, comparando-as com as características de cervejas Pilsen e chopes (cerveja não pasteurizada) comercializados, sendo feitas análises nos dois tipos de bebida.

Resultados: Mesmo com uma cevada de melhor qualidade, durante a maceração, o aroma não foi absorvido pelo grão, o que implica em um malte que não iria conter as características do flavor.

Conclusão: Nas cervejas e chopes da região, foi comprovado que a sua qualidade é incontestável e que suas características físico-químicas são ideais para uma cerveja, mantendo claro, características sensoriais distintas entre cada marca.

Trab. 62

CHÁ DE KOMBUCHA: UMA ANÁLISE DE SUAS PROPRIEDADES FUNCIONAIS

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, ANA BEATRIZ FERREIRA SARAIVA, LEANDRO ARAÚJO BEZERRA JÚNIOR, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A Kombucha é uma bebida obtida pela fermentação do chá adocicado de *Camellia sinensis* ou como é popularmente conhecido, chá-da-índia, e nele é acrescentado a união de um simbiótico de bactérias e leveduras que o conferem suas propriedades funcionais e um impacto positivo na microbiota intestinal. Estudos demonstram que ele pode auxiliar no tratamento de obesidade, reestruturação da microbiota intestinal e na prevenção de doenças do trato gastrointestinal.

Objetivo: O presente resumo tem por objetivo realizar uma revisão da literatura sobre os benefícios funcionais e impactos do chá de Kombucha na microbiota intestinal.

Metodologia: O mesmo trata de uma revisão integrativa de literatura, onde foram selecionados

cinco artigos científicos publicados na língua portuguesa sem restrição de período, utilizando a plataforma Google Acadêmico, através dos descritores: Chás probióticos; Kombucha; Microbiota Intestinal.

Resultados: A análise da literatura mostrou que esse chá tem efeitos muito benéficos no bem-estar em geral dos seres humanos e muito ainda tem de ser pesquisado sobre os benefícios da regulação da microbiota do intestino já que o mesmo está em grande interesse e procura nos últimos anos. Foram demonstrados grandes efeitos benéficos à saúde através do consumo de Kombucha, efeitos imunoestimulantes, antioxidantes, hepatoprotetores, antimicrobianos, pode auxiliar no tratamento de obesidade, prevenção de doenças do intestino e até efeitos anticancerígenos. Deve-se levar em conta que sua utilização clínica deve ser acompanhada já que há particularidades acerca da segurança alimentar e toxicidade por ser uma bebida fermentada.

Conclusão: Por consequente, o consumo de Kombucha aliado a uma forma de vida saudável e ativa mostra-se um grande aliado para manter a microbiota intestinal regulada e, por consequência trazendo um melhor bem-estar físico para tais consumidores, entretanto urge a necessidade de melhores pesquisas acerca do mesmo, já que não há muitos olhares para tal chá no dia a dia dos brasileiros, isso possibilitaria em uma futura padronização, uma melhor distribuição pelo território e, talvez a aceitação do público para com ele se associado aos seus benefícios funcionais.

Trab. 63

COMO A COVID-19 ACOMETE O ENDOTÉLIO INTES-TINAL: DESCRIÇÃO DA VIA

Autores: MARINA CARVALHO RASSBACH, JOSÉ MIGUEL ORTEGA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

Introdução: A covid-19 apresenta-se como uma doença multisistêmica e altamente infecciosa ao ser humano e com manifestação clínica variada podendo ser assintomática ou altamente letal. Dentre as manifestações da doença pode-se citar o acometimento vascular intestinal. É importante entender como a inflamação e a ativação do endotélio contribuem para a lesão vascular.

Objetivo: O objetivo desse trabalho é descrever a via de lesão vascular intestinal no covid-19.

Metodologia: Usando ferramentas de mineração de textos como o software pescador, para definir biointerações presentes; o medline ranker, para o ranqueamento dos artigos; o site uniprot para a conferência de proteínas, e o site do NCBI para seleção de artigos, fez-se a construção da via metabólica do covid-19 na lesão vascular intestinal.

Resultados: Ao se ligar ao receptor de membrana ACE2-R, presente nas células endoteliais, o covid desencadeia a ativação de uma cascata inflamatória com formação do complexo caliceína-bradinina que por sua vez leva a ativação de neutrófilos e plaquetas. Essa ligação também impede a formação adequada da ACE 2, uma importante enzima contra-reguladora. A presença de neutrófilos ativados leva a formação de radicais livres, que com o complexo descrito contribuem para o aumento da permeabilidade vascular e edema. Os neutrófilos ativados aumentam a produção de TNF-alfa e IL1-beta levando a um estímulo às glucoronidases capazes de lesar o glicocálice das células endoteliais e contribuir para o aumento da permeabilidade vacular e isquemia. As glicoronidases contribuem ainda para ativação de linfócitos que produzirão substâncias como TNF , IL-6 , e IL-8 aumentando a inflamação. A IL1-beta pode ainda estimular uma cascata que envolve a formação de um complexo com o gene My-D 88 e proteína acessória do receptor Toll / IL-1. A ligação do TNF forma o complexo TRADD – RIP1 – TRAF2. Ambos os complexos formados levam a ativação do fator de transcrição nuclear do fator-κB e proteína ativadora 1. Esses fatores levam à expressão de proteínas pró-inflamatórias como E-selectina, ICAM1 e VCAM1 ,COX2. As quimiocinas sintetizadas podem contribuir para a maior adesão de leucócitos e piora da inflamação. A E- selectina , ICAM1 e VCAM1 vão participar da estimulação da cascata de coagulação.

Conclusão: A pandemia da COVID-19 trouxe grandes problemas de saúde e óbitos. O entendimento de mecanismos de como o vírus age é fundamental para planejamento de futuros tratamentos e fisiopatologia dessa doença nova e em grande parte ainda desconhecida.

Trab. 64**COMO A PRÁTICA DE EXERCÍCIO FÍSICO E O EMPREGO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA DURANTE A PRIMEIRA INFÂNCIA PODE CONTRIBUIR PARA O COMBATE À OBESIDADE**

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, ERIKA LAYANE SOUZA DANTAS, JÔSIELE LUÊNE DOS SANTOS, ANTONIO GABRIEL CASADO SILVA OLIVEIRA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, MARIA ELIEIDY GOMES DE OLIVEIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, DIEGO ELIAS PEREIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A obesidade se caracteriza como o acúmulo excessivo de gordura corporal, capaz de causar danos à saúde de um indivíduo, e essa doença crônica não transmissível (DCNT) se tornou um problema de saúde pública mundial. Seu surgimento pode estar associado a ausência de fatores, como o padrão alimentar da criança e atividade física.

Objetivo: Demonstrar a importância da adesão à prática do exercício físico e de melhores hábitos alimentares, durante a infância.

Metodologia: Foi realizada uma revisão integrativa da literatura, utilizando as plataformas PubMed, SCIELO e Google acadêmico, utilizando o termo Obesidade infantil, entre os principais descritores, sendo a busca realizada entre os anos 2017 à 2022.

Resultados: A obesidade se demonstrou mais prevalente em crianças que não realizaram o aleitamento materno exclusivo, durante os 6 primeiros meses de vida, sendo mais comum naquelas que se alimentaram exclusivamente com fórmulas, ou ainda, que tiveram a introdução alimentar antes dos 6 meses de vida. Outros estudos salientaram que a inserção de crianças em atividades físicas, como esportes que tenham gasto energético associado a uma boa alimentação, melhorou a qualidade de vida do público infantil, reduzindo os riscos para se desenvolver não só a obesidade, mas também outras DCNT que podem ou não estarem interligadas a ela.

Conclusão: É de máxima importância que os bebês sejam amamentados exclusivamente durante os 6 primeiros meses de vida, e que a introdução alimentar seja feita com alimentos in natura ou minimamente processados, que haja limite no uso de alimentos com adição de açúcares e sal em excesso, além de aditivos que contribuem

para o desenvolvimento da obesidade, e que seja feito o incentivo a realização de atividades físicas ainda na infância.

Trab. 65**COMPORTAMENTO ALIMENTAR NO CONTEXTO DA PANDEMIA E SEUS IMPACTOS**

Autores: PAULO AFFONSO DUBOIS MENDES CARDOSO DE MATOS, LUCAS RODRIGUES REZENDE, JOSE PEDRO DUBOIS MENDES CARDOSO DE MATOS, FLÁVIA CHAVES CARDOSO DE PAULA

Instituição: FACULDADE DE MINAS

Introdução: A Organização Mundial da Saúde definiu a infecção da COVID-19 como uma pandemia em março de 2020. Muitas medidas foram adotadas pelo governo para diminuir a disseminação do vírus, levando a inúmeras alterações nos hábitos de vida. Com relação aos hábitos alimentares, a pandemia da COVID-19 leva a condições de estresse que podem causar mudanças importantes no cotidiano.

Objetivo: Este trabalho tem como objetivo trazer informações acerca das mudanças e impactos na alimentação decorrentes da pandemia.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura realizada no período de setembro de 2020 a março de 2022, utilizando as bases de dados Pubmed, Lilacs e biblioteca eletrônica Scielo, com o intuito de identificar artigos científicos publicados entre os anos de 2020 a 2022. Os descritores utilizados nas fontes de buscas supracitadas foram: "alimentação", "COVID-19", "pandemia" e "saúde".

Resultados: O estresse leva as pessoas a comerem exageradamente. Essa mudança no hábito alimentar, na influência de uma pandemia, pode aumentar o risco de desenvolver obesidade e outras doenças de caráter psicológico e físico. O isolamento social, associado ao risco de vida e medo, associaram-se a uma diminuição de hábitos de vida saudáveis.

Conclusão: Por meio da análise de estudos realizados nos artigos revisados deste trabalho, é possível concluir que ter hábitos alimentares saudáveis é muito importante para melhorar o sistema imunológico do corpo, para que a medida que o indivíduo contraia uma infecção, como no caso relacionado à COVID-19, tenha-se uma

melhor resposta contra a doença. A necessidade de manter um estilo de vida saudável em tempos de pandemia e de números de morte elevados que se perpetuam durante a pandemia, é uma prioridade de vida. Para tanto, recomendações como: manter uma dieta bem equilibrada, focada em frutas, legumes, grãos integrais, proteínas vegetais e animais e gorduras saudáveis é a melhor maneira de obter todos os nutrientes essenciais que precisamos para uma boa saúde e função imunológica normal; manter-se sempre bem hidratado; higienizar as mãos com frequência e manter o sono regulado. Além disso, manter-se ativo e manter uma rotina de exercícios físicos mesmo que em casa. A atividade física regular, além de ser importante para a saúde mental, reduz a inflamação e contribui para manter o peso normal e reduzir o acúmulo de gordura visceral, diminuindo as chances de doenças crônicas e que estão relacionadas a agravos durante a infecção pela COVID-19.

Trab. 66

COMPORTAMENTO ALIMENTAR PÓS-PANDEMIA DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Autores: ANDRESSA ALMEIDA BARBOSA, JONAS MARINHO DA COSTA FILHO, THAYANNE DOS SANTOS SILVA ARAUJO, ILANE NÓBREGA DE LUCENA, MARIA ELIZANGELA FERREIRA ALVES, JANUSE MÍLIA DANTAS DE ARAUJO, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, ARIELLY CRISTINA SOARES OLIVEIRA, DIEGO ELIAS PEREIRA, RITA DE CASSIA DE ARAUJO BIDO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O período universitário é marcado por transições atreladas aos desafios em conciliar a rotina diária com o fluxograma e demandas do curso. Todo esse paradigma foi afetado de forma considerável depois do começo da pandemia da covid-19 em 2020, na qual, muitos estudantes tiveram que mudar abruptamente toda a sua vida, devido às restrições de isolamento social realizadas para o enfrentamento do vírus. A partir disso, foi gerado um grande momento de incerteza, estresse e insegurança alimentar. Com isso, uma das formas utilizadas por alguns estudantes como escape dessa fase, foi comer compulsivamente ou deixar de comer para compensar esse esgotamento emocional.

Objetivo: Sabendo disso, objetiva-se, investigar na literatura os principais fatores que comprometem o comportamento alimentar saudável pós-período da pandemia COVID-19 de estudantes universitários.

Metodologia: Foram realizadas buscas de artigos nas bases de dados eletrônicos do Medline, Pubmed e Scielo dos últimos 5 anos, utilizando os descritores: Alimentação; Ansiedade; Estilo de vida saudável.

Resultados: Com a volta às aulas, muitos universitários tiveram que se readaptar à mudança de cenário para assistir às aulas, saindo de suas casas (ambiente no qual tiveram que passaram 2 anos realizando suas atividades acadêmicas) para o espaço físico da universidade. Essa readaptação potencializa o estresse, a ansiedade e tristeza, que por sua vez, influenciam diretamente no comportamento alimentar dos estudantes. Os estudos revelam que a ansiedade, em alguns indivíduos, aumenta o estímulo para consumir mais alimentos, pois são vistos como conforto para amenizar a situação, enquanto a solidão e a tristeza causam inapetência nos estudantes, devido ao aumento da tensão corporal levar a ativação de alguns mecanismos físicos, dentre eles, a falta de apetite.

Conclusão: Com base nos estudos, foi possível compreender os principais fatores que comprometem o comportamento alimentar saudável pós-pandemia dos estudantes universitários são os fatores emocionais, o estresse, a tristeza e a sobrecarga. E por meio dos achados, faz-se necessário promover recomendações e estratégias alimentares para melhorar os hábitos alimentares e estilo de vida, promulgando, assim, a saúde, por meio de grupos atuantes dentro do próprio espaço universitário, como também, a criação de espaços e aulas terapêuticas que ajudem os estudantes a entenderem e processarem seus sentimentos.

Trab. 67

COMPORTAMENTO DO SISTEMA IMUNOLÓGICO FRENTE ÀS PERTURBAÇÕES CAUSADAS POR ESTRESSORES

Autores: GABRIELA TEIXEIRA LIMA, JOVENTINO TEODORO MOREIRA DO PRADO, ROMULO BAGANO MENESES, JOSE SILVA PIMENTEL FILHO

Instituição: IPEMED

Introdução: O estresse agudo é uma reação fisiológica do organismo causada por fatores físicos e emocionais, denominados estressores. É mediado pela ação de hormônios e neurotransmissores, que respondem através da modulação de respostas metabólicas e imunológicas. O estresse crônico, por sua vez, tem um efeito supressivo.

Objetivo: Discutir, através de uma revisão literária, a respeito da atuação do estresse agudo e crônico sobre a resposta imunológica do indivíduo, aliado às possíveis consequências geradas e maneiras de reverter os quadros.

Metodologia: Foram revisados artigos entre o período de 2018 e 2019, nas plataformas: SciELO, PubMed, Lilacs.

Resultados: Os linfócitos Th1 são mediadores químicos responsáveis pela ativação de resposta imune celular, através da produção de IL-2, principalmente; e a produção de linfócitos Th2 e suas interleucinas: IL-4, IL-5, IL-6, IL-10 contribuem para a resposta imune humoral. O estresse agudo gera estímulos que promovem distúrbios fisiológicos, influenciando e facilitando os mecanismos adaptativos essenciais; em recorrência, por sua vez, afetam o funcionamento do sistema imunológico através de um conjunto de ações que resultam na supressão da ativação de células de defesa. O excesso de cortisol, glicopeptídeo mais atuante e protagonista do estresse crônico, promove a redução da produção de interleucina-2 (IL-2) e diminuição da proliferação dos linfócitos T; posteriormente, são desencadeadas reações patológicas ao organismo, devido à instabilidade proporcionada.

Conclusão: Doenças autoimunes, depressão e transtorno de ansiedade generalizada são patologias causadas pela intensidade da exposição aos estressores e entender como a resposta imunológica se comporta frente aos efeitos do estresse facilita o manejo quanto à terapêutica e a manutenção do equilíbrio hemodinâmico do organismo. O incentivo às práticas físicas associado a uma dieta balanceada e acompanhamento psicológico são recursos que potencializam a atuação das principais células de defesa, impedindo que haja sobreposição de estressores. Os estímulos gerados pelo estresse tornam-se patológicos quando há supressão significativa da resposta imunológica. Há necessidade de um equilíbrio dessa frente às adversidades expostas e com isso, prevenir o aparecimento de doenças.

Trab. 68

COMPOSTOS BIOATIVOS NA SALSA (PETROSELINUM CRISPUM)

Autores: ELLEN GAMEIRO HILINSKI, HELENA MIYOCO YANO, LUIZ FERNANDO ORTIZ GASPARIN, EDILENE AFONSO VIEIRA, VALÉRIA ADRIANA PEREIRA MARTINS, MARIA CRISTINA SANTA BÁRBARA, FERNANDA FERNANDES FARIAS, LUZ MARINA TRUJILLO

Instituição: INSTITUTO ADOLFO LUTZ

Introdução: A salsa, também conhecida como salsinha (*Petroselinum crispum* Hoffman) Umbelifera, originária do sudeste da Europa e Oriente, é uma erva aromática tradicionalmente utilizada como condimento alimentar in natura e na forma seca. O óleo essencial obtido das folhas e sementes é empregado como flavorizante na indústria cosmética no setor da perfumaria. O odor característico se deve à presença de alcaloide éster metílico. Em termos curativos e preventivos os constituintes possuem propriedades antibacterianas, antifúngicas, hepatoprotetoras, antidiabéticas, analgésicas, espasmolíticas, imunossupressoras, gastroprotetoras, nefroprotetoras, anticoagulante, antiplaquetária, imunomoduladora e antioxidante. Na medicina popular tem sido empregada como cicatrizante de úlceras e icterícia.

Objetivo: Esta breve revisão tem o propósito de abordar os principais compostos bioativos presentes na salsa e seus mecanismos de ação.

Metodologia: O processo de revisão foi realizado por meio de busca nas bases de dados eletrônicas, em artigos nacionais e internacionais publicados posteriores a 2010.

Resultados: A salsa tem na sua composição química compostos fenólicos, flavonoides, carotenos, apigenina, o óleo apiol, alfa-pineno, beta-pineno, miristicina, limoneno e sesquiterpenos, além de vitaminas A, C, E e vitaminas do complexo B. Estes compostos podem atuar como sequestradores de radicais livres, neutralizando espécies reativas de oxigênio. O mecanismo de ação dos compostos antioxidantes auxilia na redução da oxidação lipídica de tecidos em algumas doenças relacionadas ao estresse oxidativo. Os flavonoides inibem a oxidação do ácido linolêico, oxidação de LDL. Importante fonte de compostos antiplaquetários, diminuindo agregação plaquetária e, conseqüentemente,

diminuindo trombose e aumentando o tempo de sangramento em animais, por possuir polifenólicos antiagregantes e atividade antiadesiva. Os sais minerais presentes: ferro, cálcio, fósforo, cobre, manganês, zinco ácido fólico são importantes no metabolismo do organismo na regulação da pressão arterial, contribui na produção de hemácias, potencial tratamento de anemias e auxilia na redução da ansiedade. O chá de salsinha tem propriedades diuréticas aumentando o volume líquido nos rins, e com seus constituintes participa na remoção de pedras e sedimentos.

Conclusão: A salsa pode ser considerada um alimento funcional por conter diversos compostos bioativos de benefício à saúde, não simplesmente um condimento na culinária. Sua rica composição poderia ser mais explorada em estudos.

Trab. 69

CONSUMO DE AÇÚCAR POR MULHERES DE 15 A 45 ANOS DURANTE A TPM

Autores: EDUARDO MAGRINI TURINI, ISABELA FERNANDES DELGADO, SAMUEL ALCÂNTARA DE AMORIM, MARIA CLARA GARBELLINI DIAB, LUIZA FERREIRA SILVA, LARA PEREIRA DE SOUZA, DURVAL RIBAS FILHO, TAINARA COSTA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: Durante o período da Tensão Pré-menstrual (TPM) o sistema hormonal feminino passa por diversas alterações, dentre elas a diminuição da serotonina, hormônio que atua, principalmente, na regulação do humor, sono e apetite. Essas alterações deixam as mulheres estressadas, chorosas e irritadas, além de provocar cólica, dor de cabeça, irritação, inchaço e desânimo. Assim, para atenuar a sintomatologia provocada pela alteração hormonal as mulheres aumentam o consumo de açúcar, por meio da ingestão de diversos alimentos, associado ao aumento na ingestão de alimentos ultraprocessados.

Objetivo: Esse trabalho tem por objetivo, identificar a prevalência do consumo de açúcares por mulheres em idades entre 15 e 45 anos no período da Tensão Pré-Menstrual.

Metodologia: Trata-se de um estudo exploratório, descritivo, qualitativo realizado com 85 mulheres de 15 a 45 anos em período fértil. Foram utilizados questionários virtuais, com perguntas fechadas que caracterizaram a amostra

quanto aos aspectos pessoais das participantes e alimentares no período da Tensão Pré-menstrual. Assim, foram coletados dados acerca da associação entre consumo de açúcar e Tensão Pré-menstrual. Esse estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa e os sujeitos participantes da pesquisa foram informados sobre os objetivos do estudo e assinaram o termo de consentimento.

Resultados: Com base nos dados obtidos, observou-se predomínio de mulheres da faixa etária de 21 a 25 anos (36,5%). No que tange o consumo de doces, 48,2% o fazem frequentemente, 24,7% diz sempre ingerir e 27,1% não consome doce diariamente. Das mulheres que consomem doce diariamente 88,2%, notam o consumo aumentar durante o período da TPM e dessas, 45,9% dizem que a ingestão aumenta moderadamente e para 40% das mulheres o consumo aumenta muito. Em relação ao tipo de doce, 87,1% das mulheres, que consomem doce, dizem ingerir chocolate, 49,4% consomem sorvete, 47,1% consomem industrializados, 41,2% dizem consumir refrigerantes. Também, 61,2% das participantes consomem pizza. Componentes emocionais: Estresse (83,5%), Ansiedade (71,8%), Carência (61,2%) e Irritação (80%).

Conclusão: O período de Tensão Pré-menstrual interfere de maneira significativa no consumo de doces pelas mulheres de 15 a 45 anos pois, a ingestão de alimentos doces mostrou-se elevada nessas mulheres. Logo, nota-se uma correlação entre a TPM e o hábito alimentar das mulheres, uma vez que além do aumento da ingestão de doces há também o aumento no consumo de Carboidratos e alimentos industrializados.

Trab. 70

CONSUMO DE ALIMENTOS PREBIÓTICOS E PROBIÓTICOS POR PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, HYANA LAILA FERREIRA DA SILVA, SARA LOIZE PONCIANO ALVES, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Os alimentos funcionais possuem efeitos benéficos ao organismo, contribuindo de forma positiva e produzindo efeitos metabólicos e

fisiológicos. Alguns destes atuam diretamente no trato gastrointestinal, melhorando a microbiota do cólon, fator imprescindível no equilíbrio e manutenção da saúde. Atualmente, os alimentos probióticos e prebióticos são reconhecidos por atuarem como principais promotores da vitalidade da microbiota intestinal.

Objetivo: Realizar uma revisão de literatura sobre a importância do consumo de prebióticos e probióticos por praticantes de musculação.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados artigos com publicação em 2020 com os descritores: Alimentos Funcionais, Probióticos, Prebióticos, Consumo Alimentar e Musculação.

Resultados: Com relação a frequência do consumo de alimentos prebióticos, no grupo dos cereais, 32,4% relataram o consumo diário ou semanal deles, sobre as frutas com propriedades prebióticas, o consumo foi mais frequente, 52,8% dos praticantes de atividade física avaliados consumiram esses alimentos diariamente ou semanalmente. Para os vegetais, observou-se que 64,4% consumiam diariamente ou semanalmente. As castanhas foram as que obtiveram menor consumo dentre os grupos, apenas 20,7% afirmaram consumir diariamente ou semanalmente. Observou-se também a frequência do consumo de alimentos probióticos. Neste contexto, destaca-se que o alimento que obteve maior consumo diário e semanal foi o queijo (14,2% e 44,7%, respectivamente). O iogurte e leite fermentado também foram consumidos com frequência por praticantes de musculação, sendo que 42% e 16%, respectivamente, relataram consumir semanalmente. Cerca de 63% afirmaram não consumir coalhada e ricota, e 51,6% não consumiam molho shoyu, sendo estes os alimentos que são menos consumidos.

Conclusão: Concluiu-se que o consumo diário de alimentos prebióticos e probióticos foi baixo, no entanto, vale salientar que a suplementação de probióticos vem demonstrando benefícios na microbiota intestinal e na saúde de atletas e praticantes de atividade física, principalmente na redução de infecções.

Trab. 71

CONSUMO DE QUEBRA-PEDRA (PHYLLANTHUS NIRURI) COMO FITOTERÁPICO NO TRATAMENTO DE PACIENTES PORTADORES DE DIABETES MELLITUS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, ALINE DA SILVA FERNANDES MATIAS, MIKARLA CÂNDIDO BALDOINO, ANTONIO GABRIEL CASADO SILVA OLIVEIRA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, GLÓRIA BARROS DE JESUS MEDEIROS, MARIA ELIEIDY GOMES DE OLIVEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS) cerca de 63% das mortes globais são causadas por algum tipo de doenças crônicas não transmissível, dentre elas se destaca o Diabetes mellitus, como sendo pertencente ao grupo de doenças metabólicas de origem multifatorial que afeta diretamente o metabolismo da glicose expondo o indivíduo a uma resistência à insulina que resulta em hiperglicemia. O tratamento é realizado por meio de medicamentos e conta-se com o auxílio de uma dieta controlada, nessa dieta podem ser incorporados os fitoterápicos, uma vez que, eles têm apresentando resultados significativos como tratamento alternativo. Um dos fitoterápicos mais utilizados para esta finalidade é o *Phyllanthus niruri*, popularmente conhecido como quebra-pedra devido a suas características diuréticas e hipoglicemia.

Objetivo: Avaliar a literatura acerca dos benefícios do consumo do fitoterápico quebra-pedra (*Phyllanthus niruri*) no tratamento do diabetes mellitus.

Metodologia: A busca foi conduzida através dos descritores: “*phyllanthus niruri*”, “diabetes mellitus” e “hipoglicemiantes”, realizada no banco de dados da Scientific Electronic Library Online - SciELO, sendo selecionados artigos publicados entre 2018 a 2022, nos idiomas: Espanhol, Inglês e Português.

Resultados: O uso de plantas medicinais para tratamento de determinadas patologias vem se tornando cada vez mais frequente, tendo em vista que, os princípios ativos presentes nas mesmas tendem a auxiliar como tratamento alternativo, dentre elas, pode-se citar o quebra-pedra, que no tratamento do diabetes tem se mostrado eficiente

em conjunto com o tratamento medicamentoso. Estudos em roedores apontaram um potencial anti-hiperglicêmico, onde percebeu-se a diminuição nos níveis da glicemia de jejum a partir do uso contínuo do fitoterápico em forma de extrato nos 7 primeiros dias, tendo uma redução de 6%, já o consumo em forma de infusão apresentou uma redução da glicemia nos primeiros 10 dias, tanto em indivíduos diabéticos quanto em não diabéticos. Dessa forma, o *phyllanthus niruri* atua através da ação insulino-mimética, ou seja, comporta-se de forma semelhante a insulina.

Conclusão: Diante do exposto, percebe-se a importância da presença de fitoterápicos na dieta de pacientes diabéticos, bem como, os benefícios do consumo do quebra-pedra como agente hipoglicemiante.

Trab. 72

CONSUMO SOJA E SUA INFLUÊNCIA NA PREVENÇÃO AO CÂNCER DE MAMA: REVISÃO LITERÁRIA

Autores: LAURA FERNANDA VIEIRA CARVALHO, ANA CLARA SILVA SANTANA, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, DALYANE LAÍS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O câncer de mama se caracteriza atualmente por um dos tipos de câncer que mais acomete as mulheres no Brasil. Sabe-se que o desenvolvimento do câncer está ligado a fatores endógenos e ambientais, sendo a dieta um dos fatores de maior significância por representar uma função importante nos estágios iniciais, assim como sua propagação. Dados epidemiológicos demonstraram o efeito protetor da soja em doenças provindas do envelhecimento e o efeito contra o câncer de mama.

Objetivo: Avaliar se o consumo de soja influencia na prevenção ao câncer de mama.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura na qual foram pesquisados e selecionados artigos usando a base de dados Google Acadêmico (Scholar google) usando os descritores: alimentos funcionais, soja e câncer de mama.

Resultados: O uso da soja na alimentação humana vem crescendo especialmente devido ao alto teor proteico do grão, apresenta ainda vitaminas, minerais, carboidratos e fibras, além

de possuir um composto químico com alto potencial bioativo em abundância, a isoflavona, podendo ser considerada um alimento funcional já que seu consumo além de fornecer nutrientes ao organismo, traz benefícios à saúde. Os fitoestrógenos presentes na soja são moduladores seletivos dos receptores de estrogênio ER α e ER β e podem desenvolver ação semelhante ao estrogênio ou ação antiestrogênica. Essa característica é especialmente relevante pois o receptor ER β vem sendo relacionado a um efeito antiproliferativo e anticarcinogênico. Essa ação é positiva quando consumida diariamente e em quantidades suficientes, porções que contenham acima de 25mg de isoflavona.

Conclusão: Diante do exposto, considera-se que o consumo diário da soja deve ser estimulado devido a seu potencial como alimento funcional atuando na prevenção do câncer de mama já que parece desempenhar um efeito protetor para esse tipo de câncer.

Trab. 73

CONTROLE DA UMIDADE EM REFRIGERADORES DOMÉSTICOS (AUTO SENSE) PARA MANUTENÇÃO DA SHELF-LIFE DE ALIMENTOS FRESCOS

Autores: TUANY GABRIELA HOFFMANN, MARCELO CAMPANI, FELIPE ORMELEZ, JOÃO MIGUEL CONEGERO, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A refrigeração é um importante método de conservação para alimentos frescos, que ao reduzir a temperatura destes, retarda as atividades químicas e biológicas relacionadas à degradação e perda de qualidade. Sendo assim, diferentes sistemas e projetos dos compartimentos de refrigeradores, podem contribuir para prolongar a vida útil de frutas e vegetais. Melhorar o design destes equipamentos contribui para a definição das melhores condições de armazenamento e da capacidade em manter a qualidade dos alimentos e suas características sensoriais, reduzindo a rápida deterioração que gera desperdícios e impactos ambientais. Neste contexto, além da temperatura, é fundamental o controle da umidade, da velocidade do ar e da oscilação destes, que são dependentes, tanto dos ciclos do compressor, quanto da abertura e fechamento da porta.

Objetivo: Este projeto teve como objetivo estudar o comportamento do frescor de vegetais in natura (cogumelos e alface), armazenados em compartimento Crisper (gavetão) de refrigeradores domésticos, em diferentes condições de fluxo de ar.

Metodologia: Amostras de alface crespa e cogumelos, foram armazenadas no compartimento tipo Crisper de refrigeradores domésticos (Electrolux), diretamente sem embalagem e em bandejas de polietileno tereftalato (sem tampa), respectivamente. Os testes foram conduzidos no Laboratório Food Preservation & Innovation (Universidade de Blumenau), onde as amostras foram mantidas durante 14 dias sob refrigeração ($3 \pm 0,5$ °C). O controle de umidade, que regula o fluxo de ar, foi estudado em duas condições de testes: fluxo de ar passando pelo controle de umidade (T1-DF44) e fluxo de ar interrompido, condicionando um sistema “fechado” (T2-IF55B). Em ambas as condições se estudou a variação de massa, variação da coloração e análise sensorial dos alimentos estudados.

Resultados: O controle de umidade, realizado pelo sistema do teste 2 (fechado), favoreceu a conservação dos alimentos, evitando principalmente a transferência de massa. O cogumelo apresentou redução de massa 1,9 vezes superior no teste 1, quando comparado ao teste 2 (14º dia). A alteração de cor não foi afetada pelas diferentes condições de umidade dos testes 1 e 2 ($p > 0,05$). A análise sensorial demonstrou maior aceitação dos cogumelos e alface crespa submetidos ao teste 2 (IA=82% e 87%, respectivamente).

Conclusão: Sendo assim, projetos inovadores tem contribuído para a redução do desperdício de alimentos, otimizando os espaços de armazenamento, manutenção da umidade relativa e da temperatura média.

Trab. 74

CORRELAÇÃO CIENTÍFICA E FISIOPATOLÓGICA ENTRE OBESIDADE E MICROBIOTA INTESTINAL

Autores: ALESSANDRA SABRINA SOUZA DE OLIVEIRA, MARIA CLARA OLIVEIRA, ROMULO BAGANO MENESES, KARINA COBUCCI DA SILVA TEIXEIRA, JOSE SILVA PIMENTEL FILHO, KAREN CHRISTINE LACERDA ARNAUD, LARA SANTOS ARRUDA SPOSITO, SUZANA VIANA DE MOURA BATALHA

Instituição: IPEMED

Introdução: A obesidade é uma doença crônica com grande comprometimento à saúde global do indivíduo, e está aumentando de prevalência rapidamente nas últimas décadas, alcançando proporções epidêmicas. Diante desse cenário desafiador, entender os componentes fisiopatológicos dela é fundamental, e a microbiota intestinal tem se mostrado um importante fator influenciador do peso corporal do hospedeiro.

Objetivo: Demonstrar a correlação fisiopatológica entre microbioma e obesidade.

Metodologia: Revisão sistemática nas bases: pubmed, scielo, Cochrane e BIREME com os descritores: microbiome, gut microbiota, obesity. Foram selecionados 47 artigos da última década.

Resultados: A maioria dos estudos demonstra que na obesidade ocorre uma diminuição da diversidade de bactérias intestinais em comparação a indivíduos magros. A nível de filo, a maioria das pesquisas associa a obesidade ao predomínio de Firmicutes e de Proteobactérias. A fermentação de fibras insolúveis pelo intestino culmina na produção de ácidos graxos de cadeia curta (AGCC), esses podem levar a produção de GLP-1, PYY e Grelina, reguladores do apetite central. Além disso, componentes celulares também influenciam a saciedade do hospedeiro: a proteína da parede celular ClpB simula hormônio anorexígeno ALFA-MSH. A microbiota também participa da produção e metabolização de neurotransmissores no intestino como a dopamina, que apresenta um papel de destaque na alimentação, contra regulando a fome. A nível de gasto energético foi demonstrado que algumas bactérias intestinais como Acetatifactor e Bacteroides são capazes de converter ácidos biliares primários em secundários. Os ácidos biliares agem como agonistas de receptores que promovem a liberação de GLP1 e induzem termogênese por conversão de T4 em T3. No metabolismo energético, a cepa Akkermancia muciniphila se destaca: sua alta prevalência retarda o aparecimento da obesidade e da resistência insulínica pelo aumento da oxidação lipídica. Os AGCC também são importantes mensageiros entre o intestino e o tecido adiposo; são capazes de induzir β -oxidação de ácidos graxos, termogênese, otimizar eficiência mitocondrial e diminuir a captação hepática de lipídeos em animais.

Conclusão: Hoje está claro que a microbiota

intestinal apresenta íntima relação com ingesta alimentar, gasto energético e homeostase, e que é um fator chave na manutenção do peso e na obesidade. Ainda são necessários mais estudos em humanos para definir quais cepas microbianas apresentam maior fator de risco e proteção para esta patologia.

Trab. 75

CORRELAÇÃO FISIOPATOLÓGICA ENTRE COVID-19 E DISBIOSE

Autores: SUZANA VIANA DE MOURA BATALHA, ROMULO BAGANO MENESES, MARIA CLARA OLIVEIRA, KARINA COBUCCI DA SILVA TEIXEIRA, JOSE SILVA PIMENTEL FILHO, ALESSANDRA SABRINA SOUZA DE OLIVEIRA, KAREN CHRISTINE LACERDA ARNAUD, LARA SANTOS ARRUDA SPOSITO

Instituição: IPEMED

Introdução: A infecção por covid-19 proporciona um desequilíbrio na microbiota intestinal, devido ao seu tratamento adjuvante farmacológico com corticóides, e antibióticos, desencadeando na redução de abundância de bactérias intestinais probióticas (Faecalibacterium prausnitzii, Eubacterium rectale, entre outras cepas de bifidobacterias) produtoras de butirato (ácido graxo de cadeia curta com função imunomoduladora), prevalecendo cepas maléficas como Actinobacterias, entre outros patógenos oportunistas, contribuindo para a disbiose intestinal - disfunção colônica por alteração da microbiota intestinal - comprometendo o sistema imunológico intestinal, sendo, portanto, uma doença com proporções "pleiotrópicas", que pode agravar demasiadamente a infecção por covid-19.

Objetivo: Discutir a correlação fisiopatológica entre a infecção pelo vírus sars-cov-s2 (covid-19) e o surgimento de distúrbios intestinais como a disbiose.

Metodologia: Revisão bibliográfica a partir de um levantamento de dados disponíveis em sites indexados e em bases de dados gerais: SCIELO, Lilacs e Pubmed. Foram selecionados periódicos publicados no período de 2019 a 2022.

Resultados: Nos pacientes portadores do vírus covid-19 (com doença clinicamente manifesta em diferentes graus de severidade) observou-se a prevalência de patógenos oportunistas com alto potencial de multiplicação como:

Streptococcus, Rothia, Veillonella e Actinomyces, bem como a redução de bactérias probióticas como probióticas Lactobacillus e Bifidobacterium e anti-inflamatórias Faecalibacterium prausnitzii, Clostridium butyricum, Clostridium leptum, Enterococcus rectale no trato respiratório e intestinal, o que é significativamente preocupante, já que pode levar a alterações no eixo intestino-pulmão.

Conclusão: Desse modo, é preciso compreender as interações microbianas harmônicas e desarmônicas desencadeadas no contexto da COVID-19, devido ao uso de medicamentos como corticóides e antibióticos que podem levar à ocorrência de distúrbios intestinais como a disbiose a qual pode provocar complicações na função de modulação da microbiota intestinal o que compromete o sistema imunológico funcionando, favorecendo a ocorrência de novas infecções agudas, bem como o agravamento de infecções que afetam o trato respiratório de populações, sobretudo as pessoas estão mais vulneráveis a desfechos mais graves.

Trab. 76

DEFICIÊNCIA DE ÁCIDO DOCOSAHEXAENÓICO COMO BIOMARCADOR PREDITIVO PARA A DEPRESSÃO PÓS-PARTO

Autores: MARAYRA INES FRANÇA COURY, CAROLINA TAVARES DE SOUSA VILELA, ANA LUIZA PINTO SARAIVA, CAIO DE VASCONCELOS SARMENTO, LEONARDO GABRIEL PINTO, CAROLINE GLENDA ANDRADE CORRADI

Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS DE MINAS GERAIS

Introdução: Depressão pós-parto (DPP) é um distúrbio psiquiátrico frequente na atualidade. Assim, estudos têm sido realizados para identificar substâncias metabólicas cujas concentrações influenciem na manifestação da doença. Nesse contexto, o ácido docosahexaenóico (DHA) tem sido relacionado à predição da DPP. Ou seja, gestantes com menores níveis desse ácido graxo essencial do tipo ômega-3 apresentariam maior probabilidade de desenvolvimento desse distúrbio. O DHA constitui componente estrutural fundamental para os fosfolípidos do encéfalo, importante na estabilidade das membranas neuronais, bem como nas transduções de sinais, neurotransmissões, função cerebral

e comportamental. Durante o crescimento e desenvolvimento fetal, a necessidade do filho por ácidos do tipo ômega-3 é muito alta. Particularmente no terceiro trimestre, o encéfalo fetal sofre crescimento muito célere e necessita cerca de 50 a 70 mg/dia de DHA, em adição à necessidade materna normal. Nesse período, os níveis maternos de DHA no plasma costumam decair, mesmo em níveis dietéticos normais de consumo desse ácido graxo essencial.

Objetivo: Identificar se há relação entre deficiência de DHA em gestantes e manifestações de DPP, objetivando verificar a possibilidade de utilização desse lipídio como um biomarcador preditivo de DPP. Ademais, verificar se a suplementação do DHA diminui as chances de desenvolvimento da patologia estudada.

Metodologia: Revisão bibliográfica nas bases de dados Scielo, Pubmed, Biblioteca Virtual em Saúde, de 2015 a 2022, por meio das palavras-chave “docosahexaenoic acid” e “postpartum depression” em inglês.

Resultados: Observou-se, através de coortes e estudos longitudinais, que o DHA pode ser considerado um biomarcador preditivo da manifestação de DPP em parturientes. Essa predição também pode ser feita pela proporção desbalanceada entre ácidos graxos essenciais do tipo ômega-6 e DHA – pois, levando em conta os hábitos alimentares contemporâneos, tal proporção sanguínea (ômega-6/ômega-3) encontra-se, geralmente, maior que a ideal. Todavia, a suplementação de DHA não foi comprovada como uma medida preventiva para a DPP.

Conclusão: Os níveis de DHA consistem em biomarcadores interessantes para predizer a DPP. Contudo, são necessários estudos para verificar se tal lipídeo tem o potencial preventivo da doença, uma vez que esse poder só foi verificado em pesquisas com pequenos mamíferos, e com resultados de ineficácia em humanos para a suplementação feita a partir da gestação.

Trab. 77

DEFICIÊNCIA DE VITAMINA B12 EM PACIENTES DIABÉTICOS EM USO CRÔNICO DE METFORMINA: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Autores: EDITE MARIANA NEVES DE MELO MAGALHÃES, INGRID HELLEN ANDRÉ BARRETO, FREDERICO LOBO,

MARCIO JOSE DE SOUZA, MARIANA DINIZ DE SOUZA, MARIA JULIA PIMENTEL DE ALBUQUERQUE, MICHELLE ALVES DE FARIAS, LUCAS LUCENA BEZERRA

Instituição: Faculdade de Medicina de Olinda

Introdução: A Metformina é a droga de primeira linha para o tratamento do Diabetes Mellitus tipo II (DM2), porém seu uso crônico pode interferir no metabolismo da vitamina B12, por um mecanismo cálcio dependente ainda não totalmente elucidado, acarretando a diminuição dos seus níveis séricos.

Objetivo: Revisar a literatura científica publicada sobre a deficiência de vitamina B12 em pacientes portadores de Diabetes Mellitus tipo II em uso crônico de Metformina, assim como compreender melhor seus desdobramentos e implicações na prática clínica.

Metodologia: Foi realizada uma revisão da literatura de artigos publicados entre os anos de 2017 a 2022. As bases de dados utilizadas foram a plataforma PubMed e Scielo. A partir disso, foram selecionados 13 artigos, sendo 8 estudos transversais, 3 retrospectivos, 1 observacional e 1 caso-controle.

Resultados: Os estudos observacionais mais recentes vêm demonstrando uma relação entre o uso prolongado de Metformina e a deficiência de vitamina B12, sendo os seus níveis séricos diretamente relacionados a maior dose (> 1g/dia) e tempo prolongado de uso da medicação, principalmente após quatro anos. A prevalência encontrada foi de 21,4% a 40,5% e a maior variação estatística se deve a inclusão ou não de valores limítrofes de B12. O mecanismo pelo qual a metformina causa essa deficiência ainda não foi definido com exatidão, mas acredita-se que se deva ao bloqueio dos canais cálcio dependente necessários para a absorção da vitamina B12. Os sintomas clínicos mais observados foram neuropatia e anormalidades hematológicas como eritrócitos macrocíticos, neutrófilos hipersegmentados e bandas gigantes.

Conclusão: De acordo com os estudos selecionados, o uso crônico de Metformina causa redução nos níveis séricos de vitamina B12, podendo ocasionar desfechos clínicos negativos e graves. Logo, podemos inferir que os usuários devem ser rastreados regularmente a fim de que o médico se antecipe e trate precocemente essa condição clínica.

Trab. 78**DEFICIÊNCIA DE VITAMINA B12 EM USUÁRIOS CRÔNICOS DE INIBIDORES DE BOMBA DE PRÓTONS: UMA REVISÃO DA LITERATURA.**

Autores: EDITE MARIANA NEVES DE MELO MAGALHÃES, ALYCE ALCÂNTARA DE ANDRADE CABÚS, BIANCA SILVA FARIAS, STÉFANNY BERTLEY RODRIGUES DE ALBUQUERQUE, FREDERICO LOBO, MARCIO JOSE DE SOUZA, MARIANA DINIZ DE SOUZA, MARIA JULIA PIMENTEL DE ALBUQUERQUE, LUCAS LUCENA BEZERRA

Instituição: Faculdade de Medicina de Olinda

Introdução: Os Inibidores da Bomba de Prótons (IBPs) são uma classe de medicamentos amplamente utilizada no mundo, entretanto seu uso prolongado pode influenciar o metabolismo da vitamina B12, acarretando, por exemplo, a sua deficiência, com implicações significativas para a prática clínica.

Objetivo: Proporcionar aos profissionais de saúde e população em geral os dados mais relevantes acerca da deficiência de vitamina B12 em usuários crônicos de inibidores da bomba de prótons (IBPs). Desse modo, esta revisão de literatura pretende abordar os estudos mais recentes sobre o tema, bem como as possíveis desdobramentos e consequências que o uso contínuo dessa classe de medicação pode acarretar no metabolismo da vitamina B12.

Metodologia: A metodologia utilizada consistiu em pesquisa bibliográfica, com fundamentação teórica baseada na análise e revisão da literatura já publicada, no período de 2018 a 2022. Os dados foram coletados nas bases PubMed e SCIELO.

Resultados: Estudos apontam que o uso prolongado dos IBPs pode acarretar deficiência de vitamina B12, uma vez que eles atuam bloqueando a secreção de ácido clorídrico no lúmen estomacal. Inibem, portanto, as enzimas H⁺/K⁺ATPase (bomba de prótons), localizadas nos canalículos das células parietais que por sua vez tem como função acidificar ainda mais o PH do estômago, preparando-o para o recebimento e absorção do alimento. Para que a vitamina B12 seja transportada ao Íleo e, ao final, seja absorvida, faz-se necessária sua separação da proteína animal carreadora, o que somente pode ocorrer com a presença da enzima pepsina – sintetizada apenas quando preservado o nível de

acidez estomacal. Assim, considerando que os IBPs tornam menos ácido o ambiente estomacal, pode-se concluir que o seu uso prolongado pode deflagrar a não sintetização da pepsina, gerando a não separação da vitamina B12 da proteína animal, de modo a dificultar ou até impedir, a absorção dessa vitamina.

Conclusão: Desse modo, torna-se imprescindível um maior número de estudos que se debrucem sobre os mecanismos pelos quais o uso contínuo do inibidor da bomba de prótons pode levar à deficiência da vitamina B12, pois apesar dessa relação existir, ainda há a necessidade de melhor nível de evidência para a sua causa e efeitos.

Trab. 79**DESENVOLVIMENTO DE SHOT ENERGIZANTE A BASE DE MAÇÃ ORGÂNICA**

Autores: JOÃO MIGUEL GARCIA CONEGERO, WILLIAM FERREIRA WEISE, MERCEDES GABRIELA REITER, SÁVIO LEANDRO BERTOLI, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O vinagre é um produto milenar, originalmente obtido pela fermentação espontânea do vinho, outras bebidas fermentadas e de mostos de frutas naturalmente expostas ao oxigênio. Os povos antigos usavam o vinagre não só como condimento, mas também no preparo de bebidas, na conservação de alimentos, como medicamento e cosmético. A maçã e seus derivados (suco, cidra, vinagre) são comumente consumidos em todo o mundo, sendo um alimento rico em compostos fenólicos e nutrientes essenciais para dietas saudáveis.

Objetivo: Este projeto, executado na disciplina de Desenvolvimento de Produto e Controle Sensorial do curso de Engenharia de Alimentos da FURB (Sipex: 119/2020), visou à produção em escala laboratorial de “shot” energético à base de vinagre de maçã orgânica, sucos naturais de maçã e pitaya, melado de cana-de-açúcar, guaraná e maca peruana em pó, com intenção de ampliação para escala industrial.

Metodologia: Os ingredientes que foram adquiridos em supermercado local passaram pelas etapas inspeção, higienização, padronização e processamento dos sucos das frutas. Todos os ingredientes foram processados em liquidificador

e posteriormente analisado através de ensaios físico-químicos e sensoriais. As metodologias das análises físico-químicas foram baseadas no compêndio de "Métodos físico-químicos para análise de alimentos" do Instituto Adolfo Lutz e para o sensorial utilizou-se métodos afetivos e descritivos.

Resultados: O produto apresentou pH na faixa de 3,7 e 15% de sólidos solúveis (graus brix). Em relação à possibilidade de lançar o produto no mercado regional, observou-se percentual de aprovação (82%) e o índice de aceitação (IA) de 75,76% da aparência global do "shot" a base de vinagre de maçã.

Conclusão: O produto desenvolvido apresentou potencial para comercialização e excelente aceitação quanto ao sabor, acidez, aparência global, praticidade e funcionalidade.

Trab. 80

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE BIOPLÁSTICO A PARTIR DE SUBPRODUTOS AGRÍCOLAS

Autores: ANA CAROLINE FERREIRA CARVALHO, MIRZA LAHUD DO AMARAL, JOÃO MIGUEL CONEGERO, MERCEDES GABRIELA REITER, TATIANA BUENO DE TOLEDO, CRISTIANE VIEIRA HELM, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE

Introdução: Os bioplásticos são materiais derivados de matérias primas biológicas e podem ser classificados em total ou parcialmente a partir de biomassa. Os materiais biodegradáveis são capazes de ser decompostos por atividade microbiológica (fungos e bactérias), resultando em água, dióxido de carbono (CO₂) e metano (CH₄). A visão mais sustentável, tanto por parte das indústrias quanto dos consumidores, e o interesse na qualidade dos produtos embalados juntamente com a preocupação ambiental, incentivam projetos de desenvolvimento de polímeros alternativos em substituição aos sintéticos. O crescente aumento populacional tem ocasionado um aumento na demanda por alimentos e que, conseqüentemente, se traduz no aumento do mercado global de materiais para embalagens. Considerando o grande volume de materiais convencionais descartados de maneira incorreta, tem-se a oportunidade de investigação e o desenvolvimento de materiais biodegradáveis, com parâmetros aprimorados para garantir a

preservação dos alimentos. Em conjunto com o impacto ambiental, é comprovada a importância da reutilização de subprodutos da indústria agrícola, já que durante o processamento são descartadas quantidades altas de subprodutos.

Objetivo: Desenvolvimento de material biodegradável a partir de casca de arroz e falha de pinhão.

Metodologia: Para a preparação da solução filmogênica foi utilizada a metodologia denominada casting (água, o amido de milho, a carboximetilcelulose e o glicerol) com algumas adaptações. Em seguida, foram adicionados e homogeneizados os extratos de casca de arroz e falha de pinhão em sete diferentes concentrações. A solução depositada em recipientes de vidro e seca, foi submetida à testes físico-químicas (espessura, teor de umidade e solubilidade).

Resultados: Os filmes elaborados a partir de casca de arroz e falha de pinhão apresentaram boa aparência, transparência e maleabilidade, coloração alaranjada e leve nível de sensibilidade ao manuseio. As sete formulações desenvolvidas foram passíveis de caracterização. A espessura dos filmes variou de 0,13 à 0,23 mm. Considerando a finalidade da embalagem para preservação de alimentos, em relação a solubilidade em água quanto menor o valor, melhor será a preservação do alimento. Assim, o melhor resultado entre as formulações foi de 40% de solubilidade, e 18% para o teor de umidade.

Conclusão: Observou-se o potencial da utilização da casca de arroz e da falha do pinhão na formulação de material biodegradável, para preservação de alimentos.

Trab. 81

DESFECHOS MATERNOS E FETAIS DO DIABETES MELLITUS GESTACIONAL: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, RAISSA SILVA DOS SANTOS, ANTONIO GABRIEL CASADO SILVA OLIVEIRA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, MARIA ELIEIDY GOMES DE OLIVEIRA, DIEGO ELIAS PEREIRA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, GLÓRIA BARROS DE JESUS MEDEIROS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O Diabetes mellitus gestacional (DMG) é caracterizado como uma hiperglicemia

espontânea durante a gravidez, causado pela incapacidade do organismo materno em compensar a elevada resistência à insulina durante a gestação, como consequência de mudanças no metabolismo dos macronutrientes (carboidratos, lipídios e proteínas), sendo portanto, uma falha nos mecanismos fisiológicos.

Objetivo: Analisar os desfechos maternos e fetais decorrentes do Diabetes Mellitus Gestacional através de uma revisão de literatura.

Metodologia: Refere-se a uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, utilizando as bases: Elsevier; PUBMED, Lilacs ScieLo; sendo pesquisado: Diabetes mellitus gestacional; Complicações do diabetes gestacional; Desfechos do diabetes gestacional.

Resultados: O DMG comporta-se como uma patologia passível de desenvolver complicações tanto maternas quanto fetais, entre as complicações maternas mais comuns destacam-se o prolongamento do diabetes após o período da gestação, com isso, a mulher portadora de DMG possui fator de risco para continuar com a patologia após o nascimento da criança, tornando-se uma patologia crônica. Além disso, outros desfechos maternos estão associados: maior potencial de desenvolver hipertensão gestacional e com isso propiciar o desencadeamento da pré-eclâmpsia e possível eclâmpsia, maior incidência de partos prematuros e cesarianas, infecções e traumas obstétricos. A maior disponibilidade de glicose materna, resultante da resistência à insulina, proporciona maior aporte de glicose para o feto gerando maior produção de insulina fetal, e com isso, a elevação do peso e crescimento da criança caracterizada como macrosomia fetal, torna-se evidente as complicações empregadas também no feto decorrentes do DMG, além desta, o feto pode apresentar hipoglicemia neonatal, prematuridade, mortalidade perinatal, maior probabilidade de desenvolver doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) durante a sua vida e desencadear nas suas futuras gerações uma programação metabólica para essas patologias.

Conclusão: Evidencia-se, portanto, a importância de um diagnóstico preciso e precoce para o DMG, de modo a proporcionar o acompanhamento adequado e o tratamento eficaz da doença, a fim de minimizar os riscos e,

com isso, possibilitar uma gestação com melhores desfechos materno e fetal.

Trab. 82

DESNUTRIÇÃO EM IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS NO INTERIOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Autores: YASMIM MEDEIROS FARIA, TAINARA COSTA

Instituição: UNIÃO DAS FACULDADES DOS GRANDES LAGOS - UNILAGO

Introdução: O envelhecimento é um desenvolvimento biologicamente natural. Os idosos sofrem alterações no envelhecimento, a massa gorda e a gordura visceral expandem, enquanto a massa muscular degrada. A sarcopenia conhecida como perda de massa muscular, função e força pode estar referente ao envelhecimento, de modo que esses idosos fiquem afetados na qualidade de vida. Esse processo tem a redução da mobilidade, aumento do risco de queda e grandes alterações das taxas metabólicas.

Objetivo: Desta forma, o objetivo do artigo foi avaliar os riscos de desnutrição em idosos institucionalizados em um município do interior do estado de Minas Gerais.

Metodologia: Para realização do estudo foi selecionada uma Instituição de Longa Permanência. Os dados foram coletados no mês de setembro de 2021, utilizando um questionário com questões de aspectos sócio demográficos, condições de saúde e uma Mini Avaliação Nutricional (MAN). A amostra foi constituída com 28 idosos com idade superior a 60 anos. Projeto foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa.

Resultados: Quanto aos resultados, a idade média foi de 77 anos, a média de peso de 75,53kg e média de altura de 1,64m. 100% dos avaliados possuíam o ensino fundamental e utilizavam o SUS para cuidados com a saúde e 46% considerava sua saúde média. No presente estudo, a maioria dos idosos (85,71%) não teve acompanhamento médico/hospitalar nos últimos 12 meses. A MAN evidenciou que 35,71% dos idosos estavam com estado nutricional normal, 35,71% apresentaram risco nutricional e 28,57% dos idosos com desnutrição.

Conclusão: Conclui-se que a MAN tem grande importância para verificar o estado nutricional desses idosos ao longo do processo de envelhecimento, devendo então ampliar o

foco de atenção aos idosos institucionalizados e desenvolver estratégias de planejamento pra evitar estado de desnutrição entre eles, garantindo melhores condições de vida e de saúde, de modo a oferecer um envelhecimento saudável.

Trab. 83

DETERMINAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO DE ANTOCIANINAS EM EXTRATOS VEGETAIS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, DIEGO ELIAS PEREIRA, GABRIEL FONTES MEDEIROS, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, EDSON DOUGLAS DA SILVA PONTES, ANTONIA DAYANE JENYFFER DE FARIAS MARQUES, REBEKA CORREIA DE SOUZA CUNHA, VANESSA BORDIN VIERA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: Os flavonoides são substâncias bioativas pertencentes à família de compostos polifenólicos. Desempenham atividade antioxidante, anti-inflamatória, antitumoral e são responsáveis pela coloração de vários vegetais. Dentre os diversos componentes desse grupo, estão as antocianinas que conferem a cor vermelho, violeta/azul a matrizes naturais. Entretanto, diante da complexidade dessas matrizes, faz-se necessário o estudo da técnica adequada para identificação e quantificação dos compostos.

Objetivo: Analisar as técnicas e procedimentos utilizados para identificar as antocianinas em extratos vegetais.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa 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: "antocianinas", "extratos vegetais", "flavonoides". Para a seleção do material, foram considerados artigos no idioma inglês e português, correspondente ao período dos últimos 5 anos, com abordagem de análises para determinação de antocianinas em vegetais.

Resultados: Como os vegetais apresentam instabilidade, é imprescindível inicialmente, ocorrer a identificação dos tipos de substâncias presentes na amostra, para, se necessário, remover algum componente que interfira na

análise, garantindo assim, a purificação. Ademais, como as antocianinas apresentam algumas especificidades, é importante oferecer condições adequadas durante a análise para que não haja desaparecimento da cor do extrato vegetal. As antocianinas são instáveis em pH neutro e alcalino, apresentam solubilidade em solventes polares e a sua extração em alimentos deve ocorrer em solução alcoólica de etanol. Após a maceração, as antocianinas do extrato são detectadas através da técnica de cromatografia de papel. Com relação à identificação desses flavonoides, podem ser utilizadas a cromatografia líquida isolada ou acoplada à espectrofotometria UV-Vis ou ainda, a espectrofotometria UV-Vis para melhor elucidação da sua estrutura química.

Conclusão: A escolha da técnica ou análise de antocianinas, dependerá da matriz estudada e do objetivo e finalidade do pesquisador. As análises de modo isolado podem apresentar limitações e dificultar os achados, por isso, muitas vezes, são associadas para obtenção de resultados conclusivos.

Trab. 84

DIABETES MELLITUS DO TIPO 2 E O ESTILO DE VIDA: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, ANTONIA SARA ROCHA MARQUES, SAMARA BIANCA BATISTA DE LIMA, ANTONIO GABRIEL CASADO DA SILVA OLIVEIRA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, GLÓRIA BARROS DE JESUS MEDEIROS, MARIA ELIEIDY GOMES DE OLIVEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O controle metabólico de indivíduos consiste em um dos maiores desafios dos serviços de saúde pública no mundo. O diabetes mellitus tipo 2 vem se tornando um dos principais entraves de saúde pública, alcançando expressiva representação como causa de doença e de morte no mundo todo. A adesão ao tratamento para esta patologia tem sido um desafio aos profissionais de saúde, em especial aos nutricionistas responsáveis pelas orientações quanto à dieta a ser seguida pelos diabéticos.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre diabetes mellitus do tipo 2 e o estilo de vida e contribuir com informações aos profissionais de saúde, em especial aos nutricionistas.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, de 2018 a 2022, utilizando as bases: SCIELO; e os descritores: diabetes mellitus do tipo 2, estilo de vida.

Resultados: Avaliar a redução de incidência de diabetes mellitus tipo 2, o desfecho primário foi o impacto na ocorrência da doença entre os indivíduos que receberam orientações nutricionais. Nos estudos com objetivo de avaliar o impacto da intervenção no controle de fatores de risco para o diabetes mellitus tipo 2, as alterações observadas de glicemia e de perfil de lipídios séricos entre os indivíduos do grupo “intervenção” foram consideradas como desfechos primários, definindo-se como desfechos secundários às alterações de peso e estilo de vida. Foram submetidos à avaliação clínica, bioquímica, antropométrica e de estilo de vida no Diabetes Mellitus do tipo 2, se observa resistência à captação de glicose, estimulada pela insulina, independentemente da hiperglicemia, e a deterioração dessa tolerância dependerá da capacidade do pâncreas em manter o estado de hiperinsulinêmica crônica. Diversos estudos têm demonstrado que o controle dos níveis glicêmicos pode prevenir ou retardar o desenvolvimento das complicações diabéticas.

Conclusão: Assim, vale salientar que há diversos fatores que influenciam no tratamento, especialmente os hábitos alimentares previamente adquiridos, e que estes devem ser considerados pelos profissionais, preservando a individualidade do paciente.

Trab. 85

DIETA CETOGÊNICA E TRANSTORNO BIPOLAR: EVIDÊNCIAS E RUMOS

Autores: MAYARA MAYER

Instituição: PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO RIO GRANDE DO SUL

Introdução: O Transtorno de Humor Bipolar (THB) é uma doença grave, crônica e recorrente, caracterizada por períodos de oscilações de humor, energia, sono e comportamento. O THB afeta cerca de 1% da população mundial e impacta na qualidade de vida, no funcionamento profissional e nos relacionamentos interpessoais,

além de aumentar o risco de suicídio em até 15 vezes. Apesar dos inúmeros tratamentos disponíveis, existe uma gama de pacientes refratários às abordagens convencionais e que apresentam recorrência dos episódios graves mesmo em vigência do tratamento. Ademais, muitas vezes a recuperação entre os episódios é incompleta, trazendo um declínio progressivo da capacidade funcional do indivíduo. Por outro lado, existem inúmeras evidências científicas de que a dieta cetogênica oferece benefícios para pacientes com epilepsia refratária e outros transtornos neurológicos, podendo também ser uma abordagem metabólica potencialmente promissora para indivíduos com transtornos psiquiátricos como o THB resistente ao tratamento farmacológico.

Objetivo: O objetivo deste trabalho é revisar a bibliografia científica disponível que associe dieta cetogênica e transtorno de humor bipolar.

Metodologia: Realizado busca de artigos científicos que continham os termos “ketogenic” e “bipolar disorder” na base de dados Pubmed .

Resultados: Foram encontrados 23 estudos, sendo que 8 foram incluídos nesta revisão. Evidenciou-se, nas buscas, um estudo observacional, um estudo de análise retrospectiva e 6 estudos de revisão. Os achados demonstram efeito positivo na estabilização do humor em pacientes com THB durante a dieta cetogênica, com melhora nos sintomas depressivos e psicóticos, bem como melhora nos marcadores de saúde metabólica.

Conclusão: Estudos recentes têm demonstrado estabilização do humor, melhora global dos sintomas psiquiátricos, assim como do perfil metabólico naqueles indivíduos com transtorno de humor bipolar que se mantiveram na dieta cetogênica. É possível que a abordagem cetogênica seja uma opção sustentável para estabilização do humor especialmente naqueles pacientes resistentes ao tratamento convencional, ou para aqueles que evoluem com déficit funcional mesmo em vigência do tratamento preconizado. A literatura científica, contudo, carece de dados robustos como estudos longitudinais e ensaios clínicos controlados que investiguem a eficácia e a segurança da dieta cetogênica em pacientes com THB, de forma que mais pesquisas são necessárias.

Trab. 86**DIETA MEDITERRÂNEA E PREVENÇÃO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES**

Autores: YVES HENRIQUE FARIA DIAS, KARINA DE OLIVEIRA ROSSI, BERNARDO MACHADO ORIOLI, LETICIA EDWIGES MACHADO ABRAHÃO, MARIA RITA ANDRADE DE SOUSA, SARAH CINTRA TONASSI DA SILVEIRA, THÉO ORTEGA CUNHA VIEIRA MARQUES, ANA PAULA FERREIRA

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

Introdução: A dieta mediterrânea se refere a um determinado padrão alimentar encontrado em áreas olivícolas da região do mar Mediterrâneo, onde se localizam países cujas taxas de mortalidade por doenças cardiovasculares são categoricamente mais baixas comparadas aos países de outras regiões da Europa e do mundo.

Objetivo: Investigar a relação da dieta mediterrânea como cofator de prevenção ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

Metodologia: Foi conduzida uma revisão de literatura a partir da análise de estudos obtidos na base de dados PubMed. Para tal, foram utilizados os descritores “Cardiovascular disease” e “Mediterranean diet”, bem como suas variações obtidas no MeSH. Nesse processo, foram incluídos na discussão sobre o tema as revisões sistemáticas, metanálises e ensaios clínicos controlados e randomizados, realizados em humanos, publicados nos últimos 10 anos e em língua inglesa. Foram excluídos da análise editoriais, artigos de opinião e estudos realizados em animais.

Resultados: Para fins de concepção do tópico atual, foram selecionados três estudos retornados pela busca anteriormente descrita, apontando na direção de que a dieta mediterrânea – caracterizada pela alta ingestão de gorduras monoinsaturadas, grãos, cereais e hortaliças, além de baixa ingestão de gorduras saturadas – tende a exercer efeitos positivos sobre a redução de incidência de fatores de risco para desenvolvimento de doença cardiovascular, uma vez que contribui na melhora do perfil lipídico e glicêmico e, portanto, da função endotelial, além de auxiliar no controle pressórico, redução do índice de massa corporal e circunferência abdominal, proporcionando maior biodisponibilidade de compostos antioxidantes e efeitos antiinflamatórios. Quando relacionada à

prevenção secundária, o fator de adesão a longo prazo da dieta mediterrânea pôde ser associado à diminuição da progressão da aterosclerose, o que evita a ocorrência de novos episódios oclusivos e suboclusivos arteriais – como nos quadros de doença arterial coronariana e doença cerebrovascular. Contudo, em relação a outros fatores, como a prevenção primária, a literatura ainda carece de mais estudos que busquem incorporar o rol de evidências obtidas até o momento.

Conclusão: As evidências analisadas indicam que a dieta mediterrânea tende a exercer efeitos positivos sobre a redução de incidência de fatores de risco para desenvolvimento de doença cardiovascular, atuando de modo satisfatório em sua prevenção.

Trab. 87**DISBIOSE INTESTINAL E SUA RELAÇÃO COM A OBESIDADE**

Autores: THAYANNE DOS SANTOS SILVA ARAÚJO, ILANE NÓBREGA DE LUCENA, ANDRESSA ALMEIDA BARBOSA, MARIA ELIZANGELA FERREIRA ALVES, JANUSE MÍLIA DANTAS DE ARAUJO, JESSICA CAROLANE SILVA DE OLIVEIRA, CLEITA KELIANE DO NASCIMENTO SILVA, ANDREZA MORAES DUARTE DE OLIVEIRA, DIEGO ELIAS PEREIRA, RITA DE CASSIA DE ARAUJO BIDO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A disbiose intestinal é caracterizada por uma desregulação em relação à proporção de bactérias benéficas e as patológicas. Esse desequilíbrio está relacionado à má absorção, interação fármaco-nutriente e alterações na permeabilidade da mucosa. A disbiose apresenta múltiplos fatores causais que favorecem o surgimento do desequilíbrio intestinal como distúrbios metabólicos, autoimunes, neurológicos e inflamatórios, além do excesso de alimentos industrializados.

Objetivo: Demonstrar a relação da disbiose intestinal como um dos fatores para contribuição do ganho de peso e, conseqüentemente, da obesidade, por meio de uma revisão da literatura.

Metodologia: Foram realizadas buscas de artigos nas bases de dados eletrônicos do Medline, Pubmed e Scielo dos últimos 5 anos, utilizando os descritores disbiose intestinal e obesidade.

Resultados: O intestino é um órgão muito importante para o sistema imunológico, pois

uma microbiota saudável contribui na digestão e absorção de nutrientes diminuindo os riscos de algumas patologias. A microbiota desregulada faz com que as bactérias patogênicas colonizem e se alojem no intestino delgado, causando sérios danos. A microbiota intestinal é composta por 5 filos que povoam principalmente o intestino grosso, dos quais dois se encontram em maior proporção, são eles: Firmicutes e Bacteroidetes. As bactérias Firmicutes são encontradas em maior quantidade no organismo adulto obeso onde elas produzem a fermentação e a modificação de carboidratos e ácidos graxos de cadeia curta contribuindo, assim, no aumento do acúmulo de gordura. Entretanto, os Bacteroidetes são encontrados em menor quantidade; utilizam os carboidratos a partir da metabolização de carboidratos insolúveis. Logo, percebe-se que há uma diferença na composição da microbiota intestinal entre obesos e eutróficos. Sabe-se que, a obesidade é caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal no indivíduo devido o consumo excessivo de alimentos contendo gorduras hidrogenadas e açúcares simples. Com essa conjuntura, a ciência, comprovou que a ingestão desses tipos de açúcares está associada diretamente ao excesso de ganho de peso e desequilíbrio intestinal, que está associado à obesidade.

Conclusão: Portanto, a disbiose intestinal é considerada uma condição favorável para a expressão de diversas doenças crônicas da atualidade, em destaque, a obesidade, por esse motivo, destaca-se, a importância em manter o equilíbrio na microbiota intestinal, visto que, sua desordem pode ser uma das causas da obesidade no ser humano.

Trab. 88

DISBIOSE INTESTINAL: CONSEQUÊNCIAS NA SAÚDE HUMANA.

Autores: FRANCIS VINICIUS FONTES DE LIMA, IONARIA DE JESUS SILVA, DANIELLE BEZERRA RODRIGUES

Instituição: Faculdade Estácio de Sergipe - Estácio FASE

Introdução: Muitas espécies de bactérias estão adaptadas a viver no intestino humano. A constante interação entre o hospedeiro e a sua microbiota intestinal pode ser responsável por inúmeros benefícios ao organismo humano. Na contramão, desequilíbrios envolvendo as

diferentes espécies que a compõem podem ocasionar ou atuar como coadjuvantes na gênese de diversas desordens orgânicas. Por isso, o equilíbrio da microbiota é de suma importância para a absorção de nutrientes, vitaminas e minerais.

Objetivo: O estudo em questão com efeito discorre sobre o uso probióticos e prebióticos e tem o objetivo de elucidar quando e em que condições os mesmos poderiam contribuir com a melhora da qualidade de vida, bem como busca avaliar os impactos da disbiose intestinal na saúde humana.

Metodologia: O presente estudo trata-se de uma revisão integrativa da literatura. Foram revisados artigos originais, realizados tanto com seres humanos como animais, durante o período de 2007 a 2022. A pesquisa foi realizada em três etapas. Primeiramente, os estudos encontrados nas bases de dados foram analisados quanto ao título. A segunda etapa consistiu na leitura dos resumos, e a última etapa seguiu da leitura completa dos artigos selecionados de modo a eleger os que atendessem aos critérios de inclusão previamente estabelecidos. A busca realizada na base de dados ocorreu por dois pesquisadores de forma independente, e ao final, as diferenças foram discutidas e consideradas em consenso.

Resultados: Após buscas nas bases de dados, foram identificados 27 estudos envolvendo a disbiose intestinal. Contudo, apenas 8 fizeram parte do escopo dos resultados desse estudo. Todos os estudos evidenciam a importância da microbiota intestinal na saúde humana desde os primeiros dias de vida nas diferentes fases de vida e indicam a existência de processos patológicos que afetam a qualidade de vida do ser humano.

Conclusão: Conclui-se que a microbiota intestinal tem grande influência na saúde humana, afinal trata-se de fator vital com funções diversas e interações com todos os órgãos humanos. Com efeito, o desequilíbrio dessa microbiota - a disbiose intestinal - pode ter consequências sérias e repercussões negativas para a saúde humana, que apesar de negligenciadas por muito tempo vem ganhando notoriedade e sendo alvo de inúmeros estudos nos dias atuais.

Trab. 89**DOENÇA DA URINA DE XAROPE DE BORDO: DO DIAGNÓSTICO AO MANEJO HOSPITALAR NA FASE AGUDA**

Autores: PRISCILA APARECIDA OLIVEIRA MILHOMEM SANTANA, SANDRA LUCIA FERNANDES, PRISCILLA COUCEIRO PITMAN MACHADO, CAMILA ABRÃO BORGES SALOMÃO, HIAGO RAFAEL ALVES AMORIM SILVA, MARIANA PIMENTA, EDVALDO GUIMARAES JUNIOR, AUDIE NATHANIEL MOMM, MARIA GRACIELA LUONGO DE MATOS, DANIELA MENDES LATRECHIA

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: A doença urinária do xarope de bordo (DUXB) é um erro inato do metabolismo raro, resultando na diminuição da atividade da enzima cetoácido desidrogenase de cadeia ramificada. Pode resultar em déficits neurocognitivos irreversíveis e fatais. O diagnóstico e o tratamento imediatos são necessários para prevenir ou reduzir a gravidade dessas complicações. Ela se manifesta classicamente no período neonatal com retardo no crescimento, marcos de desenvolvimento atrasados, dificuldades de alimentação e odor de xarope de bordo na urina ou cerúmen. Os metabólitos da isoleucina são responsáveis pelo odor do xarope de bordo na urina. Se não for tratada, pode ocorrer dano neurológico irreversível e catástrofe metabólica. Bons resultados clínicos podem ser esperados se o manejo for iniciado precocemente.

Objetivo: Este trabalho objetiva-se elucidar sobre esta patologia rara, seu diagnóstico e possibilidades terapêuticas no âmbito hospitalar.

Metodologia: Uma revisão de literatura sobre este assunto foi realizada através de pesquisa on-line pelos termos: maple syrup urine disease, treatment, parenteral nutrition no MEDLINE (via PubMed) e LILACS (via BVS). Foram selecionados artigos publicados nos últimos 5 anos, sendo de interesse revisão, revisão sistemática e guideline.

Resultados: Na DUXB o distúrbio metabólico ocorre devido à atividade anormal do complexo alfa-cetoácido desidrogenase de cadeia ramificada (ACDCR). Este complexo é responsável pela quebra de aminoácidos de cadeia ramificada: leucina, isoleucina e valina. O ACDCR está localizado dentro da membrana mitocondrial interna de vários tecidos, como músculo esquelético,

fígado, rim e cérebro. A Genetic Metabolic Dietitians International e Southeast Regional Newborn Screening and Genetics Collaborative desenvolveram o primeiro guideline de manejo da DUXB a "Diretriz de manejo nutricional para a doença da urina do xarope de bordo: uma abordagem baseada em evidências e consenso", onde consta as recomendações dietéticas no quadro agudo com proteína livre de BCAA, monitorização da aminoacidemia e diálise, se necessário, para reduzir o BCAA.

Conclusão: A DUXB é uma doença rara, porém potencialmente subdiagnosticada no Brasil. O tratamento consiste na administração de fórmulas especiais isentas de BCAA, o que evita sequelas neurológicas e melhora a sobrevida. Neste ponto as formulações isentas de BCAA não são de fácil acesso e disponibilidade no nosso país, sendo necessário ampliar a discussão sobre o manejo agudo desses casos no âmbito hospitalar.

Trab. 90**EFEITO DA HIPOMAGNESEMIA NA INFLAMAÇÃO CRÔNICA DE BAIXA INTENSIDADE EM INDIVÍDUOS OBESOS**

Autores: EDUARDO GOMES DE AZEVEDO, LAYS SILVA TOME

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

Introdução: A obesidade é uma doença crônica caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura que contribui para o desenvolvimento de distúrbios metabólicos em indivíduos que sofrem dessa condição. O acúmulo de tecido adiposo, principalmente intra-abdominal, está associado ao aumento da secreção de citocinas pró-inflamatórias, induzindo, assim, o desenvolvimento de inflamação crônica de baixo grau que favorece a resistência insulínica bem como aumenta substancialmente o risco de doenças metabólicas como diabetes mellitus tipo 2 e doença hepática gordurosa não-alcoólica.

Objetivo: O objetivo do presente estudo é compreender, à luz da literatura atual, a possível relação da hipomagnesemia com a perpetuação da inflamação crônica de baixa intensidade relacionada à obesidade.

Metodologia: Revisão bibliográfica de artigos publicados nas bases de dados SciELO e PubMed.

Resultados: No indivíduo obeso, as concentrações de adipocinas pró-inflamatórias

como o fator de necrose tumoral alfa (TNF- alfa), a interleucina 6 (IL-6), o inibidor do ativador do plasminogênio1 (PAI-1), a proteína C reativa e a resistina estão aumentadas, enquanto as adipocinas anti-inflamatórias, como a adiponectina encontram-se em baixas concentrações quando comparadas aos valores encontrados em sujeitos eutróficos. Esse estado inflamatório crônico de baixo grau desempenha um papel central no emaranhado de complicações metabólicas associadas à obesidade pois está associado à resistência insulínica, disfunções endoteliais e microvasculares. Estudos apontam que a redução da ingestão de magnésio e sua baixa concentração sérica estão fortemente relacionadas ao aumento da concentração plasmática de adipocinas pró-inflamatórias.

Conclusão: Se faz necessário entender mais profundamente a metabolização desse mineral e sua capacidade de interação com a inflamação quando este se vê depositado no plasma, eritrócitos, tecidos moles, músculos e ossos já que apesar dessa influência, a suplementação mineral oral não parece influenciar na redução dos biomarcadores inflamatórios. Concluímos que não existem novos estudos sobre como contornar e quais medidas podem ser tomadas para realizar o rearranjo de minerais como o magnésio, contribuindo para a homeostase corpórea e a consequente diminuição da inflamação crônica de baixo grau.

Trab. 91

EFEITO DO CONSUMO DIETÉTICO DE NITRATO INORGÂNICO PROVENIENTE DA BETERRABA NO CONTROLE PRESSÓRICO DE PACIENTES HIPERTENSOS.

Autores: EDUARDO GOMES DE AZEVEDO, LAYS SILVA TOME

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

Introdução: A Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) é uma condição clínica multifatorial que se caracteriza pela elevação e sustentação dos níveis de pressão arterial (≥ 140 mmHg para sistólica e/ou 90 mmHg para diastólica). No contexto da HAS, um ingrediente nutricional chave que ganhou recentemente maior atenção é o nitrato inorgânico (NO₃). O nitrato é encontrado em altas concentrações em folhas verdes como espinafre e rúcula, e em raízes como a beterraba.

Objetivo: O objetivo do presente estudo é compreender, à luz da literatura atual, o efeito do consumo dietético de nitrato inorgânico a partir da beterraba no que concerne ao controle pressórico na HAS.

Metodologia: Revisão bibliográfica de artigos publicados na base de dados PubMed entre 2014 e 2022.

Resultados: O óxido nítrico (NO) faz parte de uma família de radicais livres envolvidos na homeostase, resposta imunológica, atividade cardiovascular e neurotransmissão. O NO pode ser produzido pelo organismo humano via óxido nítrico sintase (NOS) dependente ou via NOS independente. No mecanismo NOS independente, a produção de NO envolve um ciclo entero-salivar de redução do nitrato (NO₃⁻) a nitrito (NO₂⁻) e a sua subsequente conversão em NO. No que tange à HAS, embora numerosos fatores tenham sido implicados na sua fisiopatologia, acredita-se que uma via comum seja a perda da função endotelial normal associada ao envelhecimento. O endotélio saudável torna-se vasodilatado em resposta à ação de moléculas como óxido nítrico (NO), prostaciclina e fatores hiperpolarizantes derivados do próprio endotélio. Outrossim, o principal mediador nesse contexto constitui-se no NO. Um aumento no pool circulante de NO através da via enterosalivar nitrato-nitrito-NO melhora a função endotelial e diminui a pressão arterial em indivíduos saudáveis.

Conclusão: Ademais, a partir das abordagens terapêuticas atuais, uma suplementação dietética com suco de beterraba é postulado como uma estratégia nutricional que pode ajudar a controlar a pressão arterial sanguínea em indivíduos saudáveis, população pré-hipertensiva e até pacientes diagnosticados e fazendo tratamento medicamentoso. Destarte, a literatura corrente parece indicar efeitos positivos da ingestão de nitratos inorgânicos a partir do consumo da beterraba, indicando benefícios na saúde cardiovascular e auxílio no controle da HAS.

Trab. 92

EFEITO FARMACOLÓGICO DOS ANÁLOGOS DE GLP-1 NO EMAGRECIMENTO

Autores: DANIELLE BEZERRA RODRIGUES, MARIANA ARAGÃO MATOS DONATO, ANDERSON WEINY BARBALHO SILVA

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: No Brasil dois análogos de GLP-1 são bastante utilizados: a liraglutida e a semaglutida. A resposta clínica da perda de peso com o uso desses medicamentos se torna uma boa opção para prescritores e pacientes.

Objetivo: Diante disso, o objetivo deste estudo é destacar a ação dos análogos de GLP-1 na fisiologia do emagrecimento.

Metodologia: Trata-se de um estudo de revisão narrativa, com levantamento bibliográfico através das bases de dados Scielo, Lilacs, Pubmed e NCBI, a partir dos descritores GLP-1; obesidade; tratamento farmacológico e liraglutida, nos idiomas português e inglês.

Resultados: Após leitura criteriosa dos achados, observou-se que as diferenças entre os dois compostos se iniciam na metabolização, sendo a liraglutida formada por aminoácidos essenciais e um monoácido C16 e metabolizado normalmente; a semaglutida contém um aminoácido não descrito em humanos e componentes sintéticos que diferenciam sua metabolização. Pesquisas recentes sugerem que, apesar da diferença estrutural entre essas medicações, não há diferença estatística quando comparamos a dose diária recomendada da liraglutida e dose semanal sugerida para a semaglutida, sendo as duas estratégias similares na perda de peso; porém a semaglutida se mostrou mais eficiente na diminuição da hemoglobina glicada sérica. Os análogos do GLP-1 irão funcionar como o hormônio incretínico endógeno, tentando aumentar a regulação homeostática por reduzir o apetite e diminuir a vontade de comer alimentos caloricamente densos. Existem evidências que sugerem que nem todos os indivíduos respondem de maneira igual. Esses pacientes são divididos em 3 grupos: os respondedores iniciais, com perda de peso significativa em até 4 semanas, os respondedores, em que a perda de peso se torna clara em 16 semanas e os não-respondedores, que apresentam perda de peso muito pequena com um ano. Existem algumas sugestões para o motivo: gênero do paciente (mulheres respondem diferentemente de homens), IMC acima de 40, fatores farmacocinéticos (dentro da classe de drogas algumas tem maior eficácia), polimorfismos no receptor de GLP-1 e variações no sistema hedônico de recompensa, que não seriam afetados por esses fármacos.

Conclusão: Conclui-se que a classe de fármacos que age como análogos dos hormônios

incretínicos representa um grande avanço no tratamento da obesidade. Seu mecanismo de ação mimetiza a homeostase que deveria estar ocorrendo quando ocorre a alimentação, fazendo com que o organismo do indivíduo necessite de menor quantidade de calorias.

Trab. 93

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DA CREATINA SOBRE O PERFIL GLICÊMICO: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, DIEGO ELIAS PEREIRA, GABRIEL FONTES MEDEIROS, EDSON DOUGLAS DA SILVA PONTES, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A creatina é um aminoácido que pode ser produzido pelo fígado, rins e pâncreas ou obtido através da alimentação. A maior parte é encontrada no músculo esquelético e costuma ser utilizada por praticantes de atividade física para a rápida regeneração do trifosfato de adenosina (ATP) e reconstrução muscular. Alguns estudos têm mostrado a possibilidade de a creatina atuar sobre a regulação dos níveis de glicose sanguíneos.

Objetivo: Desse modo, objetivou-se analisar os impactos da suplementação da creatina em estudos clínicos e experimentais.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa 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: "creatina", "diabetes", "insulina". Para a seleção do material, foram considerados determinados critérios, sendo incluídos artigos dos últimos 5 anos com abordagens clínicas e utilização de ratos como modelo experimental.

Resultados: Nas pesquisas experimentais, a creatina foi administrada principalmente na ração dos ratos, ou ainda, através da ingestão hídrica. Foi observado na minoria de estudos, que a creatina foi capaz de aumentar a concentração de insulina, porém, associado também, à elevação de glicose. Sendodessemodo, obtido uma provável resistência insulínica. Em contrapartida, o maior número

de estudos registrou que a creatina controlou o perfil glicêmico dos animais, e assim, promoveu tolerância glicêmica. Tais variações podem ocorrer em virtude da metodologia empregada: como método e tempo de administração de cada protocolo. Com relação aos estudos clínicos, nota-se uma maior homogeneidade entre os achados, com maior controle da glicose, sem ocorrer, no entanto, resistência insulínica.

Conclusão: Portanto, mais estudos são necessários para elucidar melhor as vias bioquímicas, protocolo de duração de cada tratamento e formas de administração do suplemento em ratos, antes de investigar efeitos em estudos clínicos.

Trab. 94

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA D EM INDIVÍDUOS PORTADORES DE DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, MIKARLA CÂNDIDO BALDOINO, ALINE DA SILVA FERNANDES MATIAS, ANTONIO GABRIEL CASADO SILVA OLIVEIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, DIEGO ELIAS PEREIRA, MARIA ELIEIDY GOMES DE OLIVEIRA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC) é definida como um conjunto de doenças que causa a obstrução crônica do fluxo aéreo, limitando esse fluxo de forma progressiva. Geralmente acomete cerca de 210 milhões de pessoas no mundo, e possui uma das taxas mais elevadas de morbidade e mortalidade, tendo o tabagismo como o principal fator de risco para o seu desenvolvimento, sendo esse, o responsável por quase 90% dos casos existentes. Portadores dessa patologia tendem a desenvolver desnutrição e caquexia, logo, o estado nutricional e consumo dietético torna-se uma peça chave para o acompanhamento clínico. Estudos recentes apontam que a vitamina D desempenha um papel importante acerca do tratamento dietético em indivíduos que possuam algum tipo de doença respiratória, levando em consideração que ela age diretamente no sistema imune.

Objetivo: Identificar através da literatura quais os efeitos da suplementação de vitamina D

no tratamento de portadores de doença pulmonar obstrutiva crônica.

Metodologia: Foi realizada uma busca de material publicados entre os anos de 2018 a 2022, nos idiomas: Inglês e Português, essa busca foi conduzida pelos descritores: “vitamina D”, “doenças respiratórias” e “suplementação”, realizada no banco de dados Scientific Electronic Library Online.

Resultados: Diversos fatores contribuem para alterações indesejadas e desfavoráveis acerca da composição corporal, de forma que, portadores de doença pulmonar obstrutiva crônica tendem a perder massa magra e óssea, além de muscular, podendo até desenvolver a osteoporose. Desse modo, a insuficiência de vitamina D acaba tornando-se diretamente um fator de risco para a progressão dessa doença. Estudos apontam que a suplementação de vitamina D aumentam a taxa de absorção de cálcio no intestino, melhorando assim a calcificação esquelética e reduzindo os níveis de fratura em até 60%. A suplementação reduz ainda, significativamente os níveis de hospitalizações e os níveis de incidência acerca de infecções agudas derivadas de doenças respiratórias.

Conclusão: Portanto, observa-se que a suplementação de vitamina D para portadores de doença pulmonar obstrutiva crônica torna-se eficaz, principalmente acerca do metabolismo de absorção do cálcio, logo, destaca-se a importância do acompanhamento nutricional desses indivíduos, com o intuito de promover uma melhor qualidade de vida aos mesmos.

Trab. 95

EFEITOS DAS MEDIDAS DIETÉTICAS E ATIVIDADE FÍSICA NA SÍNDROME DO OVÁRIO POLICÍSTICO

Autores: YVES HENRIQUE FARIA DIAS, VITOR HUGO LOBO FERNANDES, PATRICK RIBEIRO REIS, FERNANDA PORIES PROSPERI ANDRADE, LARISSA MATTOS SEIXAS, LIVIA VECCHI LANNA, MARIA EDUARDA SANHUDO DE PAULA, MARY ANNE ANDRADE LAFETA RABELO, ANA PAULA FERREIRA

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

Introdução: A síndrome do ovário policístico (SOP) é o distúrbio metabólico mais comum entre as mulheres em idade reprodutiva e possui como manifestações mais prevalentes a presença

de ovários policísticos, disfunções menstruais, infertilidade e hiperandrogenismo. A SOP se relaciona com o desenvolvimento de resistência à insulina e alterações metabólicas - que podem ter seu curso alterado a partir da adoção de medidas dietéticas e prática de atividade física.

Objetivo: Analisar os efeitos das medidas dietéticas e práticas de atividade física no contexto da SOP.

Metodologia: Foi realizada uma revisão de literatura, selecionando estudos publicados originalmente em inglês, utilizando a base de dados PubMed. A busca pelos descritores e termos utilizados foi efetuada mediante consulta ao MeSH e os descritores foram: "Síndrome do Ovário Policístico", "Dieta" e "Atividade física". Foram excluídos os estudos que não apresentaram resultados e os com métodos mal descritos. Inicialmente foram encontrados 18 estudos e após aplicação dos critérios de inclusão e exclusão, apenas cinco artigos fizeram parte do escopo e análise final.

Resultados: Os estudos demonstraram que dieta associada ou não a exercícios físicos foram mais efetivos na melhoria do metabolismo de mulheres com SOP do que apenas exercícios físicos. O aumento da ingestão de fibras e a redução do consumo de gordura trans foram fortemente associados à melhoria do metabolismo em mulheres com SOP. A resistência insulínica também sofreu uma melhora com a redução do consumo de gordura, além do colesterol total e LDL. As análises mostraram que uma dieta saudável com alta ingestão de fibras e baixo teor de gorduras saturadas e gordura trans foram correlacionadas com a diminuição do índice de massa corporal, melhora da composição corporal, pressão arterial, glicose em jejum e perfil lipídico. Essa melhora contribuiu para a normalização dos distúrbios metabólicos frequentemente observados na SOP. Além disso, a menor ingestão de gorduras trans foi relacionada a uma atenuação da infertilidade - característica encontrada em uma parcela substancial de mulheres acometidas pela SOP.

Conclusão: A combinação de medidas dietéticas aliada a prática de atividade física em mulheres com SOP foi capaz de apresentar bons resultados metabólicos e funcionais.

Trab. 96

EFETOS DO TREINAMENTO INTERVALADO DE ALTA INTENSIDADE E SUPLEMENTAÇÃO DE L-CARNITINA SOBRE PARÂMETROS DE METABOLISMO ENERGÉTICO NO MÚSCULO PLANTAR DE RATOS OBESOS

Autores: KLAUS JOHANN JACQUES SCHEBEK TEIXEIRA, DANIELA DELWING DE LIMA, DÉBORA DELWING DAL MAGRO, LARISSA DELMONEGO, ALESSANDRA BETINA GASTALDI, JÚLIA DE OLIVEIRA WEINFURTER, GABRIELA FERREIRA KUNZ ELIAS, HELOIZA CRUZ DE OLIVEIRA, CARLA WERLANG COELHO, RAMON FERNANDES OLM

Instituição: UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE

Introdução: A obesidade está relacionada à processos inflamatórios e químicos. O treinamento aeróbico de alta intensidade (HIIT) aliado a suplementação de Carnitina (C) pode promover efeitos de melhora no metabolismo energético.

Objetivo: Verificar os efeitos protetores do HIIT e da suplementação de C sobre parâmetros do metabolismo energético no músculo plantar de ratos obesos.

Metodologia: Animais foram divididos em cinco grupos: Dieta Normal + Não Treinado (DN-NT), Dieta Rica em Gordura + Não Treinado (DRG-NT), Dieta Rica em Gordura + Não Treinado + C (DRG-NT-C), Dieta Rica em Gordura + Treinamento Intervalado de Alta Intensidade (DRG-HIIT) e Dieta Rica em Gordura + Treino Intervalado de Alta Intensidade + C (DRG-HIIT-C). Os animais dos grupos DRG foram alimentados com dieta hiperlipídica por 14 semanas, enquanto os dos grupos DN foram tratados com dieta padrão. A C foi administrada por gavagem assim que o HIIT foi iniciado, 5 dias na semana. Os animais correram em esteira com 20° de inclinação, 3 min. a 60% de intensidade, seguidos por 4 min. a 85% da velocidade máxima do teste sucessivamente, até somarem 49min. de treinamento, e o grupo NT, caminhou com intensidade de 40%, 2 vezes na semana. Após a 10ª semana de treinamento os animais foram sacrificados por decapitação e o músculo plantar separado e preparado para análise da piruvato quinase (PK), citrato sintase (CS), succinato desidrogenase (SDH), complexo II e citocromo c oxidase (COX).

Resultados: O HIIT isolado e associado à suplementação de C aumentou a atividade da PK

e a associação do HIIT e C melhorou a atividade da CS no músculo plantar, quando comparado aos demais grupos. No complexo II, o HIIT isolado e associado à suplementação de C aumentou a atividade do complexo. Na SDH, a DRG diminuiu a atividade da enzima quando comparado ao grupo DN-NT, enquanto a suplementação isolada de C, o HIIT isolado e a associação de ambos aumentaram a atividade enzimática. Na COX, a DRG isolada reduziu a atividade da enzima no músculo, quando comparado ao grupo DN-NT, e a suplementação de C reverteu parcialmente. O protocolo HIIT, isolado e associado à C, reverteu e aumentou este parâmetro, sugerindo que a eficiência energética mitocondrial pode ser melhorada pelo exercício.

Conclusão: A DRG promoveu alterações na função mitocondrial e o protocolo HIIT isolado e por vezes associado à C, preveniu as alterações no músculo plantar de ratos obesos.

Trab. 97

EFEITOS DOS AGONISTAS DOS RECEPTORES DE GLP-1 NA DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO ALCOOLICA - UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: BARBARA LIZ TAVEIRA DOS REIS, ELIAS LEMOS DE LIMA, LEONARDO CAMPOS FONTES, LARISSA GOULART MALTEZ, ANNA CAROLINA DE OLIVEIRA

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: A doença hepática gordurosa não alcoólica (NAFLD), atualmente considerada como a manifestação hepática da síndrome metabólica, tem-se revelado altamente prevalente em todo mundo, se consubstanciando em um grande desafio para toda a comunidade médica no que tange ao seu tratamento. Poucas drogas atualmente possuem comprovada eficácia para o tratamento da NAFLD, sendo este campo desafiador para todos que lidam com esses pacientes. Nesse sentido, despontam novos estudos, com drogas promissoras, sobretudo aqueles que avaliam os efeitos dos agonistas dos receptores glucagon-1 (GLP-1 RAs) no tratamento da doença hepática gordurosa não alcoólica.

Objetivo: Avaliar os efeitos terapêuticos dos agonistas de receptores de GLP-1 no tratamento da doença hepática gordurosa não alcoólica. .

Metodologia: Publicações em inglês nos bancos de dados PubMed de 2017 até agosto de

2022. Foram consideradas oito meta-análises que avaliaram o uso do agonista de receptor de GLP-1 no tratamento da NAFLD. .

Resultados: Sete das oito meta-análises encontraram resultados positivos - com significância estatística - na análise dos ensaios clínicos randomizados no que concerne ao uso dos agonistas dos receptores de GLP-1 no tratamento da NAFLD. Ficou demonstrado melhora significativa das transaminases em 4 dos 7 estudos analisados. Um estudo avaliou a associação com a Pioglitazona revelando efeito benéfico no perfil de peso e melhora da inflamação hepática. Dois estudos apontaram para a redução da gordura hepática e uma meta-análise apontou melhora significativa na análise da biópsia hepática. A maior parte dos estudos ressalta os efeitos benéficos dos agonistas de GLP-1 nos fatores que melhoram a resistência insulínica, tais como hemoglobina glicada, perda de peso diminuindo a inflamação, perfil lipídico, como prováveis fatores causais na diminuição da gordura hepática. Uma meta-análise, ao contrário, não encontrou significância estatística na redução das enzimas hepáticas e dos marcadores de resistência insulínica.

Conclusão: A presente revisão de literatura sugere que os agonistas de GLP-1 podem ser uma ferramenta promissora no tratamento da NAFLD. Entretanto, os estudos analisados mostram-se heterogêneos em seus métodos, sendo necessários ensaios clínicos randomizados mais amplos e de melhor qualidade para validar os dados sugeridos.

Trab. 98

EFEITOS E BENEFÍCIOS DA INGESTÃO DE FIBRAS ALIMENTARES NO TRATAMENTO E PREVENÇÃO DA CONSTIPAÇÃO INTESTINAL: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, CARMEM EMANUELLY GUEDES DANTAS PEREIRA, BIANCA JOYCE SOUZA DANTAS, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A constipação intestinal é um dos distúrbios intestinais mais frequentes,

principalmente em pessoas com hábitos alimentares e de vida inadequados. Fibras alimentares são polissacarídeos (celulose, hemiceluloses, pectinas, gomas e mucilagens) e polímeros de fenóis (lignina) resistentes a ação de enzimas digestivas e conseqüentemente a absorção no intestino delgado humano. São encontradas em alimentos de origem vegetal e é considerada um alimento funcional por promover benefícios à saúde além das funções nutricionais básicas.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura e observar a importância nutricional do consumo de alimentos ricos em fibras solúveis e insolúveis na prevenção e tratamento da constipação intestinal.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura, em que foram selecionados 10 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, de 2017 a 2022, utilizando as bases: LILACS; SCIELO; Google Acadêmico; e os descritores: Fibras alimentares; alimentos funcionais; constipação intestinal.

Resultados: As fibras alimentares podem ser classificadas quanto à solubilidade em água de seus componentes, solúveis e insolúveis. Fibras solúveis fornecem viscosidade ao bolo fecal, retardam o esvaziamento gástrico e reduzem o tempo de contato da matéria fecal com a mucosa do intestino. Além disso, são fermentadas pelas bactérias intestinais no cólon, produzindo ácidos graxos de cadeia curta (acético, butírico e propiônico), que regulam a proliferação epitelial e aumentam a produção de muco, além de estimular a absorção de sódio e água. Também aumentam o volume do bolo fecal em razão do ajuntamento de massa bacteriana no decorrer de sua degradação. Fibras insolúveis melhoram o trânsito intestinal pois aumentam o volume do bolo fecal restando água, geralmente não sofre fermentação. O bolo fecal produto de uma alimentação rica em fibras incentiva o peristaltismo intestinal, tornando mais fácil a evacuação e aumentando a frequência da mesma.

Conclusão: Portanto, a capacidade das fibras alimentares de absorver água e aumentar o volume do bolo fecal é fundamental no tratamento e prevenção da constipação intestinal. O consumo de fibras alimentares pode contribuir para a melhora de doenças e distúrbios do trato gastrointestinal, a partir da sua atuação benéfica no organismo.

Trab. 99

EFICÁCIA DA SUPLEMENTAÇÃO COM CREATINA EM ADULTOS DA TERCEIRA IDADE PRATICANTES DE TREINO DE RESISTÊNCIA

Autores: BEATRIZ ZIMERMANO COIMBRA, MAYARA HIGUCHI, ERICKS DOMICIANO BORGES, MARCELO VALENTIM MANSANO, MARILDA APARECIDA MILANEZ MORGADO DE ABREU

Instituição: FACULDADES DE DRACENA

Introdução: Na terceira idade a redução da força muscular ocorre mais rapidamente do que a redução da massa muscular, sendo características marcantes da sarcopenia. Uma das estratégias para amenizar essas perdas, há como alternativa o treinamento de resistência (TR), e associação com suplementação de creatina vem sendo utilizada.

Objetivo: Determinar se a adição da suplementação com creatina ao treinamento de resistência aumenta os ganhos de massa muscular, força e função em adultos da terceira idade.

Metodologia: Fez-se uma revisão narrativa com base nos artigos da plataforma Pubmed com os seguintes descritores MESH: "elderly" AND "creatine" AND "resistance training". Sendo selecionados ensaios clínicos, ensaios clínicos randomizados e revisões sistemáticas dos últimos 10 anos. Foram encontrados 18 artigos, sendo 7 relevantes para a revisão.

Resultados: Cooke MD et al, 2014, não demonstrou benefício no ganho de força e massa muscular com a suplementação de creatina após o TR quando comparado ao treino isolado por 12 semanas em homens entre 55 a 70 anos. Candow DG et al, 2021, também não houve benefício em homens entre 49 a 69 anos. Aguiar et al, 2013, demonstrou efeito benéfico na suplementação com creatina após o TR, sendo também mais eficiente na realização de testes funcionais de força submáxima do que o grupo placebo em mulheres entre 60 a 65 anos. A revisão de Dos Santos EEP, et al, 2021, também demonstrou benefício no público feminino, porém não conclui que houve aumento da massa muscular. Candow et al, 2015, avaliou homens e mulheres entre 50 e 71 anos, apresentando um aumento da massa magra e força muscular em adultos e idosos com suplementação de creatina associado ao TR. Devries MC, et al, 2014, também avaliou homens

e mulheres com idade entre 55 a 71 anos e observou que durante o TR associado ao uso de creatina houve um aumento da massa corporal total e massa livre de gordura com forte tendência de diminuição de gordura corporal. Stares A, et al, 2020, afirma que os benefícios da suplementação de creatina na parte superior e/ou inferior da força corporal, capacidade funcional, massa magra e potencial DMO regional do fêmur requer uma dose diária baixa contínua dose de creatina combinada com RT moderado por pelo menos 12 semanas.

Conclusão: A suplementação de creatina em pessoas da terceira idade aumenta o ganho de força e massa muscular, resultando em uma melhor qualidade de função muscular, e conseqüentemente de vida, para o público estudado.

Trab. 100

EFICÁCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DE BETA-ALANINA NO ATLETA DE ENDURANCE: REVISÃO SISTEMÁTICA E META-ANÁLISE

Autores: FELLIPE PINHEIRO SAVIOLI, JAN WILLEN CEFREY, EDUARDO SIGNORINI BICAS FRANCO, JULIANA PERUZZO, THAMIRIS TEIXEIRA DE MIRANDA ROSAS, LIVIA MARIA MORAES DUMONT, BRUNA RODRIGUES DE PAIVA, PEDRO BACHES JORGE

Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS DA SANTA CASA SÃO PAULO

Introdução: A beta-alanina é um aminoácido que reage junto com a histidina no tecido muscular, por meio da enzima carnosina-sintase, formando a carnosina. A carnosina é um excelente tampão intra-celular (neutraliza moléculas de H⁺). Desse modo, é muito utilizada nos esportes onde a via de ressíntese de ATP ocorre de forma predominante pela via glicolítica. Isso porque, nessa via especificamente, é onde existe grande formação de ácidos e geralmente a fadiga durante a atividade física esta relacionada com a acidose metabólica. Alguns atletas que praticam modalidades esportivas onde a via de ressíntese predominante de ATP seja a fosfocreatina ou a oxidativa têm suplementado beta-alanina, objetivando melhora do desempenho. Do ponto de vista metabólico, não haveria indicação para a suplementação de beta-alanina nesses atletas, visto que acidose metabólica não seria uma grande

preocupação. Porém existem artigos avaliando a suplementação de beta-alanina em atletas de endurance, com resultados controversos, mesmo quando não houve avaliação de sprints durante a análise

Objetivo: Realizar uma revisão sistemática e meta-análise com estudos que houveram suplementação de beta-alanina em atletas onde a via de ressíntese de ATP predominante fosse a oxidativa. Nesse estudo, seriam eliminados os artigos que avaliaram sprints durante uma atividade física de longa duração.

Metodologia: Foi realizado busca com as palavras "beta alanine"+ "supplementation" + "spots" nas plataformas Pubmed, Scielo, CAPES, Eric e Google Foram encontrados inicialmente 555 artigos que avaliavam suplementação de beta-alanina com atividade física Preencheram os pré-requisitos 10 artigos, porém com métodos de avaliação diferentes; 03 artigos avaliavam melhora da captação máxima de oxigênio (VO₂ máx), enquanto que 07 artigos avaliavam aumento da distância percorrida ou diminuição do tempo para percorrer determinada distância. Desse modo, realizamos 2 meta-análises diferentes: a primeira para avaliação do VO₂ máx e a segunda para avaliação de distância percorrida ou diminuição do tempo para uma determinada distância O modelo estatístico utilizado foi a metanálise através do software RevMan (review manager 5.3)

Resultados: Não houve diferença na avaliação do VO₂ máx e houve uma pequena diferença não estatisticamente significativa para melhora em distancia percorrida

Conclusão: Não há indicação na suplementação de beta-alanina no atleta de endurance.

Trab. 101

EMAGRECIMENTO X HIPERTROFIA: QUAL A MAIOR PROCURA NO CONSULTÓRIO?

Autores: GUSTAVO NEVES DO NASCIMENTO, LUCAS FREITAS FALEIRO, LARISSA BARBOZA AZEVEDO, IAGO FELIPE BARBOSA DA SILVA, AMANDA BAIÃO

Instituição: FACULDADE SÃO LUCAS

Introdução: Durante os últimos anos, a estética do corpo tem construído padrões pessoais e sociais, que são reproduzidos em massa pelos meios de comunicação. Assim, a quantidade de jovens que buscam alcançar esses resultados vem

umentando, com a utilização de treinamentos de peso, uso de suplementação alimentar, hormônios e dietas. Esses objetivos podem ser divididos em dois principais, a hipertrofia muscular, definida pelo aumento do tamanho dos músculos e de suas fibras, e o emagrecimento, onde o percentual de peso perdido é decorrente da redução da gordura corporal e não da massa magra. Em Porto Velho, Rondônia, 64,41% da população maior de 18 anos está acima do peso, o que lhe confere o título de capital com maior porcentagem de adultos com sobrepeso e obesidade do país.

Objetivo: Avaliar a queixa principal dos pacientes atendidos em uma clínica de nutrição, em Porto Velho, Rondônia.

Metodologia: Estudo descritivo, retrospectivo e quantitativo. Dos 857 pacientes atendidos entre março de 2021 e maio de 2022 foram sorteados 226 prontuários de modo aleatório conforme o número de seus registros. Critérios de inclusão: ter mais de 18 anos e ter realizado pelo menos uma consulta e um retorno no período analisado. Foram coletados dados relacionados com a idade, sexo e o motivo da consulta.

Resultados: Dos 226 pacientes avaliados, 122 (53,98%) buscavam por emagrecimento, 59 (26,11%) por hipertrofia muscular, 6 (2,65%) tinham os dois objetivos e 39 (17,26%) possuíam outros interesses, como por exemplo melhorar os hábitos alimentares e a qualidade do sono. A faixa etária mais prevalente foi dos 31-45 anos, correspondendo a 47,54% (58) dos pacientes que desejavam emagrecer e 49,15% (29) dos que buscavam por hipertrofia. Além disso, a quantidade de mulheres que procuram o atendimento foi de 61,5% (139) enquanto os homens que foi 38,5% (87).

Conclusão: Dos dados analisados é possível extrair que a procura por emagrecimento é majoritária, o que pode ser reflexo de uma população acima do peso. Diante do aumento da obesidade e do agravamento de suas complicações nos últimos anos, a sociedade tem se tornado mais consciente e a busca por mudanças na qualidade de vida tem ocorrido cada vez mais cedo, o que corrobora com a faixa etária mais prevalente, adultos que desejam envelhecer de forma mais saudável. Embora o interesse masculino em cuidar da saúde vem aumentando de forma gradual, as mulheres ainda são a maioria na procura pelo bem-estar, seja para hipertrofia, ou para perda de peso.

Trab. 102

ENCEFALOPATIA DE WERNICKE SECUNDÁRIA À NUTRIÇÃO PARENTERAL EXCLUSIVA APÓS RESSECÇÃO INTESTINAL MACIÇA

Autores: GUSTAVO SANTOS PAIVA LAENDER MOURA, FERNANDO BAHDUR CHUEIRE, JULIO SÉRGIO MARCHINI, SELMA FREIRE DE CARVALHO DA CUNHA

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: A Encefalopatia de Wernicke é um distúrbio neuropsiquiátrico caracterizado pela tríade de oftalmoplegia, ataxia e confusão mental, decorrente da deficiência de tiamina. Esta condição está frequentemente associada ao uso abusivo crônico de etanol, mas outras etiologias têm sido citadas na literatura.

Objetivo: Descrever o caso clínico de um paciente com ressecção intestinal extensa que evoluiu com encefalopatia de Wernicke causada por prescrição de nutrição parenteral que inadvertidamente não continha tiamina.

Metodologia: RELATO DO CASO: Homem, 50 anos, em 2009 teve abdome agudo obstrutivo, com resolução do quadro após liberação cirúrgica de bridas. Em 2018, apresentou novo episódio de abdome agudo obstrutivo e o quadro se repetiu no 10º dia do pós-operatório. Nesta ocasião, o paciente evoluiu com isquemia mesentérica extensa, quando foi feita enterectomia total e anastomose duodeno-colônica. Posteriormente, o diagnóstico anatomopatológico mostrou-se tratar-se de tumor desmóide, que justificava os quadros obstrutivos de repetição. Após ressecção intestinal extensa houve tentativas infrutíferas de aporte nutricional por via oral e enteral. Foi iniciada nutrição parenteral com bolsa pronta para uso, sem adição do complexo vitamínico específico para uso venoso.

Resultados: Após 2 meses do início da nutrição parenteral, o paciente apresentou diplopia, nistagmo, perda de memória, confusão mental e confabulação. Após avaliação de neurologista, foi feito o diagnóstico de Síndrome de Wernicke e iniciado a reposição venosa de complexo B que continha tiamina. No dia seguinte houve desaparecimento do nistagmo e da diplopia, além de melhora da confusão mental. No entanto, o paciente permaneceu com perda da memória recente. A Ressonância magnética evidenciou atrofia de corpo mamilar e gliose de hipotálamo,

confirmando o diagnóstico de Encefalopatia de Wernicke.

Conclusão: O paciente apresentou lesão neurológica irreversível, que teve impacto negativo na sua qualidade de vida. O caso é relevante para alertar o profissional quanto à necessidade de adequada reposição vitamínica em pacientes dependentes de nutrição parenteral.

Trab. 103

EQUAÇÕES PREDITIVAS DA TAXA METABÓLICA DE REPOUSO EM ADULTOS COM SOBREPESO E OBESIDADE: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: MARIE PIAZZA PAGNAN

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: A taxa metabólica de repouso (TMR) é o maior contribuinte para o cálculo do gasto energético do indivíduo. Determiná-la de forma adequada é essencial para o sucesso da nutroterapia no tratamento da obesidade. Diversas equações foram desenvolvidas para estimar a TMR e são utilizadas amplamente na prática clínica. Evidências sugerem que a estimativa destas equações perde precisão na obesidade, configurando um risco no sucesso do tratamento.

Objetivo: O objetivo deste estudo foi realizar uma revisão da literatura a fim de identificar a precisão das equações em indivíduos com sobrepeso e obesidade a fim de orientar o profissional no planejamento dietético destes pacientes.

Metodologia: Foi realizada uma pesquisa na base de dados PubMed utilizando os termos “metabolic rate”, “predictive equations” e “obesity”. Para a revisão, foram incluídos artigos que avaliaram a precisão das equações preditivas em adultos saudáveis com sobrepeso e obesidade utilizando a TMR medida com calorimetria indireta para comparação.

Resultados: Algumas das equações mais conhecidas e utilizadas no Brasil atualmente, como Harris & Benedict e FAO/WHO/UNU, foram desenvolvidas em indivíduos majoritariamente eutróficos, podendo causar um viés de superestimação da TMR de indivíduos com sobrepeso e obesidade, interferindo no tratamento destas condições. A equação de Mifflin–St Jeor revelou-se a mais indicada neste contexto, sendo aceitável seu uso para estimar a TMR de

pacientes com sobrepeso e obesidade. Harris & Benedict com peso ajustado em 75% também demonstrou ser uma opção viável para os obesos extremos, porém as possíveis variações devem ser devidamente reconhecidas. Outras equações relativamente novas desenvolvidas especialmente para este público, como Frankenfield, Horie-Waitzberg & Gonzalez e Oliveira & Noninho, se mostraram promissoras, mas precisam de validações.

Conclusão: A recomendação é a de que a medida da TMR com a calorimetria seja realizada sempre que possível principalmente quando, no julgamento médico, os métodos preditivos possam falhar no indivíduo de uma forma clinicamente relevante. Se impraticável, a maioria dos estudos mostram que a equação de Mifflin–St Jeor parece ser a melhor escolha para estimar a TMR em indivíduos com sobrepeso, obesidade e obesidade severa – concordando com a indicação da American Dietetic Association. Na obesidade severa, ainda não há consenso.

Trab. 104

ESTADO NUTRICIONAL ANTROPOMÉTRICO DE GESTANTES NO BRASIL: ESTUDO ECOLÓGICO

Autores: SAULO JOSÉ OLIVEIRA FELÍCIO, RODRIGO FERNANDES WEYLL PIMENTEL, PEDRO CARLOS MUNIZ DE FIGUEIREDO, SANDRA LÚCIA FERNANDES, ELINE DE ALMEIDA SORIANO, ISOLDA PRADO DE NEGREIROS NOGUEIRA MADURO, EMANUEL EVANGELISTA DE SANTANA

Instituição: ESCOLA BAHIANA DE MEDICINA E SAÚDE PÚBLICA

Introdução: A teoria de Barker demonstrou como o ambiente uterino é dramaticamente impactado por condições de saúde materna seja por desnutrição ou erro alimentar. O índice de massa corpórea é indicador fundamental para o diagnóstico do estado nutricional materno. Esse índice permite identificar gestantes em risco nutricional, principalmente a obesidade materna, e, nessa condição, recomenda-se a orientação nutricional, visando à promoção da saúde materna, proporcionando melhores condições para o parto e adequado peso do recém-nascido. O ganho de peso durante a gravidez é um importante parâmetro clínico a ser seguido. A identificação de uma gestante obesa ou com baixo peso permite um planejamento

adequado durante todo o período pré-natal para qualquer gerenciamento de risco. Assim, estudos epidemiológicos como esse para entendimento do perfil antropométrico nutricional da população de gestantes no Brasil são de grande importância a nível de saúde nacional porque servem de apoio para programação de ações nutricionais de prevenção e promoção de saúde dessa população e de populações futuras.

Objetivo: Avaliar o estado nutricional de gestantes da Atenção Básica brasileira pelo percentual de gestantes com baixo peso, eutrofia, sobrepeso e obesidade.

Metodologia: Estudo ecológico, utilizou dados secundários públicos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). O sistema gerou resultados de tabulação em uma série de 14 anos (2008 a 2021) cada um deles utilizando o número de gestantes brasileiras na atenção primária segundo estados nutricionais com base na classificação do Índice de Massa Corporal (IMC). Os dados obtidos foram avaliados em estatística descritiva: medidas de frequência simples e relativa para os anos utilizados como fonte do estudo.

Resultados: Nesses 14 anos de análise, amostra média de 719 mil gestantes por ano, existe tendência no Brasil à diminuição do percentual de gestantes com baixo peso, mas há elevação no percentual de pacientes gestantes em sobrepeso e obesidade no mesmo período.

Conclusão: Houve transição de dados antropométricos nutricionais nas gestantes brasileiras nos últimos 14 anos. Existe aumento de gestantes com obesidade e sobrepeso e diminuição do baixo peso. A maior parte da população de gestantes brasileiras está sob risco nutricional por consequência também os fetos. O SISVAN, se melhorado, pode servir de fonte de informação em outros estudos de nutrição no país.

Trab. 105

ESTADO NUTRICIONAL PACIENTES COM ESQUIZOFRENIA

Autores: PATRICIA MARINS FREIRE TEBERGA, MARINA DE OLIVEIRA ALBINO, MELLINA STOIANOV ROCHA

Instituição: UNIVERSIDADE SÃO FRANCISCO

Introdução: A esquizofrenia é uma doença psiquiátrica complexa. Presume-se resultar de

múltiplos fatores genéticos e ambientais. A dieta vem sendo cada vez mais estudada como um fator potencialmente modificável que influencia no desenvolvimento e progresso dos transtornos psiquiátricos.

Objetivo: Investigar a relação da nutrição nos processos fisiopatológicos associado à esquizofrenia.

Metodologia: Pesquisa Bibliográfica realizada por meio de artigos do Pubmed e Google Acadêmico no período de 2017 a 2022.

Resultados: A fisiopatologia da esquizofrenia tem sido atribuída à desregulação de múltiplas vias, principalmente a via dopaminérgica, sendo esta desregulação a base atual do tratamento dos sintomas psicóticos, atenuados por drogas bloqueadoras do receptor D2. Várias pesquisas identificaram uma ligação entre a eliminação do glúten da dieta e os sintomas da esquizofrenia. Com uma dieta sem glúten, os pacientes apresentaram menor tempo de internação em enfermaria, melhora comportamental e diminuição dos sintomas extrapiramidais. Pesquisas realizadas tanto em pacientes recém diagnosticados com esquizofrenia, tanto em pacientes diagnosticados a mais tempo, observaram altos níveis de homocisteína, substância com efeito neurotóxico, bem como baixos níveis de vitaminas B6, B9, B12 e D. A vitamina B6 é conhecida por sua importante função na síntese de neurotransmissores como a dopamina. A vitamina B12 e B9 são essenciais para o sistema nervoso, principalmente à síntese de mielina e regeneração neuronal. Estudos clínicos demonstraram que a suplementação com várias dessas vitaminas estava associada à redução dos sintomas e à melhora dos déficits neurológicos associados à esquizofrenia. A disbiose intestinal foi observada em pacientes com esquizofrenia. Além disso, a frequência da doença foi relatada como sendo maior na população afetada por *Clostridium difficile*, sendo este responsável pela produção de derivado de fenilalanina, que controla os níveis de catecolaminas. Por meio de transplante fecal de pacientes esquizofrênicos para camundongos livres de germes, pesquisadores observaram alteração comportamental dos animais em estudo.

Conclusão: As estratégias nutricionais são promissoras como adjuvantes da terapia farmacológica. No entanto, deve-se notar que a probabilidade de uma intervenção nutricional

única para o tratamento da esquizofrenia é pequena devido à heterogeneidade da fisiopatologia.

Trab. 106

ESTEATOSE HEPÁTICA NÃO ALCOÓLICA

Autores: GRASIELLE CHRISTIANE FURTADO

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A esteatose hepática é uma condição reversível na qual grandes quantidades de triglicérides acumulam anormalmente nos hepatócitos formando grandes vesícula. Esse processo é denominado esteatose e pode evoluir para quadros graves de cirrose e insuficiência hepática. A doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA) caracteriza-se por achados histopatológicos compatíveis com doença hepática alcoólica em indivíduos sem história de consumo significativo de álcool. A prevalência na população geral varia entre 10 e 33% dependendo do país, aumentando para 75% em obesos. Devido a sua alta prevalência, e por não haver um tratamento padronizado estabelecido, realizamos nesse estudo uma revisão de diversos artigos sobre o possível tratamento dessa enfermidade. Avaliamos a eficácia da mudança do estilo de vida (dieta e exercícios físicos), uso de sensibilizadores da insulina, o uso de antioxidantes, antilipêmicos e uso do ácido ursodesoxicólico. Concluímos através das revisões bibliográficas, que um dos mais eficientes tratamentos foi o realizado com altas dosagens de Vitamina E, porém por ser uma doença de patogênese multifatorial, provavelmente, será necessária a combinação de drogas agindo em diferentes mecanismos de agressão ao fígado.

Objetivo: Descobrir qual seria o tratamento atual mais efetivo para a esteatose hepática não alcoólica

Metodologia: Revisamos diversos trabalhos da literatura e comparamos os resultados obtidos com: 1) Mudança do estilo de vida 2) Uso de sensibilizadores de insulina 3) Uso de antioxidantes e antilipêmicos 4) Uso do ácido ursodesoxicólico

Resultados: A mudança de estilo de vida, de forma multidisciplinar deve ser por um período prolongado para a obtenção efetiva da redução da esteatose hepática, ademais de melhoras hormonais e de medidas antropométricas do

paciente. Ainda faltam estudos suficientes que comprovem a efetividade do uso de sensibilizadores de insulina, As estatinas, podem ser utilizadas nos pacientes com dislipidemia. Entre as drogas antioxidantes, a vitamina E apresenta resultados significativos e sua combinação com ácido ursodesoxicólico pode ser útil, ampliando resultados.

Conclusão: O tratamento farmacológico da EHNA ainda não está estabelecido. Devido à patogênese multifatorial desta doença, provavelmente, será necessária a combinação de drogas agindo em diferentes mecanismos de agressão ao fígado. A mudança de estilo de vida, de forma multidisciplinar deve ser por um período prolongado para a obtenção efetiva da redução da esteatose hepática.

Trab. 107

ESTRATÉGIA MULTIDISCIPLINAR PARA REDUÇÃO DO IMPACTO DA INTERNAÇÃO HOSPITALAR NO ESTADO NUTRICIONAL

Autores: IARA CHAVES PEREIRA DE SOUZA CASTELLANI, THAIS FONTENELE DA PONTE, KARLA CAROLINE BARBOSA DOTE, GILIELSON MONTEIRO PACHECO, AMANDA CARVALHO WEYNE CUNHA, ANA ROSA OLIVEIRA SOUSA, HENRIQUE JORGE MAIA COSTA

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ

Introdução: Na atualidade, a prevalência da desnutrição intra hospitalar é uma realidade crescente e preocupante. Para que haja melhor atendimento aos pacientes desnutridos ou com risco de desnutrir, é necessária a realização da triagem e da avaliação nutricional precoce. A desnutrição é um problema significativo em pacientes hospitalizados e pode inclusive desenvolver-se ou agravar-se durante a internação. Fatores como gravidade da doença, paradas da dieta excessivas e por vezes desnecessárias, infusões aquém da meta calculada podem contribuir para este cenário. O paciente crítico, pela gravidade de sua doença, é especialmente exposto a este problema. Wischmeyer, autor de diversos estudos nesta área, faz uma pergunta desconcertante: queremos ter vítimas ou sobreviventes pós UTI? Excesso de volumes infundidos, edema, íleos metabólicos, disbiose extrema associados ao uso de antibióticos de amplo espectro são apenas parte das variáveis desta situação. Por vezes, o

cálculo das necessidades calóricas e proteicas são elevadas a ponto de não se conseguir atingi-las somente por via oral ou enteral. Após o início da dieta oral, suplementos orais, dieta enteral, parenteral suplementar ou plena são estratégias escalonadas de acordo com a evolução do paciente.

Objetivo: Este trabalho objetiva realizar uma revisão da literatura científica para propor uma abordagem multidisciplinar, onde a medicina, nutrição, fisioterapia, enfermagem e fonoaudiologia se unem, a fim de formar uma força-tarefa para detecção e rápida atuação em pacientes internados que estejam sob risco nutricional.

Metodologia: Foi realizado um levantamento de artigos científicos publicados e diretrizes disponíveis em bases de dados online usando para busca as seguintes palavras-chave: Food intake, Diets, Malnutrition, Monitoring, Hospitalized

Resultados: Propomos com base na literatura atual, uma abordagem multidisciplinar estruturada para reconhecimento, conduta e seguimento de pacientes hospitalizados sob risco nutricional.

Conclusão: O reconhecimento de paciente sob risco nutricional e a rápida atuação da equipe multidisciplinar pode efetivamente amenizar as alterações negativas do estado nutricional que podem ocorrer durante a internação hospitalar.

Trab. 108

ESTUDO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DA FALHA DE PINHÃO

Autores: MIRZA LAHUD DO AMARAL, CRISTIANE VIEIRA HELM, JOÃO MIGUEL CONEGERO, ANA CAROLINE FERREIRA CARVALHO, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Araucaria angustifolia, popularmente conhecida como pinheiro Paraná, pinheiro brasileiro ou simplesmente "araucária" é a única gimnosperma nativa da Mata Atlântica no Brasil e possui grande capacidade econômica, cultural e social. Um dos constituintes da pinha é a falha de pinhão, que corresponde a maior fração do peso das pinhas, e apresentam potencial em atividades produtivas agroecológicas. É de grande interesse da indústria de alimentos, a investigação

de subprodutos alimentícios, a fim de conhecer sua composição nutricional, devido a chance de agregar valor aos subprodutos. Neste contexto, enxerga-se a possibilidade de investigar mais a respeito sobre a falha do pinhão.

Objetivo: O presente estudo teve como objetivo analisar a composição centesimal da falha de pinhão.

Metodologia: Para análise da composição centesimal foram realizadas as análises físico-químicas teor de umidade, resíduo mineral fixo para cinzas, método Kjeldahl para proteínas totais, método de Soxhlet para lipídeos, fração glicídica para Carboidratos totais e técnica de fibra bruta para determinação de fibras alimentares totais

Resultados: A composição centesimal da falha seca da pinha, apresentou valores em g/100g de 7,56% para teor de umidade, 2,26% de cinzas, 3,27% de lipídios, 2,01% de proteínas totais, 3,48% para carboidratos totais e 81,42% correspondem às fibras alimentares totais, sendo destas 9,16% de fibras solúveis e 72,25% de fibras insolúveis.

Conclusão: Com base nos resultados é possível observar que a falha seca da pinha apresentou valores baixos para lipídios, proteínas totais e carboidratos totais, e alto valor de fibras alimentares totais, com predominância das fibras alimentares insolúveis.

Trab. 109

ESTUDO DA NECESSIDADE DE SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR PARA IDOSOS

Autores: ANNA CAROLINA DE OLIVEIRA, LEONARDO CAMPOS FONTES, ELIAS LEMOS LIMA, LARISSA GOULART MALTEZ, BÁRBARA LIZ TAVEIRA DIS REIS

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: O Brasil segue a tendência mundial de envelhecimento populacional, a faixa etária de maiores de 60 anos tornou-se bastante representativa, incrementando em 4,8 milhões a população desde 2012. Diante desse aspecto cresce também a preocupação com processo de modificação fisiológico da senescência, as morbidades que acompanham esse processo, como a diminuição da força muscular e capacidade de realizar suas atividades diárias, maior suscetibilidade a doenças e aumento da mortalidade.

Objetivo: Fazer uma revisão de literatura, na tentativa de identificar o efeito da suplementação nutricional em idosos e qual o real valor na diminuição das perdas inerentes ao envelhecimento.

Metodologia: Realizado busca ativa de artigos no banco de dados do google acadêmico e pubmed, publicados no período de 2010 – 2018, seguiu-se a pesquisa com os descritores suplementos alimentares, idosos, desnutrição, sarcopenia, whey proteína e creatina em português e inglês.

Resultados: Muito se fala na quantidade adequada de nutrientes que deve ser oferecido para cada faixa etária, e que o catabolismo da musculatura esquelética em pacientes idosos pode ser acelerado pela baixa ingestão proteica associada a uma dificuldade maior de realizar atividades físicas em estudos realizados com homens idosos suplementados com whey hidrolisado, caseinato ou carboidratos, identificaram aumento de miofibrilas proteicas, mesmo em repouso, o que leva a inferir que uma nutrição com adequado aporte proteico-calórico pode até suprir a prática de exercícios físicos no ganho de massa magra. E na tentativa de acelerar esse efeito anabólico, estudo com 20 pacientes saudáveis maiores de 60 anos, suplementados com uma carga de aminoácidos essenciais ricos em leucina (29g whey sendo 3g de leucina), mostrou promissores na síntese proteica de idosos sarcopênicos quando comparados a ingestão de produtos lácteos contendo 6g de proteínas.

Conclusão: Conclui-se através deste estudo que o envelhecimento populacional é uma realidade cada vez mais presente e que com ela, cria-se novas necessidades no que diz respeito as políticas públicas e protocolos de saúde. A suplementação nutricional demonstrou na maioria dos estudos benefícios quanto ao retardo das perdas da senescência, com melhora da qualidade de vida prolongando a autonomia desses pacientes.

Trab. 110

ESTUDO DO CÁLCIO COMO FATOR REDUTOR DE COLESTEROL LDL: UM GAP DAS CÉLULAS ADIPOSAS ATRAVÉS DA ALIMENTAÇÃO LÁCTEA

Autores: ANNA LYVIA MESSIAS MOREIRA, DANIEL MENDES DE SOUSA SÁ

Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS - FACISA

Introdução: O cálcio dietético é responsável pela modulação da adiposidade através dos níveis séricos de calcitriol (1,25-(OH)₂-D). Quando o primeiro está em padrões reduzidos, o segundo atua de maneira antagonista aumentando a lipogênese e inibindo a lipólise, o que reflete no acúmulo de ácidos graxos e triglicerídeos e, além disso, promove a desregulação entre o balanço do colesterol LDL e HDL, em que o de baixa densidade supera o de maior densidade.

Objetivo: Avaliar os resultados da dieta rica em cálcio nos níveis de colesterol LDL, com a pontuação do perfil lipídico.

Metodologia: Trata-se de uma revisão narrativa sobre dois estudos de universidades brasileiras – UNIFRA e UFPB – publicados no período de 2012 a 2016, que investigaram a suplementação de cálcio diária em pessoas com dislipidemia, comparando a um grupo controle sem a utilização do respectivo micronutriente. Além disso, sobrepujou-se as variáveis do perfil lipídico, peso, referências do colesterol LDL e triglicerídeos.

Resultados: Notou-se que os indivíduos com consumo de cálcio em torno de 400 a 1000mg/dia obtiveram valores satisfatórios de CT, TG, LDL-C e HDL-C, ademais, quando comparado ao cálcio suplementado, o grupo de laticínios aumentados alcançaram maiores reduções de peso e gordura corporal. No que condiz a circunferência da cintura há algumas divergências entre os estudos, no primeiro (UNIFRA) representou cerca de 50,1+6,4 % em uma dieta rica em cálcio e 66,2+3,0% na alta em laticínios, já no segundo (UFPB) não houve correlação do consumo de cálcio com os valores antropométricos, sendo esse último associado ao peso, sugerindo que quanto maior o peso, maior é a circunferência da cintura. Achados científicos mostraram que no cálcio advindo de laticínios a lipólise foi de 3 a 5x maior, do que a utilização de carbonato de cálcio, além disso, foi descoberto que produtos lácteos atenuam o aumento do LDL. Em relação a Tabela 4, é possível ressaltar que os níveis séricos de cálcio estão associados com melhores taxas de HDL.

Conclusão: A ingestão de cálcio diário mostrou-se como um grande redutor dos níveis de LDL-C, CT e TG, auxiliando também na manutenção de HDL-C. Os presentes estudos apresentaram resultados significativos no que se refere ao aumento da lipólise e melhora do

perfil lipídico. Destarte, o consumo de laticínios está relacionado a degradação de ácidos graxos e consequente diminuição de adipócitos e seus aspectos séricos.

Trab. 111

EVOLUÇÃO NUTRICIONAL E CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL DE PACIENTES CASOS NOVOS ATENDIDOS EM 2021

Autores: HILTON COIMBRA BORG, SUELY PRIETO DE BARROS, FRANCINE PAMPANI BORG, MARIA JULIA COSTA VILLELA, ALEXANDRE RESENDE VIEIRA, MARIANE MANFREDINI GOES, CRISTIANO TONELLO

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: A fissura labiopalatina traz dificuldades alimentares que levam à desnutrição se não houver intervenção nutricional precoce.

Objetivo: Avaliar e comparar o IMC e estatura de lactentes com fissura no início (M1= média 26 dias de vida) e final do estudo (M2= média 164 dias de vida). Caracterizar perfil dos pacientes.

Metodologia: Mensurado o peso, estatura e calculado o IMC, em 26 pacientes. Classificação nutricional pela OMS, 2006. Caracterizado o perfil: tempo de nascimento, tipo de fissura, aleitamento recebido e queiloplastia. Teste T pareado, SigmaStat, significante quando erro alfa <0,05.

Resultados: 26 pacientes; 69,2% meninos; 34,6% pré forame, 11,5% pós forame e 53,9% transforame. 21 (81%) nascidos a termo e 5 (19%) prematuros. 15 pacientes foram operados durante o estudo, sendo que 14 estavam eutróficos (P10 a 60) e 1 em risco nutricional (P<5). Todos sem anemia na cirurgia. Dos pacientes não operados (n= 11), 6 não tinham idade e 5 estavam atrasados por conta da pandemia. 5 pré-forame receberam aleitamento materno exclusivo, direto ao seio, média de 93,2 dias. Quatro pacientes, receberam leite materno ordenhado (1 pós-forame e 3 transforame), média de 33,3 dias. 17 com fórmulas lácteas desde nascimento. A diferença média de score Z de IMC/idade entre M2 e M1 foi 1,33 (+1,57) e de estatura para idade de 1,47 (+1,22) com p<0,001.

Conclusão: Intervenção nutricional precoce permitiu significativa e marcante evolução nutricional positiva, mesmo nos prematuros, sendo que o crescimento de nenhum deles sentiu o reflexo das dificuldades alimentares causadas

pela fissura. Eutrofia em 93% e hemoglobina adequada (100%) por ocasião da cirurgia. Aleitamento materno direto ao seio em 55,5% dos pré-forames, por 3 meses.

Trab. 112

EXISTE DE FATO UMA BEBIDA ALCOÓLICA QUE PROVOCA MAIS RESSACA QUANDO COMPARADA ÀS OUTRAS? REVISÃO DA LITERATURA

Autores: ISOLDA PRADO DE NEGREIROS NOGUEIRA MADURO, LORENZO NOGUEIRA MADURO, ISADORA NOGUEIRA MADURO

Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS

Introdução: O teor e quantidade da ingestão alcoólica são os fatores mais relacionados com o desenvolvimento da gravidade da ressaca, além da sensibilidade individual.

Objetivo: Revisão interativa da literatura sobre ação da ingestão alcoólica e seus efeitos adversos agudos.

Metodologia: Revisão sobre o tema em plataformas científicas validadas.

Resultados: Mais de 47 sintomas de ressaca foram identificados, sendo mais comuns astenia, cefaléia, náusea e atenção prejudicada; além de prejuízos neurocognitivos relacionados à função executiva (distúrbio de atenção, memória e habilidades psicomotoras), bem como tarefas cotidianas, como dirigir. O "blackout alcoólico" - amnésia alcoólica - parece acontecer porque o cérebro é incapaz de funcionar corretamente quando está sob a influência do álcool. À medida que o nível de álcool vai aumentando no sangue, maior é a dificuldade para ter um funcionamento cerebral normal e, por isso, atividades menos importantes, como a criação e solidificação de memórias, vão sendo desligadas. Porém, ocorre mais comumente em pessoas que bebem sem ter se alimentado, que são mais sensíveis aos efeitos do álcool ou que não consomem bebidas alcoólicas com regularidade. Além disso, quanto maior for o teor alcoólico da bebida, maiores serão as chances de sofrer um blackout. Fatores comuns que foram identificados como contribuintes para a gravidade da ressaca, mas não sendo o único mecanismo de ação. Dentre os fatores, estão listados: a desidratação, que pode levar à sede, tonturas, dores de cabeça e problemas de concentração e memória, estes também são sintomas comuns

de ressaca; alteração de níveis hormonais (aldosterona e cortisol); hipoglicemia; alterações dos eletrólitos sanguíneos. Os aditivos em bebidas alcoólicas, especificamente congêneres, também são conhecidos por contribuir para a gravidade da ressaca.

Conclusão: A gravidade da ressaca está relacionada a quantidade de álcool consumida, sono, ingestão alimentar, genética, glicemia, desidratação e congêneres. Duas revisões sistemáticas de estudos controlados de prevenção e/ou tratamento, testaram a eficácia de diversos medicamentos e outras formulações, concluindo que não havia tratamento eficaz ou método preventivo que curasse todos os desfechos. No geral: aumentar a hidratação; não exagerar na ingestão de café (energéticos); usar com parcimônia sintomáticos; repousar; não ingerir bebida alcoólica como fator compensador.

Trab. 113

FATORES QUE EXTERMAM O DESCORRIMENTO DE DISLIPIDEMIA EM CRIANÇAS, ADOLESCENTES E ADULTOS

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, ERIKA LAYANE SOUZA DANTAS, JÔSIELE LUÊNE DOS SANTOS, ANTONIO GABRIEL CASADO SILVA OLIVEIRA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, MARIA ELIEIDY GOMES DE OLIVEIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, GLÓRIA BARROS DE JESUS MEDEIROS, DIEGO ELIAS PEREIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A dislipidemia é uma doença muitas vezes silenciosa, se tornou um grande problema de saúde pública e está entre um dos principais fatores de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, podendo ser desenvolvida geneticamente ou de natureza multifatorial. Os níveis de casos vem crescendo cada vez mais durante os últimos anos em todo o mundo podendo ser diagnosticada na infância e potencializada na vida adulta. Ela é definida com o aumento do colesterol total e do LDL e a diminuição do HDL e a alimentação está diretamente ligada à esses resultados negativos, dietas ricas com altos teores de gorduras fazem com que esses níveis se alterem, nesse sentido é necessário que tenha medidas que evidenciem com que as pessoas tenham um estilo de vida saudável.

Objetivo: O objetivo desse estudo foi discernir e denotar os fatores que estão relacionados com o aumento de casos de crianças, adolescentes e adultos com dislipidemia.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 10 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, de 2016 a 2022, utilizando as bases: PUBMED e SCIELO e os descritores: Dislipidemia, Colesterol Alto, Níveis lipídicos, Crianças, Adultos.

Resultados: A dislipidemia tem se mostrado cada vez mais preocupante pois ela vem muitas vezes resultando no desenvolvimento de outras patologias acometendo a saúde das pessoas com grandes impactos em doenças cardiovasculares, por exemplo. Os níveis de colesterol tem crescido em virtude da alimentação desregulada com alimentos ricos em gorduras saturadas, estas fazem com que os níveis de lipoproteína de baixa densidade (LDL) ricas em triglicerídeos se alterem e prejudiquem a saúde das pessoas. Estudos mostram que a diminuição do LDL pode também ainda diminuir o risco de desenvolver doença cardiovascular, dessa forma ela chega a ser uma medida preventiva ao aparecimento de outras patologias, devido serem perceptíveis com o risco aumentado com o passar da idade das pessoas é recomendado que haja sempre o monitoramento através de exames para que sejam identificados se há alterações funcionais.

Conclusão: Portanto, uma dieta balanceada com alimentos saudáveis e a prática regular de exercícios físicos atreladas com o monitoramento dos níveis de LDL são de extrema importância na prevenção fazendo com que elas tenham um estilo de vida saudável sem comprometer e/ou desenvolver alguma outra possível patologia.

Trab. 114

FAZ SENTIDO SUPLEMENTAR VITAMINA D NO COVID?

Autores: MARINA CARVALHO RASSBACH, SABRINA PINHEIRO FABRINI

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

Introdução: No ser humano o SARS-COV 2 é capaz de atingir as vias aéreas respiratórias podendo provocar quadros que vão de assintomáticos à síndrome da resposta

inflamatória sistêmica. O vírus se liga a enzima conversora de angiotensina 2 (ACE2) impedindo que a angiotensina 2 seja convertida em formas que exercem um efeito contrarregulador e anti-inflamatório. A vitamina D induz a expressão ACE2 e exerce efeito regulatório no sistema imunológico. Diante disso é importante a discussão dos mecanismos pelos quais a vitamina D poderia atenuar as complicações da COVID-19.

Objetivo: O objetivo desse trabalho é rever se há evidências em suplementar vitamina D para pacientes com covid-19.

Metodologia:

Foram feitas pesquisas com a combinação de termos “vitamin D “,” covid-19”, “Vitamin D supplementation” e “Vitamin treatment”, nos bancos de dados da MEDline , Lilacs e Scielo. Foram selecionados artigos relacionados com o tema de interesse.

Resultados: A vitamina D não pode ser vista apenas fundamental para o funcionamento ósseo. Sabe-se que ela atua sistemicamente como um hormônio, inclusive com ações conta-regulatórias nas vias de sinalização do sistema renina-angiotensina. Estudos mostram que a forma ativa da vitamina D pode inibir a síntese de renina, ACE e angiotensina II e induzir a expressão de ACE2. Há evidências de que a deficiência de vitamina D está relacionada a quadros mais graves de infecções respiratórias virais. Uma metanálise com 5.660 pacientes, Bergman e colaboradores mostraram efeito protetor da vitamina D contra infecções respiratórias virais (OR, 0,64; 95% CI, 0,49-0,84). A proteção foi mais forte quando doses diárias de 1000 u de vitamina D foram administradas aos pacientes. O grupo de Pham e colaboradores demonstrou uma associação inversa entre níveis de vitamina D e a gravidade de infecções respiratórias virais(OR, 2.46; 95%CI, 1.65–3.66). Os receptores de vitamina D estão presentes em várias células do sistema imunológico e no tecido pulmonar e modula a resposta dessas células a infecções virais. A regulação da via do nfKappa-B é uma das formas na qual a vitamina D participa da redução da inflamação.

Conclusão: É plausível considerar a suplementação de vitamina D contra o covid-19, em especial em pacientes com deficiência dessa vitamina. A vitamina D pode ser considerada segura e dificilmente o paciente atinge níveis tóxicos. No entanto mais estudos são necessários

para que seja feita a recomendação formal dessa suplementação.

Trab. 115

FRINODERMA POR DEFICIÊNCIA NUTROLÓGICA EM PACIENTE PÓS CIRURGIA BARIÁTRICA: RELATO DE CASO

Autores: ISOLDA PRADO DE NEGREIROS NOGUEIRA MADURO

Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS

Introdução: Apesar da extensa literatura, poucos estudos relatam o acompanhamento das alterações dermatológicas que podem acometer os pacientes obesos expostos a técnicas cirúrgicas para o tratamento da obesidade a curto e em longo prazo. Sabe-se que tanto a obesidade quanto a redução do peso corporal têm impacto na condição da pele. Existem várias síndromes cutâneas que sugerem deficiência de nutrientes, dentre elas o frinoderma, patologia cutânea classicamente relacionada com a deficiência de vitamina A e , mais recentemente, com uma forma de carência vitamínica generalizada (vitamina C/vitamina D3), caracterizada por pápulas hipekeratóticas e foliculares, usualmente afetando a superfície anterolateral dos braços e das coxas e que reitera que e as alterações na pele podem ser um dos indicadores de deficiência nutricional.

Objetivo: Relato de caso.

Metodologia: Relato de caso.

Resultados: Paciente 51 anos, sexo feminino, submetida a cirurgia bariátrica pela técnica de Bypass gástrico em Y-de-Roux, em acompanhamento no ambulatório de Nutrologia da FHAJ, com emagrecimento de 60% de seu peso inicial até a data de consulta, no sexto mês do pós operatório. Estava em uso de vitaminas prescritas porém de forma irregular, além de referir baixa ingestão alimentar e vômitos eventuais, com sinais de dispepsia. Na ocasião dessa consulta, a paciente também relatou aparecimento de lesões ásperas em coxas e braços, 4 meses pós cirurgia. Ao exame, apresentava pele xerótica e presença de numerosas pápulas córneas foliculares localizadas em face interna das coxas e face lateral dos braços, quadro sugestivo de frinoderma. Foram, então, solicitados exames de controle, dosagens vitamínicas e orientado aumento de ingestão de polivitamínico e polimineral para 2

tomadas ao dia, prescrito vitamina C 1 g ao dia e que a oferta de vitamina A fosse de 6000UI/dia, além dos suplementos proteicos e de orientação com relação a dieta. Após 30 dias, a paciente foi reavaliada e observou-se desaparecimento total das lesões cutâneas e melhora clínica. Foram confirmadas as diminuições séricas das vitaminas D3 e ácido ascórbico e vitamina A próximo do limite inferior.

Conclusão: A epidemia de obesidade tem gerado um aumento crescente da necessidade de cirurgias bariátricas, o que exige maior preparo de equipes multidisciplinares com amplo conhecimento em nutrição para gerenciar e prevenir deficiências nutricionais a longo prazo. Adesão estrita ao tratamento nutricional e acompanhamento médico são essenciais para prevenção de complicações crônicas.

Trab. 116

HÁBITOS ALIMENTARES E ACESSO A INFORMAÇÕES POR IDOSOS PORTADORES DE DIABETES MELLITUS

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, NATALINE CORDEIRO DA SILVA, TAIS NASCIMENTO DA SILVA, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O envelhecimento é um processo dinâmico no qual ocorrem alterações progressivas no organismo, tornando-o mais susceptível a agressões intrínsecas e extrínsecas, aumentando de forma exponencial o aparecimento de doenças crônicas, como o diabetes mellitus (DM). Muitos indivíduos acabam desenvolvendo ou agravando os casos de diabetes decorrente dos hábitos alimentares.

Objetivo: Realizar uma pesquisa sobre os hábitos alimentares e acesso a informações sobre a patologia por idosos portadores de diabetes.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 8 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, de 207 a 2022, utilizando as bases: Google Acadêmico, Scielo, PUBMED e os descritores: Idosos, Diabetes, Brasil, Saúde, Nutrição, Informação.

Resultados: Mudanças no estilo de vida caracterizado por aumento da ingestão calórica

ou alimentação inadequada com a ingestão elevada de alimentos fonte de gorduras trans e saturada, sódio e açúcar e redução da atividade física promovem juntamente com o sobrepeso e a obesidade o aumento da prevalência do DM, uma vez que são fatores de risco para a doença. Muitos idosos portadores de diabetes têm baixa escolaridade, o que pode comprometer o acesso a informações sobre os riscos do consumo em excesso de certos alimentos, resultando no agravamento da patologia, além disso muitas vezes a adoção de uma dieta adequada não é possível seja pela falta de acompanhamento com profissional adequado, seja pelo comprometimento da renda. Em um estudo com idosos sobre dieta mediterrânea, uma das intervenções dietéticas recomendadas para idosos portadores de diabetes, percebeu-se que a maioria dos pesquisados não tinham conhecimento sobre a mesma. Uma dieta equilibrada pode reduzir os riscos de desenvolvimento de agravos da DM e melhorar a qualidade de vida.

Conclusão: A alimentação saudável deve fazer parte do tratamento para idosos portadores de DM. Constata-se, assim, a importância de implementação de ações de educação nutricional dentro das políticas públicas de promoção da saúde, como forma de assegurar o acesso a informações e melhoraria da qualidade de vida.

Trab. 117

HIPERHIDRATAÇÃO EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM TRATAMENTO HEMODIALÍTICO: ESTUDO DE REVISÃO SOBRE CAUSAS E EFEITOS.

Autores: MARIANNA MARTINS DE CARVALHO, ADRIANA MARTINS DE CARVALHO, ESTHEFANY DE SOUZA SILVA, NICOLLY DA SILVA FERREIRA, LIVIA DA SILVA OLIVEIRA, GREICIELLE SANTOS DA SILVA, FABIOLA ROSARIO SILVA LEITÃO MURTEIRA, RAQUEL CARREIRO DA SILVA, LISMEIA RAIMUNDO SOARES, ANA PAULA MENNA BARRETO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: Na progressão da doença renal crônica ocorrem distúrbios fisiológicos relacionados com alterações hormonais e metabólicas que impactam em desordens nutricionais, como alteração da composição corporal e do grau de hidratação. Assim, pacientes em hemodiálise (HD) apresentam frequentemente

hiperidratação (HH), influenciada pelo inadequado consumo hídrico e de débito urinário, ocasionando elevado ganho de peso interdialítico (GPID). A HH promove complicações agudas durante a HD, influencia a morbimortalidade e a avaliação da composição corporal.

Objetivo: Descrever os fatores de risco (FR) e as consequências da HH em pacientes em HD, por meio de revisão da literatura.

Metodologia: Realizou-se busca nas bases de dados Scielo, Pubmed, Periódicos CAPES, Biblioteca Virtual de Saúde e Google Acadêmico. Aplicou-se os elementos de filtragem de idiomas português, espanhol, inglês, francês; considerou-se o intervalo de tempo: 2017-2022; com as seguintes modalidades de literatura: artigos de revisão sistemática, revisão integrativa, ensaio clínico; disponíveis na íntegra de forma gratuita e envolvendo humanos. Referências duplicadas foram excluídas. Descritores adotados: HD, HH, consumo hídrico - avaliados individualmente, excluindo aqueles que não atendiam aos objetivos.

Resultados: Os estudos sinalizam que a HH é frequente (25-30%) e favorece danos cardiovasculares e maior mortalidade. Apesar da ingestão hídrica ser considerada um FR para a HH, os consensos atuais não apresentam a recomendação hídrica. A orientação é controlar os líquidos, de acordo com a diurese, condições climáticas e tolerância individual, em relação ao GPID. O GPID > 4% indica não adesão à restrição de sódio e líquidos, maior risco de complicações agudas (cãibras, hipotensão na HD), além de ser um fator de morbimortalidade. Na prática clínica, a BIA (bioimpedância tetrapolar espectroscópica multifrequencial) ajuda a determinar com precisão o peso seco do paciente, auxiliando na melhor interpretação da real necessidade de remoção de fluidos e no reequilíbrio líquido extracelular, além de auxiliar na avaliação do uso de medicações anti-hipertensivas, controle da pressão arterial e na adequação da frequência ou tempo de HD. No entanto, é importante destacar a importância da avaliação clínica multiprofissional.

Conclusão: Esses dados afirmam que algumas variáveis da BIA podem contribuir para o entendimento dos FR da HH, adequação da HD e indiretamente, controle dos efeitos deletérios da HH.

Trab. 118

HIPOGLICEMIA EM RECÉM NASCIDOS, PRINCIPAIS FATORES E SINTOMAS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, EVELLY LORRANE FERREIRA DA SILVA, ANA CAROLINA COSTA DA SILVA, ANTONIO GABRIEL CASADO SILVA OLIVEIRA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, MARIA ELIEIDY GOMES DE OLIVEIRA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A hipoglicemia é um evento frequente no período neonatal, pela maior necessidade de utilização de glicose, podendo aumentar a morbimortalidade neonatal e estar associada a sequelas a longo prazo. Dentre os fatores associados estão incluídos o hiperinsulinismo, distúrbios hereditários, diminuição do suprimento de glicose. Portanto, estudar sobre esse distúrbio a fim de compreender quais as principais causas e consequências é de bastante relevância.

Objetivo: Este resumo teve por objetivo fazer uma revisão integrativa da literatura sobre hipoglicemia neonatal, os fatores de susceptibilidade e consequências crônicas.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 5 artigos publicados na língua portuguesa, de 2018 à 2022, utilizando as bases: PubMed, Lilacs, Scielo, Elsevier. E os descritores: Hipoglicemia, hipoglicemia neonatal.

Resultados: A partir das informações coletadas nos artigos analisados, dos fatores de risco foram detectados que bebês os de muito baixo peso estão mais suscetíveis a apresentar hipoglicemia neonatal, devido à reserva limitada de glicogênio e gordura, também a diabetes gestacional e também pré-gestacional. Os sintomas característicos deste distúrbio estão expressos principalmente nas áreas neurais, por isto faz se necessário o diagnóstico e atenção para estes recém-nascidos, por que se não tratado pode resultar em sequelas, como o surgimento de deficiência intelectual, paralisia cerebral, cegueira e epilepsia (PUCHALSKI et al., 2018). O diagnóstico precoce é essencial para o retardamento de sintomas e da patologia, a exemplo deles está incluído o exame de glicemia plasmática se pode

acessar muito bem o critério diagnóstico para hipoglicemia neonatal.

Conclusão: Portanto, observar os sintomas logo nos primeiros momentos de vida do bebê se torna algo importante para a investigação precoce de uma possível patologia como a hipoglicemia, bem como, investigar os demais fatores que são influenciadores, para que seja realizada uma intervenção assertiva frente a patologia.

Trab. 119

HIPOGONADISMO E INFERTILIDADE MASCULINA SECUNDÁRIOS AO USO DE IMATINIBE NO TRATAMENTO DA LEUCEMIA MIELOÍDE CRÔNICA: RELATO DE CASO

Autores: LUIZ LUNA BARBOSA, NATHÁLIA DE OLIVEIRA AZEVEDO, MARCELLA MARIA LARA LOBATO DE ALBUQUERQUE, YGOR FERNANDES DE ALBUQUERQUE, SHIRLAYNNE MEDEIROS UCHÔA, ANA AURÉLIA GOMES TEJO, PAULO DORNELAS CÂMARA MARQUES DE ALMEIDA, LUCIMARY CAVALCANTE GURGEL LUNA, ARTHUR VITORIANO PEREIRA, HUGGO LUAN BARROS MEDEIROS

Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS DA PARAÍBA

Introdução: A leucemia mieloide crônica (LMC) é uma neoplasia da medula óssea originada da translocação entre os cromossomos 9 e 22 e forma o gene híbrido BCR-ABL, que possui intensa atividade tirosino quinase. Um grande avanço no tratamento da LMC foi conquistado com o surgimento dos Inibidores da Tirosino Quinase (ITQ), entre eles o Imatinibe.

Objetivo: Relatar um caso clínico que revela Hipogonadismo e Infertilidade secundários ao uso de Imatinibe.

Metodologia: Trata-se de um estudo descritivo do tipo Relato de Caso, com dados extraídos do prontuário médico e por meio de entrevista com o paciente. Paciente de 32 anos, masculino, portador de LMC em tratamento com Imatinibe 400 mg/dia no período de fevereiro 2019 a junho 2022. Durante esse período, o paciente desenvolveu quadro de hipogonadismo, com diminuição da libido e disfunção erétil, além de oligospermia severa com Concentração Total de 0,4 milhões de espermatozoides. Seus níveis médios de Testosterona Total eram em torno de 126 ng/dl, com Gonadotrofinas Normais. Iniciado Terapia de Reposição de Testosterona (TRT) com Undecilato de Testostetona com boa reposta

clínica. No entanto, o paciente relatou desejo de engravidar sua parceira, sendo interrompido a TRT e iniciado Clomifeno 25mg/dia e Gonadotropina 1500 U Intramuscular 2x semana na tentativa de resgate seminal. Enquanto o paciente estava em uso do Imatinibe, não houve melhora alguma no espermograma. O paciente apresentou progressão da LMC, documentado pelo aumento da expressão do marcador BCR/ABL1, sendo interrompido o Imatinibe. Enquanto o paciente esperava liberação do Nilotinibe, um ITQ de Segunda Linha no tratamento de LMC, foi avaliado sua função seminal.

Resultados: Nesse período de 60 dias sem ITQ, o paciente normalizou todos os parâmetros do espermograma, com Concentração Total de 90 milhões de espermatozoides/ejaculado e Motilidade progressiva de 62%. A literatura médica demonstra associação de ITQ com Hipogonadismo e Infertilidade Masculina.

Conclusão: A despeito da normalização seminal após suspensão do Imatinibe, em virtude do risco potencial de vida da LMC não tratada, não é possível retardar a introdução do Nilotinibe com objetivo de gestação espontânea. Existe um alto risco de progressão para a forma metastática ou para Leucemia Mielóide Aguda. Orientado criopreservação seminal.

Trab. 120

HORTALIÇAS COMO ALIMENTOS FUNCIONAIS

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, HYANA LAILA FERREIRA DA SILVA, SARA LOIZE PONCIANO ALVES, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Acredita-se que o consumo de frutas e hortaliças auxilia na prevenção de doenças ligadas à dieta, como obesidade, diabetes, problemas cardiovasculares, hipertensão, osteoporose e câncer. As hortaliças geralmente são servidas junto com um alimento proteico e um carboidrato, fornecendo não apenas variedade de cor e textura à refeição, mas também nutrientes importantes. O desenvolvimento de cultivares mais ricos nestes compostos tem se consolidado como um dos principais focos dos modernos programas de melhoramento genético de hortaliças.

Objetivo: São discutidos os principais aspectos relacionados às hortaliças como alimentos funcionais, bem como são detalhados os principais avanços obtidos nesta área no melhoramento de cenoura e tomate no Brasil.

Metodologia: Trata-se de uma pesquisa integrativa onde programas de desenvolvimento de cultivares, que trabalhem com diferentes hortaliças, são estudados e explorados de forma visando aumentar os teores e diversificar os tipos de carotenóides presentes na dieta. Bem como o melhoramento genético como ferramenta para aumentar teores de compostos funcionais e acúmulo de pigmentos carotenóides em cenoura e tomate.

Resultados: Nenhum alimento isolado deve ser ingerido em detrimento de outros para prevenir uma doença específica. Diferentes alimentos fornecem diferentes substâncias vitais para a saúde. Dessa forma, uma dieta alimentar variada e equilibrada é essencial, pois mesmo que tais alimentos contribuem de forma positiva no organismo, em excesso o mesmo pode causar efeitos reverso, negativos e até mesmo complicações intestinais.

Conclusão: Portanto, apesar da qualidade nutricional das hortaliças, ricas em vitaminas, sais minerais, fibras e fitoquímicos, as mesmas ainda não fazem parte da dieta da maioria dos brasileiros, o que pode ser melhorado por meio da divulgação para o público consumidor das qualidades destes alimentos. Incentivos para a produção e consumo de mais hortaliças em uma dada comunidade permitiriam que alterações nos hábitos alimentares individuais fossem realizadas mais facilmente. Isso seria fundamental na redução dos gastos da saúde pública com doenças crônicas e degenerativas. Além disso, o estabelecimento de programas de melhoramento com foco no incremento do teor e tipos de compostos funcionais pode contribuir de forma efetiva na melhoria do perfil nutricional da população brasileira.

Trab. 121

IMPACTO DA OBESIDADE NO PROGNÓSTICO DE PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA CARDÍACA DE FRAÇÃO DE EJEÇÃO REDUZIDA DE ETIOLOGIA ISQUÊMICA

Autores: NATHÁLIA FELIX ARAUJO SALVINO, LYZ TAVARES DE SOUSA, FÁBIO MAIA ABRAHÃO, PEDRO PIMENTA DE MELLO SPINETI, RICARDO MOURILHE ROCHA

Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Introdução: A prevalência da obesidade atingiu proporções epidêmicas em todo o mundo e está associada a alterações generalizadas na estrutura e função cardiovascular. Em contrapartida, vários estudos mostram uma associação paradoxal entre a obesidade e o prognóstico de pacientes com doença arterial coronariana (DAC) e IC, chamado de “paradoxo da obesidade”.

Objetivo: Avaliar a relação entre a obesidade e o prognóstico de pacientes com insuficiência cardíaca de fração de ejeção reduzida (ICFER) de etiologia isquêmica, utilizando como variável a mortalidade geral.

Metodologia: Estudo observacional, retrospectivo e, unicêntrico, realizado através da análise de registros médicos e contatos telefônicos dos pacientes acompanhados no ambulatório de IC de um hospital quaternário. Foram analisados registros de novembro de 1997 a agosto de 2019, sendo determinado como tempo de seguimento máximo o período de 10 anos e mínimo de 6 meses. Critérios de inclusão: idade entre 18 e 90 anos, portadores de ICFER de etiologia isquêmica, com presença de dados antropométricos em sua primeira avaliação e ao menos uma consulta entre 2010 e 2019. Foram analisadas variáveis demográficas, clínicas, laboratoriais, ecocardiográficas, terapêuticas e prognósticas.

Resultados: Entre os 1556 prontuários do ambulatório, 242 apresentaram os critérios de inclusão. Eram 71% do sexo masculino, mediana de idade 62,6 (56-70), IMC baixo peso 1%, eutrófico 35%, sobrepeso 37%, obesidade grau I 18%, obesidade grau II 7% e obesidade grau III 1%. Foram excluídos das análises principais os grupos baixo peso e obesidade grau III devido a amostragem insuficiente. No grupo obesidade grau II foi observado maior incidência de alcoolismo, fibrilação atrial, diabetes e pacientes em classe funcional (CF) III da NYHA, enquanto

nos demais grupos em CF II. Nos 4 grupos analisados, existia predomínio de disfunção grave do ventrículo esquerdo (VE). Dos 242 pacientes, 50% evoluíram com óbito. Com base nas curvas de sobrevida: os grupos obesidade grau I e eutrófico apresentaram melhor prognóstico, o grupo sobrepeso apresentou desempenho intermediário, e o grupo obesidade grau II a pior curva ($p=0,123$). Na análise de subgrupo, o grupo obesidade grau I apresentou prognóstico melhor que o grupo e obesidade grau II ($p=0,033$).

Conclusão: A obesidade não conferiu benefício prognóstico para pacientes ambulatoriais com ICFER de etiologia isquêmica.

Trab. 122

IMPACTO DA RESTRIÇÃO PROTEICA NA EVOLUÇÃO DA DOENÇA RENAL CRÔNICA

Autores: CRISTINA PINTO DA SILVA

Instituição: CURSO NACIONAL DE NUTROLOGIA

Introdução: A prevalência mundial de doença renal crônica (DRC) vem crescendo de maneira importante, muito devendo-se ao envelhecimento da população e a prevalência de doenças crônicas como hipertensão arterial e diabetes mellitus, principais causas desta patologia. Sabe-se que diariamente são catabolizados cerca de 250g de proteína em nosso organismo, acarretando em produtos metabólitos como a uréia, a qual ficará acumulada num paciente com declínio da função renal, além de acarretar sobrecarga neste órgão, com consequente hiperfiltração e evolução para doença renal crônica terminal com desfecho de encaminhar para terapia renal substitutiva. O intuito de propor uma dieta com restrição proteica para este tipo de paciente consiste em manter ou retardar a progressão para esta fase, sem que o paciente evolua para um estado de perda de massa muscular e intenso catabolismo.

Objetivo: O objetivo deste trabalho de revisão de literatura é avaliar se há correlação entre a restrição proteica na dieta de pacientes portadores de doença renal crônica estágios 3 a 5 e a progressão da taxa de filtração glomerular retardando a evolução para fase final da DRC e terapia renal substitutiva.

Metodologia: Revisão de nove trabalhos na literatura em todo mundo avaliando o impacto de dieta hipoproteica em comparação

com normoproteica, e comparação com dietas muito baixa proteína, na evolução da doença renal crônica conservador (estágios 3 a 5) e sua capacidade de retardar a progressão.

Resultados: A progressão da DRC no paciente estável metabolicamente pode ser interrompida ou diminuída com a redução da ingesta proteica na dieta para níveis muito baixos como 0,2 g/Kg/dia, desde que suplementados com cetanoálogos, ou na ordem de 0,5 a 0,6 g/Kg/dia caso não seja suplementado, os pacientes diabéticos não se beneficiam de tamanha restrição, o qual deve manter ingesta proteica mínima de 0,8g/kg/dia.

Conclusão: Não há dúvidas de que a progressão da DRC no paciente estável metabolicamente pode ser interrompida ou diminuída com a redução da ingesta proteica na dieta, resultando na sua estabilização com o objetivo de retardar a evolução para algum tipo de terapia renal substitutiva. Pacientes diabéticos não se beneficiam de tamanha restrição e precisam manter uma ingesta mínima de 0,8 g/Kg/dia de proteína. Já em pacientes DRC em diálise, a ingesta proteica deve ser habitual (1,0 a 1,2 g/Kg/dia), visto que não há comprovado benefício na restrição proteica destes pacientes.

Trab. 123

IMPACTO DA SUPLEMENTAÇÃO DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE NA COMPOSIÇÃO CORPORAL, GASTO ENERGÉTICO E PARÂMETROS BIOQUÍMICOS DE PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA

Autores: HIRLA KAREN FIALHO HENRIQUES, FABIANA MARTINS KATTAH, MATHEUS SOARES PICCOLO, LUCAS HANIEL DE ARAÚJO VENTURA, CLAUDIA MARIA ANDRADE FERNANDES, JACQUELINE ISAURA ALVAREZ-LEITE

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

Introdução: A obesidade é uma inflamação crônica de baixo grau, com prevalência crescente. A cirurgia bariátrica (CB) é tratamento eficaz na obesidade grave. Mas pode acarretar deficiências nutricionais que comprometem a saúde e qualidade de vida. Tais deficiências estão relacionadas à redução e intolerâncias na ingestão alimentar, má absorção, inflamação do tecido adiposo e fatores genéticos. A ingestão de proteína de soro do leite (whey ou WP) pode levar à menor perda de massa muscular em dietas

hipocalóricas, por estimular a síntese proteica mais eficientemente.

Objetivo: Avaliar fatores genéticos, inflamatórios e dietéticos que influenciariam a perda de peso e o aparecimento de deficiência proteica em pacientes submetidos à cirurgia bariátrica e avaliar os efeitos da suplementação WP durante 8 semanas após 18-24 meses de CB.

Metodologia: Avaliar o efeito da suplementação de proteína por 8 semanas na manutenção da massa magra e na otimização da perda de peso após 18 a 24 meses da cirurgia bariátrica em pacientes suplementados ou não com 20g de proteína do soro do leite (WP). Especificamente, avaliar antes e após a suplementação com WP ou placebo (maltodextrina - MD) os seguintes parâmetros: - Perda de peso, de massa magra (MM), massa gorda (MG) e taxa metabólica em repouso (GER) - Força muscular, albumina, transferrina, pré-albumina, ferritina, hemoglobina - Consumo alimentar (ingestão proteica e calórica)

Resultados: O grupo WP contou com 24 e grupo MD com 19 voluntárias. Após 8 semanas de suplementação, houve aumento de MM e redução de MG no grupo WP. No grupo MD houve aumento de peso corporal nas 8 semanas com tendência ao aumento da MG no grupo MD, mas como redução de MM e do índice músculo esquelético/altura². Observou-se aumento da espessura muscular da coxa no grupo WP, enquanto, no grupo MD houve redução da espessura muscular peitoral e coxa.

Conclusão: A suplementação de proteína de soro de leite (20g) no período que frequentemente ocorre redução da perda de peso após a cirurgia bariátrica pode melhorar a perda de peso mantendo a massa magra e reduzindo a massa de gordura.

Trab. 124

IMPACTO DO ESTADO NUTRICIONAL E ENDOCRINOLÓGICO NO TEMPO DE INTERNAÇÃO E MORTALIDADE EM PACIENTES INTERNADOS EM UTI.

Autores: EDNALDO QUEIROGA FILHO, NICOLE ALMEIDA VENTURA QUEIROGA, CLAUDIO GALENO DE OLIVEIRA QUEIROGA DE LIMA, MAYSIA KEVIA LINHARES DANTAS QUEIROGA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A desnutrição é definida como um estado de deficiência de energia, proteínas e

outros nutrientes que causa efeitos adversos no estado nutricional e no quadro clínico. Enquanto o risco de desnutrição é definido como um estado de vulnerabilidade para desenvolver desnutrição, na presença de situações clínicas de estresse metabólico em que a oferta de nutrientes pode ser deficiente. A desnutrição hospitalar é descrita como um problema comum há mais de 70 anos (FONTES et. al, 2016). É uma consequência do estado nutricional do paciente antes da internação e do processo de estresse devido à cirurgia e/ou doença. A deterioração do estado nutricional dos pacientes hospitalizados deve-se ao fato de apresentarem risco aumentado de infecções por alteração da imunidade humoral e celular, retardo no reparo tecidual e cicatrização de feridas, hipoproteinemia, diminuição da funcionalidade da musculatura esquelética, bem como diminuição da motilidade intestinal e função pulmonar.

Objetivo: Analisar a correlação entre os aspectos nutricionais e endócrinos e o tempo de internação hospitalar e de mortalidade em UTI.

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: "estado nutricional", "estado nutrológico", "tempo de internação" e seus correspondentes em inglês, sendo contemplados os artigos publicados entre 2008 e 2018

Resultados: A desnutrição hospitalar (tanto na admissão quanto durante a internação) está presente em uma porcentagem muito elevada de pacientes internados em hospitais. Vários artigos propõem uma relação entre a incidência de desnutrição e o aumento da morbimortalidade, de forma que haja relação com diminuição da resistência à infecção e sepse, baixa tolerância ao choque hipovolêmico e retardo da cicatrização de ferimentos, entre outros. Clinicamente, a desnutrição contribui para o aumento do número e gravidade das complicações da própria doença, diminuição da capacidade de resposta ao tratamento e do grau de resposta imunológica, aumentando a morbimortalidade dos pacientes hospitalizados. O paciente hospitalizado fica mais vulnerável ao desenvolvimento de desnutrição, o que retarda as chances de recuperação e prolonga o tempo de internação (FONTES et. al, 2016; PINEDA et. al, 2016).

Conclusão: O estado nutricional e endocrinológico tem impacto no tempo de

internação e mortalidade em pacientes internados em UTI.

Trab. 125

IMPACTO DO PESO PRÉ-GESTACIONAL E DOS POLIMORFISMOS MATERNO-NEONATAL DOS GENES FTO (RS9939609) E MC4R (RS17782313) NO PERFIL INFLAMATÓRIO DA MÃE, DA PLACENTA E NAS CARACTERÍSTICAS ANTROPOMÉTRICAS E BIOQUÍMICAS DO NEONATO

Autores: SIMONE FÁTIMA GOMES DE OLIVEIRA, BRENDA BRASIL OLIVEIRA, CAMILA AUGUSTA ARAÚJO SOUZA, PAOLA C. LACERDA LEOCÁDIO, LUCIANA BASTOS RODRIGUES, JACQUELINE ISAUARA ALVAREZ-LEITE

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

Introdução: A obesidade é um risco para complicações materno-fetais. Os polimorfismos de nucleotídeo único (SNP), Fat mass and obesity-associated (FTO) rs9939609 e receptor e da melanocortina (MC4R) rs17782313 obesogênicos, mas pouco se sabe sobre sua influência no perfil metabólico e inflamatório materno e no desfecho gestacional

Objetivo: Avaliar as características bioquímicas, inflamatórias e genéticas de gestantes com sobrepeso e obesidade pré-gestacional e em seus neonatos

Metodologia: Estudo transversal, com 165 pares de mãe-filho, classificadas pelo IMC pré-gestacional. No parto, coletamos sangue materno e de cordão umbilical, placenta, tecido adiposo e swab bucal materno e do neonato. Foram colhidas informações antropométricas do neonato e da gestante nos prontuários. As adipocinas foram analisadas pelo método ELISA, a genotipagem por RTPCR.

Resultados: A obesidade materna foi associada à resistência à insulina, sugerido pela maior glicemia e HOMA-IR. Comparadas às mães eutróficas, as com obesidade tinham maiores níveis de IL6, TNF, resistina e IL10 no sangue e, no tecido adiposo, maiores concentrações de leptina, TNF, IL6 e IL10. Na face materna e fetal da placenta houve aumento de leptina TNF e IL10 e, somente na face materna, aumento de IL-6 e redução de adiponectina. Observamos maior retenção de IL6 e TNF nas placenta das mães com obesidade comparadas às eutróficas. Filhos de mães com obesidade apresentaram maior glicemia e, no

sangue do cordão umbilical, aumento de leptina, TNF, IL10 e menores de adiponectina. A presença dos alelo de risco para FTO foi mais frequente nas mães com obesidade e aquelas com o alelo de risco tinham maior peso e IMC pré-gestacionais. A presença do alelo de risco foi associado ao aumento de resistina, IL6 e TNF no sangue materno. Quanto ao SNP de MC4R, não foram visto efeitos sobre as características maternas, mas foi associado ao menor peso ao nascer dos filhos das mães com o alelo de risco. Porém, o SNP neonatal não influenciou nas características do próprio neonato.

Conclusão: O SNP de FTO, mas não de MC4R foi associado ao peso e ao IMC pré-gestacional materno. Como essas mães começaram a gestação com excesso de adiposidade, houve, no percurso, resistência à insulina, associada a ambiente pró-inflamatório sistêmico e local, que afetou o ambiente placentário e, conseqüentemente, impactou na programação metabólica do neonato, já que filhos das mães com obesidade apresentaram maior glicemia capilar. o SNP MC4R (17782313) materno foi associado com menor peso ao nascer.

Trab. 126

IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO PARA PACIENTES ONCOLÓGICOS

Autores: RENALLY DE LIMA MOURA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, MARIA FRAZÃO DE MELO, MARIA ELIZANGELA FERREIRA ALVES, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, BRUNO SILVA DANTAS, DIEGO ELIAS PEREIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O paciente oncológico é um paciente que requer cuidados maiores, principalmente com relação a nutrição, uma boa nutrição é fundamental para uma boa saúde. Uma dieta rica em nutrientes que venham a minimizar os efeitos colaterais durante e após o tratamento, assim como, contribuir para uma melhor saúde do enfermo é essencial nesse período. Os sintomas do câncer juntamente com os efeitos colaterais do tratamento podem afetar o paladar dos pacientes, e conseqüentemente o seu apetite, dificultando dessa maneira a ingestão alimentar, e acarretando assim a perda de peso.

Nesse processo é importante ingerir alimentos ricos em proteínas, de alto valor calórico, bem como fontes essenciais de vitaminas e minerais que venha fortalecer o sistema imunológico.

Objetivo: Avaliar por meio de revisão da literatura a importância da nutrição para pacientes oncológicos.

Metodologia: A presente pesquisa foi realizada por meio de periódicos indexados nas bases de dados do Portal Periódico Capes, Scielo e Pubmed. Foram pesquisados artigos nacionais e internacionais referentes aos anos de 2016 e 2021 através da utilização dos seguintes descritores: câncer, micronutrients, food.

Resultados: Diante dos diversos protocolos avaliados, observou-se que uma boa nutrição é fundamental para o paciente oncológico, proporcionando assim, uma melhor qualidade de vida, bem como, ajudando a controlar os efeitos colaterais acarretados devido ao tratamento. A maioria dos pacientes tem seu paladar afetado, reduzindo dessa forma sua ingestão alimentar, o profissional nutricionista é fundamental nesse processo, sendo ele o profissional habilitado para traçar as melhores estratégias de alimentação para o paciente fazendo com que haja o consumo alimentar e o paciente obtenha os nutrientes essenciais para mantê-lo saudável.

Conclusão: Uma boa nutrição para pacientes oncológicos é fundamental, pois irá controlar os sintomas que a doença provoca bem como, amenizar os efeitos colaterais do tratamento, visando manter o paciente mais confortável e com uma nutrição adequada.

Trab. 127

IMPORTÂNCIA DAS INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS EM PACIENTES COM RISCO DE DESNUTRIÇÃO HOSPITALAR: UMA REVISÃO

Autores: DIEGO ELIAS PEREIRA, SABRINA MÉRCIA BELARMINO GOMES, MATHEUS VICTOR BERNARDINO MENDES, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, JAIELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: O estado nutricional é um importante preditor da evolução clínica e do tempo de internação de um paciente. Sabendo disso, a desnutrição tem sido identificada ao longo dos tempos como uma condição responsável por

maiores complicações e aumento na mortalidade em ambientes hospitalares. Tal condição pode estar associada a uma multiplicidade de fatores, sejam eles ambientais, sociais, econômicos ou doenças subjacentes que levam a uma ingestão e/ou absorção diminuída dos nutrientes, além de um aumento das demandas energéticas causada por determinada patologia. Dessa forma, a terapia nutricional surge como fator benéfico para a prevenção e reversão do quadro de desnutrição, sendo importante que ocorra a avaliação nutricional concomitante à admissão do paciente para que sejam traçadas as melhores condutas dietoterápicas a serem seguidas.

Objetivo: Demonstrar a importância de intervenções nutricionais na prevenção e/ou recuperação da saúde sob o risco de desnutrição hospitalar.

Metodologia: Foram realizadas buscas de artigos nos bancos de dados do Pubmed, Google Scholar e Scielo dos últimos 5 anos nos idiomas português e inglês.

Resultados: Estudos apontam que é necessária a investigação dos motivos que levaram à desnutrição, assim como conhecimento dos hábitos alimentares, aceitação e tolerância da dieta do paciente. Desse modo, os achados da literatura demonstram uma forte associação da terapia nutricional com a redução da mortalidade e diminuição do tempo de internação do paciente, seguindo as recomendações destinadas para esse público a fim de evitar a síndrome de realimentação e outras complicações metabólicas para aqueles que já se encontram em estado de desnutrição grave. Para aqueles que mantiveram a ingestão via oral, se faz interessante trazer a importância da atuação da gastronomia hospitalar a qual será responsável pela oferta de refeições atrativas e ricas nutricionalmente, trazendo estratégias que maximizem a ingestão visando a recuperação do estado nutricional, bem-estar físico e psicológico trazendo o interesse do paciente pelo ato de se alimentar e melhora no prognóstico.

Conclusão: De acordo com os achados, a terapia nutricional se mostrou como fator otimizador da melhora do estado clínico do paciente, assim como a realização da triagem e avaliação nutricional para a identificação de desnutrição ou risco na admissão e durante a internação hospitalar.

Trab. 128**ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E SINTOMAS COMUNS DE DEPRESSÃO ENTRE ALUNOS DE MEDICINA**

Autores: IVAN LUCAS PICONE BORGES DOS ANJOS, SARA CRISTINE MARQUES DOS SANTOS, IVANA PICONE BORGES DE ARAGÃO

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: Os transtornos alimentares e afetivos estão relacionados com o índice de massa corporal. Os transtornos alimentares vêm recebendo importância, nas últimas décadas por impactarem na autoimagem corporal, nas emoções, pensamentos e comportamento no cotidiano, influenciando principalmente os relacionamentos interpessoais. Estima-se que 6 – 17% da população tenha ao menos 1 episódio depressivo ao longo da vida e 25% tenham, um critério para um transtorno de ansiedade.

Objetivo: Avaliar a correlação entre índice de massa corporal e sintomas comuns à depressão em alunos de medicina

Metodologia: Estudo observacional transversal ecológico sobre a prevalência de sintomas, autorrelatados, comuns à depressão, avaliando idade, sexo, período letivo, peso e altura e IMC e sintomas compatíveis com os critérios presentes no Manual Diagnóstico E Estatístico De Transtornos Mentais 5ª Edição DSM-5.

Resultados: Total de 229 foram estudantes foram entrevistados com as seguintes características: idade entre 17 e 40 anos, média $22,89 \pm 3,79$, sendo a maior parte (50,7%) na faixa entre 20 e 24 anos. Índice de massa corporal (IMC) abaixo de $18\text{kg}/\text{m}^2$ foi relatado por 31 (13,5%) dos participantes e 24 (10,5%) mencionou realizar restrição prolongada da alimentação a ponto de gerar peso, significativamente, baixo para a idade e gênero; sentimento de depressão do humor em 141 (61,6%) por período igual ou superior a 2 semanas, enquanto 158 (69%) referiu perda de interesse ou prazer; ganho ou perda de peso sem intenção em 150 (65,5%), sendo no grupo portador de sobrepeso/obesidade, significativamente, maior com 98,5% ($p=0,002$); insônia foi declarada por 96 (41,9%), agitação e retardo psicomotor em 105 (45,9), fadiga ou perda de energia por 164 (71,6%), sentimento de culpa ou inutilidade excessiva por 154 (67,2%) e pensamentos

recorrentes de morte em 46 (20,1%), sendo maior no grupo de baixo peso (41,7%), seguido do grupo obesidade (33,3%) ($p < 0,001$). Ao final, quando questionados acerca desses episódios alimentares interferirem na realização das tarefas diárias, 167 (72,9%) alegou prejuízo.

Conclusão: O estudo evidenciou predomínio de sintomas comuns à depressão de relevância estatística entre estudantes de medicina, com aumento de sintomas de “perda ou ganho de peso sem intensão” no grupo portador de sobrepeso/obesidade e, de “sentimentos de morte” no grupo de baixo peso.

Trab. 129**INDÚSTRIA DE ALIMENTOS NO CONTEXTO INTERNACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E DIREITOS HUMANOS**

Autores: CAROLINA KREBS DE SOUZAS, JOAO MIGUEL CONEGERO, MERCEDES GABRIELA REITER, SÁVIO LEANDRO BERTOLI

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: De acordo com dados da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA), prevê-se que a produção de alimentos aumente consideravelmente em 2022-2023. O aumento do volume de produtos, concomitante com novas legislações que entram em vigor em outubro deste ano, exige que os setores técnicos e jurídicos das empresas trabalhem em sintonia.

Objetivo: Este documento tem como objetivo apresentar uma reflexão sobre os prejuízos causados aos consumidores e às empresas quanto às informações equivocadas ou a falta delas nos rótulos, comercialização de produtos fraudados e eventuais indícios de condições higiênicas de fabricação inadequadas.

Metodologia: Visto os inúmeros casos de multas de grandes e médias empresas, que por diversas razões não cumprem requisitos obrigatórios exigidos por legislações pertinentes (ANVISA/ MAPA), buscou-se trazer a importância da interação de Engenheiros (técnicos responsáveis pelo processo e qualidade) e profissionais do setor jurídico, na redução de ações judiciais, incluindo fraudes alimentares

Resultados: As empresas têm como meta produzir com excelência e qualidade os alimentos, estando sempre atentas às exigências

consumidores e direito humano fundamental à alimentação. Além de normas muito bem orquestradas e de conhecimento dos advogados de empresas, existem as normativas diretamente relacionadas à produção de alimentos, que quando não atendidas infringem questões éticas e de saúde pública. O código de defesa do consumidor (Lei Nº 8.078 de 1990), e a Constituição Federal (1988) são ferramentas jurídicas de conhecimento público que auxilia na compreensão de como as partes devem ou podem atuar. Aquela (1990) trata dentre outros temas, sobre a qualidade do alimento e divergência do peso, o que coincide com parte do exigido por normas elaboradas e fiscalizadas por órgãos do Ministério da Saúde (ANVISA) e Ministério da Agropecuária, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Conclusão: Evidencia-se em muitos casos de descumprimento das normas que norteiam o setor alimentício, a falha na estratégia de trabalhos interdisciplinares que envolvem o setor técnico e o jurídico para alinhar e fazer respeitar o universo de normas correlatas, que podem gerar prejuízos tanto para o consumidor (econômico e saúde) quanto para a empresa (predominantemente financeiro e de credibilidade).

Trab. 130

INFLUÊNCIA DAS REDES SOCIAIS NO DESENCAMAMENTO DE DISTÚRBIOS ALIMENTARES ENTRE JOVENS E ADULTOS, ESTUDANTES DE MEDICINA DO INTERIOR DE SÃO PAULO

Autores: GIULIA STEFANELLI RANZANI, JÚLIA BRAZ IPLINSKY, GABRIELA CAROLINE DA SILVA SOUZA, MARIA EDUARDA SOARES FAGNONI, GIOVANA GAIOSO NASCIMENTO, LAURA GERMINO LEITE, ISABELE COSTA CRUZ, TAINARA COSTA, DURVAL RIBAS FILHO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: Os transtornos alimentares são distúrbios comportamentais que afetam a função física, psicológica e social dos indivíduos acometidos e geralmente são acompanhados de distúrbios psiquiátricos. Desse modo, os estudantes de Medicina fazem parte de um grupo de risco para o desenvolvimento de adversidades. Dessa forma, o presente estudo busca avaliar a relação entre o perfil nutricional dos jovens e adultos, de ambos os sexos e a relação destes com o avanço das mídias sociais, no que diz respeito

as mudanças no comportamento alimentar, impulsionados por pressões externas que possivelmente desencadeiam distúrbios.

Objetivo: O objetivo geral foi identificar a influência das redes sociais entre jovens e adultos estudantes de medicina no desenvolvimento de distúrbios alimentares.

Metodologia: Pesquisa exploratória, transversal e quantitativa, realizada em Catanduva - SP com 100 indivíduos, entre 17 e 26 anos, estudantes de uma faculdade de medicina do interior de São Paulo. Por meio de um formulário online, foram coletados aspectos sociodemográficos, além de dados referentes a um possível diagnóstico de transtorno alimentar e os sentimentos a respeito do próprio corpo. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa.

Resultados: Predominou-se mulheres da faixa etária de 17 a 26 anos, sendo 7 participantes diagnosticados com compulsão alimentar. A respeito da aparência física, 95% dos participantes se preocupam com a aparência de seu corpo, 41% se sentem insatisfeitos, entretanto, 50% dos participantes se consideram no seu peso ideal. Acerca da influência das redes sociais no comportamento alimentar, 86% dos participantes se sentem influenciados e 78% costumam se comparar com os outros usuários das redes sociais. Em relação ao comportamento alimentar em situações de estresse, 76% dos participantes se alimentam mesmo sem fome e dentre eles, 62,4% se sentem culpados após a refeição. Ademais, 49% dos participantes procuraram um profissional com a finalidade de perder peso, sendo o principal fator de procura a insatisfação com a sua imagem corporal. Por fim, 94% dos participantes praticam exercício físico pelo menos duas vezes por semana sendo a maior motivação (52%) a sensação de bem-estar.

Conclusão: As redes sociais exercem forte influência sobre o comportamento alimentar dos estudantes de medicina. Além disso, revelou que no meio digital ocorre uma frequente comparação da imagem corporal, fator que estimula o surgimento de distúrbios alimentares e interfere negativamente no perfil nutricional dos alunos.

Trab. 131**INFLUÊNCIA DO POLIMORFISMO PRO12 ALA DO GENE DO PPAR-Y 2 NOS PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS E HEMODINÂMICOS DE ADOLESCENTES OBESOS**

Autores: EDITH MONIELYCK MENDONÇA BATISTA, CARLOS ALBERTO ALVES DIAS-FILHO, NIVALDO DE JESUS SOARES JR, CARLOS JOSÉ DIAS, ANDRESSA COELHO FERREIRA, BRUNA CRUZ MAGALHÃES, CRISTIANO TEIXEIRA MOSTARDA, BIANCA EMILLY LIMA VIANA, LARA TELES SOUSA ROCHA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

Introdução: Nas últimas décadas houve um crescimento no número de obesos entre adolescentes de 12 a 17 anos onde 17,1% encontram-se com sobrepeso. A obesidade na adolescência é associada a fatores de risco, como alterações do perfil lipídico, hipertensão e idade os quais contribuem para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares (DCV) na vida adulta sendo que esses podem iniciar ainda na infância. Tais eventos podem estar vinculados a variações genéticas, como polimorfismo do gene Pro12 Ala do Receptor Ativado por Proliferadores de Peroxissomos γ 2 (PPAR γ 2) que provoca a redução da capacidade de regular o metabolismo do tecido gorduroso.

Objetivo: O objetivo deste estudo foi analisar a influência do polimorfismo Pro12 Ala do gene do PPAR- γ 2 nos parâmetros antropométricos, hemodinâmicos de adolescentes obesos.

Metodologia: Trata-se de um estudo analítico e transversal onde foram incluídos crianças e adolescentes de 11 a 18 anos incompletos, de ambos os sexos. Inicialmente, a amostra de 107 indivíduos foi dividida em grupos, baseado na presença do polimorfismo Pro12 Ala do gene do PPAR- γ 2, sendo o primeiro grupo de indivíduos eutróficos não polimórficos, obesos não polimórficos e obesos polimórficos. Foi coletado células da mucosa oral pelo método swab para extração do DNA, medidas antropométricas, evolução da maturação sexual e medidas de pressão arterial.

Resultados: Foi identificado alterações no PAS, %gordura, peso e IMC mostrando estar mais elevado no obeso quando comparados ao eutrófico, as demais variáveis não mostraram diferenças. No entanto, quando relacionadas eutrófico vs. Obeso com ppar-gama identificou que os adolescentes

obesos com ppar-gama apresentaram um aumento no PAS, PAD, %gordura, peso e IMC. Quanto as médias de peso e circunferência da cintura do GOP ($61,3 \pm 4,3$ e $74,4 \pm 2,3$) e no GO ($59,8 \pm 1,3$ e $73,6 \pm 1,0$) respectivamente foram significativamente maiores que as média de GE ($47,5 \pm 2,0$ e $63,7 \pm 1,1$). Em relação a FC não houve aumento significativo. As diferenças encontradas entre o grupo controle (GE) e GOP foram quanto as variáveis antropométricas: peso, circunferência da cintura e percentual de massa gorda.

Conclusão: Com esta pesquisa se torna cada vez mais claro que que adolescentes obesos (GO e GOP) tem alterações antropométricas que sinalizam o risco cardiovascular, uma vez que constatou-se que há um impacto desfavorável da obesidade nos níveis da pressão arterial em adolescentes, considerando as diferenças significantes dos valores da pressão arterial encontrados nos grupos.

Trab. 132**INFLUÊNCIA DO STATUS DE VITAMINA D NA GRAVIDADE DA COVID-19 EM PACIENTES OBESOS SUBMETIDOS OU NÃO À CIRURGIA BARIÁTRICA: ESTUDO PILOTO**

Autores: SABRINA PINHEIRO FABRINI, MARINA CARVALHO RASSBACH, RONALDO ANGELO DIAS DA SILVA, MARCELA MARIA DE SOUZA TEIXEIRA ABRAS, NATHAN SHUENCK SILVA DE OLIVEIRA, PATRICK DE SOUSA TORRES, CLARA LOPES DE LIMA, JÉSSICA SUELLEN CERASO, CLAUDIA MARIA ANDRADE FERNANDES VIEIRA, JACQUELINE ISAURA ALVAREZ-LEITE

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

Introdução: A vitamina D atua como mediador no sistema imune, regulando mecanismos antivirais e inflamatórios. Sua inadequação é vista como potencial risco associado à gravidade da COVID-19. A obesidade grave é outro um fator de risco reconhecido e a cirurgia bariátrica (CB) considerada um procedimento cirúrgico seguro e eficaz para o seu tratamento, resultando em perda de peso e melhora metabólica, além da diminuição da inflamação sistêmica de baixo grau. No entanto, a cirurgia pode levar à desnutrição e a deficiências nutricionais, como a de vitamina D..

Objetivo: O objetivo desse estudo foi verificar se há influência do status (adequado e inadequado) de vitamina D (avaliado pelos níveis de 25OH VitD

séricos) no período precedente à infecção por SARSCoV-2 e na sua gravidade em pacientes com obesidade submetidos ou não à CB.

Metodologia: Entre junho e dezembro de 2021, 100 pacientes foram recrutados em 2 ambulatórios de acompanhamento da cirurgia bariátrica (CB). A presença de COVID (tempo, sintomas e internação) foi avaliada assim como a ingestão alimentar, antropometria, níveis vit. D, nos exames precedentes mais próximos da data informada da COVID ou, nos que não tiveram a doença, na última consulta. Os dados foram avaliados quanto a normalidade, analisados considerando o status de vitD por teste Mann-Whitney e pela correlação de Spearman

Resultados: 25OHVitD <20ng/mL foi considerado inadequada em 48 pacientes. Não houve diferenças na intensidade COVID, tempo de CB, antropometria e ingestão alimentar entre aqueles com status adequado (D+) ou inadequado ((D-) de VitD. A correlação de Spearman evidenciou associação positiva moderada entre status de VitD e realização de CB e entre uso de polivitamínico. Houve também relação positiva fraca entre status de VitD e as variáveis: tempo de realização de CB, massa livre de gorda e suplementação de cálcio. Para as variáveis massa de gordura corporal e presença de doenças respiratórias a relação foi negativa e fraca. Nosso estudo não evidenciou associação entre o estado de vitamina D e a gravidade da COVID-19 outros dados relacionados à doença (comorbidades prévias, sintomas, tipo de tratamento/internação) ou relacionadas ao paciente/ cirurgia (idade, sexo, cor da pele, peso e composição corporal, tempo pós cirúrgico).

Conclusão: Este estudo piloto sugere que o status prévio de vitD em pacientes com obesidade grave (submetidos ou não à CB) não interfere na presença, intensidade ou duração da COVID.

Trab. 133

INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CONTEXTO PÓS PANDÊMICO E PROTAGONISMO DAS POLÍTICAS PÚBLICAS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: MARIA ANTÔNIA EVARISTO DE SOUZA SIMÕES, THAÍS OLIVEIRA DE SOUZA, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, DALYANE LAÍS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A insegurança alimentar e nutricional no Brasil é estrutural e no que se relaciona ao contexto pandêmico assolado pela covid-19, tornou-se algo ainda mais visível trazendo impactos ainda maiores num momento pós pandêmico. É válido salientar, que a população brasileira passa por momentos de insegurança alimentar e nutricional há décadas e que as políticas públicas são meios viáveis de amenizar e propiciar, acesso a pessoas em vulnerabilidade socioeconômica.

Objetivo: Produzir uma revisão da literatura abordando sobre a insegurança alimentar e nutricional no contexto pós pandêmico da covid-19.

Metodologia: Refere-se a uma revisão de literatura, onde foram selecionados 8 artigos nacionais, publicados nos idiomas inglês e português disponíveis em sites de base científica: Google Acadêmico, Scielo e LILACS, onde os descritores foram: insegurança alimentar e nutricional, pandemia, covid-19 e políticas públicas. O recorte dos estudos em anos foi de 2020 a 2022.

Resultados: Em um estudo realizado em 2021 observou-se que o contexto pandêmico do novo coronavírus influenciou a segurança alimentar e nutricional no Brasil, reafirmando que países em desenvolvimento sofrem impactos ainda maiores quando o problema é relacionado a fome e populações em vulnerabilidade, além disso observou-se em pesquisas de percepção em insegurança alimentar e nutricional que os pilares mais afetados foram a disponibilidade, o acesso a alimentos como também a utilização de nutrientes de forma estável. Esse período acentuou as desigualdades sociais já existentes, comprometendo ainda mais a garantia do direito humano à alimentação adequada, dados disponíveis no IBGE e FAO atestam a existência de um problema de saúde pública, caracterizado pelo número de pessoas ao redor do mundo com desnutrição, deficiência de micronutrientes, como também doenças crônicas não transmissíveis. É válido destacar o protagonismo de programas como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) que amenizaram e conceberam o mínimo de acesso à alimentação durante esse período.

Conclusão: A inserção e fortalecimento de políticas públicas é de suma importância para a

população que se encontra em vulnerabilidade socioeconômica. Enfatizando o contexto pós pandêmico, o qual trouxe grande impacto ao acesso a alimentação como também a segurança alimentar e nutricional de uma grande parcela da população brasileira.

Trab. 134

INTERFERÊNCIA DOS CONTRACEPTIVOS HORMONAIS COMBINADOS ORAIS NA TAXA METABÓLICA BASAL

Autores: JOÃO ALBERTO PELLA DO IMPÉRIO, JULIANE CARDOSO MILINAVICIUS, KAREN CRISTINE ABRÃO

Instituição: UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI

Introdução: Apesar das notáveis modificações tocantes à composição e à dosagem ocorridas progressivamente desde o primeiro experimento com pílulas contraceptivas em humanos (1956) até os dias atuais, as quais permitiram que os riscos de trombose venosa profunda, miocardiopatia isquêmica e acidente vascular cerebral fossem minimizados, algumas queixas frequentes em consultórios ginecológicos se mantêm constantes, mesmo na ausência de evidências científicas. Dentre elas, o ganho de peso é muitas vezes atribuído ao anticoncepcional hormonal combinado oral (ACHO) e essa preocupação pode limitar o uso ou levar a interrupção desse método. Na avaliação final de um estudo bem conduzido de 2011, aos seis meses de seguimento, 36,5% das mulheres haviam interrompido o uso de pílula contraceptiva, sendo os efeitos colaterais os principais responsáveis pela descontinuação (57,3%)

Objetivo: Avaliar a interferência dos contraceptivos hormonais combinados orais no gasto energético em repouso e sua possível relação com a variação ponderal.

Metodologia: Foi realizado estudo ensaio clínico, com pacientes iniciando terapêutica contraceptiva hormonal combinada oral de etinilestradiol e gestodeno. O gasto energético de repouso das pacientes foi aferido por calorimetria indireta antes do início do contraceptivo, um mês após e 90 dias após o início da terapia. Foi também analisado o ganho ponderal no mesmo período. Estas pacientes foram comparadas a um grupo controle sem uso de contraceptivos hormonais para as mesmas variáveis.

Resultados: Foram avaliadas 44 pacientes do sexo feminino, com idade entre 18 e 34 anos, índice de massa corpórea abaixo de 30 kg/m² e que não possuíam nenhuma condição sabidamente relacionada à interferência no dispêndio energético basal. A maioria era nuligesta (95,45%). A variação ponderal do início para o fim do estudo foi 0,7 e 0,2 quilos no grupo intervenção (p = 0,152) e no grupo controle (p = 0,605), respectivamente. A variação calorimétrica do início para o fim do estudo foi -220,2 e -21,0 no grupo intervenção (p = 0,001) e no grupo controle (p = 0,417), respectivamente.

Conclusão: Houve variação significativa do gasto energético em repouso no grupo que iniciou o uso de contraceptivo hormonal combinado oral, com queda no metabolismo basal, entre o 2º e o 3º ciclos e entre o 1º e o 3º ciclos de aferição da calorimetria indireta. Apesar da queda no metabolismo basal, não foi observado ganho ponderal significativo no período analisado.

Trab. 135

INTERSEÇÃO ENTRE SONO E METABOLISMO: REVISÃO CIENTÍFICA

Autores: HIAGO RAFAEL ALVES AMORIM SILVA, MARIANA PIMENTA, PRISCILA APARECIDA OLIVEIRA MILHOMEM, CAMILA ABRÃO BORGES SALOMÃO, PRISCILA COUCEIRO PITMAN MACHADO, MARIA GRACIELA LUONGO DE MATOS, DANIELA MENDES LATRECHIA, MARIA ANGELA DE SOUZA

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: O sono é um momento de restauração e rejuvenescimento que é essencial para uma série de sistemas biológicos humanos, incluindo função cerebral, resposta imune, e metabolismo. Sono insuficiente e/ou de má qualidade tem sido associado à obesidade, diabetes e doenças cardiovasculares. A interrupção do sono (descontinuidade do sono) pode levar à interrupção dos ritmos circadianos, que orquestram funções fisiológicas e comportamentais cruciais, sendo uma delas a regulação do metabolismo de carboidratos e ácidos graxos.

Objetivo: Revisar a literatura científica sobre o sono e o metabolismo humano.

Metodologia: Através de um levantamento bibliográfico em base de dados científicos

nacionais e internacionais: PUBMED, SCIENCE DIRECT, SCIELO, BIREME, utilizando palavras chaves no título: SONO, METABOLISMO, "SLEEP" e "METABOLISM", no período de 2016 a 2022.

Resultados: Variações no padrão de sono, incluindo diminuição da qualidade e quantidade do sono, têm se mostrado também um fator de risco para o desenvolvimento de obesidade. Essas alterações na qualidade e quantidade do sono perturbam os ritmos circadianos e podem ter consequências deletérias na saúde das pessoas. Estudos anteriores forneceram uma relação causal entre curta duração do sono e má qualidade do sono com consequências metabólicas patológicas devido à interrupção nos ritmos circadianos e aumento dos níveis de adiposidade. A restrição do sono está associada à resistência à insulina, caracterizada por uma diminuição da captação de glicose mediada por insulina. Maior duração e qualidade do sono estão associadas a um microbiota intestinal mais saudável, o que poderia suprimir a sinalização da insulina, aumentar a β -oxidação e inibir a oxidação de gordura derivada da produção de ácidos graxos de cadeia curta.

Conclusão: Um padrão de sono prejudicado, determinado por uma baixa duração do sono, pode aumentar a ingestão de energia por meio de vários mecanismos potenciais: aumento do tempo e das oportunidades para comer, sofrimento psicológico, sensibilidade à recompensa alimentar, energia necessária para manter a vigília, hormônios da fome e diminuição da dieta. A falta de sono ou a baixa qualidade do sono podem aumentar a ingestão de alimentos altamente calóricos, lanches ricos em gordura e açucarados, que são pobres em fibras. Mais estudos são necessários para entender melhor os mecanismos fisiológicos da regulação do sono e como isso pode influenciar a TMB e a oxidação do combustível em condições basais e durante o exercício.

Trab. 136

INTERVENÇÕES PARA TRATAMENTO DA OBESIDADE: COMPARAÇÃO ENTRE INDIVÍDUOS ASSISTIDOS EXCLUSIVAMENTE POR FÁRMACOS E INDIVÍDUOS COM ATIVIDADE FÍSICA ASSOCIADA

Autores: EDUARDO DA SILVA BRUM, JOSE FERNANDO PEREIRA RODRIGUEZ, JOSE ANTUNES DE SOUZA JR, RODRIGO ROSSI BUENO, ERIKA BOZOLA

Instituição: OUTROS

Introdução: A obesidade é uma enfermidade crônica com origem complexa e multifatorial apresenta um elevado índice de impacto na saúde pública mundial e afeta diretamente a qualidade de vida. A incidência da obesidade tem se elevado a um ritmo alarmante nos últimos anos. A Organização Mundial da Saúde (OMS) estimou que em 2025, aproximadamente 700 milhões de adultos encontraram-se em quadros de obesidade, chegando a 18% em indivíduos masculinos e 21% em indivíduos femininos. No Brasil, a projeção de 18% foi alcançada nos indivíduos do sexo masculino, uma vez que, o Brasil ocupa o terceiro lugar entre a obesidade masculina, enquanto que em relação a obesidade severa, o país ocupa o quinto lugar entre os homens.

Objetivo: O objetivo da pesquisa é compreender a relação entre a obesidade e a utilização de fármacos e da atividade física em seu tratamento por meio de uma revisão de literatura sistemática.

Metodologia: Foram selecionados 15.388 artigos que continham os descritores "obesidade", "atividade física" e "fármacos". Destes, selecionou-se apenas os 3.193 artigos que se apresentavam na língua inglesa e em português, excluindo-se 12.195 artigos da busca. Após, apenas aqueles 2.403 artigos que diziam respeito direto à área temática de medicina, o que acarretou a exclusão de 709 artigos. Ainda sendo um número alto de publicações, passou-se pelo critério de ano de publicação (2019 a 2022), que resultou em uma seleção de inclusão de 30 artigos. Por fim, os 30 artigos selecionados foram analisados qualitativamente, de modo a identificar a sua pertinência para o desenvolvimento deste trabalho, além de identificar possíveis problemas de tradução ou não correta indexação

Resultados: Os resultados apontados pela pesquisa, mostram que os fármacos utilizados durante o tratamento da obesidade promovem diversos efeitos benéficos, contudo, o tratamento deveser conduzido por profissionais que conduzem um monitoramento dos efeitos colaterais e adversos relatados nestes medicamentos. Além disso, a prática de atividade física representa um fator importante de tratamento, bem como a reeducação alimentar.

Conclusão: A utilização de fármacos como metformina, sibutramina, orlistate, liraglutida, lorcaserina, hormônio do crescimento, exenatida

e melatonina são indicados em quadros de obesidade e excesso de peso, contudo, o conhecimento técnico por um profissional capacitado é fundamental para o monitoramento adequado do paciente e sua interação com o fármaco e seus efeitos adversos.

Trab. 137

INTOXICAÇÃO POR ALIMENTOS E BEBIDAS NO BRASIL NO PERÍODO DE 2018-2022

Autores: DIEGO ELIAS PEREIRA, MACIEL DA COSTA ALVES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: As intoxicações provocadas pelo consumo de alimentos e bebidas podem ser causadas tanto pela ingestão de toxinas formadas em decorrência da intensa proliferação de micro-organismos patogênicos, presentes em alimentos ou bebidas contaminadas, quanto pela presença de agrotóxicos ou substâncias químicas incorporadas de modo acidental ou intencional em qualquer momento, desde a sua origem, produção até o consumo.

Objetivo: Analisar a atual situação do Brasil frente aos casos de intoxicação por alimentos e bebidas, notificados junto ao Sistema de Informação de Agravos de Notificação (SINAN) do Ministério da Saúde, no período de 2018 a 2022.

Metodologia: Trata-se de um estudo descritivo, observacional e transversal de casos de intoxicações por alimentos e bebidas registradas no Brasil no período de janeiro de 2018 a maio de 2022. Os dados epidemiológicos foram coletados a partir do banco de dados do SINAN do Ministério da Saúde, através do acesso a plataforma DATASUS. Foram adotadas as seguintes variáveis: número de notificações, ano, região de notificação, gênero, faixa etária, tipo de exposição, circunstância de intoxicação e evolução (cura/óbito).

Resultados: Os resultados revelaram 667.340 casos notificados de intoxicação por todas as causas registradas no país, no período de 2018 a 2022, dos quais 33.640 (5,04%) foram por alimentos e bebidas. Maior prevalência de casos notificados foi observado nas regiões Sudeste (43,7%) e Nordeste (33,6%). A população jovem adulta na faixa etária de 20 a 39 anos foi a mais afetada com 13.086 casos (38,9%), seguido por adultos (23,4%) e adolescentes (18,4%), em sua maioria pertencentes ao gênero masculino

(58,6%). As causas mais frequentes registradas foram a ingestão de alimento e o abuso, representando 42,8% e 30,7% do total de casos de intoxicação alimentar, respectivamente, sendo a exposição do tipo aguda/única a mais frequente (54,6%). A maioria dos casos evoluíram para cura sem sequelas (81,7%) e um total de 82 óbitos foram registrados no período estudado.

Conclusão: Os dados mais recentes registrados pelo SINAN, de 2018 a 2022, indicam que houve tendência de diminuição das notificações, sendo que os maiores índices de intoxicação por alimento e bebidas registrados no Brasil ocorreram na região Sudeste, entre homens, na faixa etária adulta jovem, causados por ingestão de alimento, e com taxa de óbito de 0,24%.

Trab. 138

INVESTIGAÇÃO DE HIPOVITAMINOSE D EM PACIENTES INTERNADOS EM HOSPITAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS, BRASIL, E SUA RELAÇÃO COM A EVOLUÇÃO DO QUADRO CLÍNICO .

Autores: MARIANA ARGENTE CAETANO VILELA, JULIANA ARGENTE CAETANO, RUCHELE DIAS NOGUEIRA, EDENIR RODRIGUES PEREIRA FILHO, MARINA RANGEL PILOTTO: MARYRP@GMAIL.COM, ELIENAY FERREIRA DA SILVA CARVALHO, GISELLE CRISTINA DA SILVA CHERIN MARTINS, LETÍCIA DE MACEDO LOPES, DIEGO AMAD RECK, FREDERICO GUGLIELMI RAMOS

Instituição: UNIVERSIDADE DE UBERABA

Introdução: A hipovitaminose D está relacionada a alterações no metabolismo ósseo e tem sido associada a várias doenças (RIBAS FILHO et al., 2019). Há alta prevalência de hipovitaminose D em pacientes em Unidade de Terapia Intensiva (CAVALCANTE et al., 2017). A deficiência dessa vitamina foi associada a níveis mais altos de interleucina 6, o que poderia levar a maior resposta inflamatória (GREILLER, 2015; DANESHKHAH et al., 2020). Foram analisados os níveis séricos de 25(OH)D de pacientes internados no Hospital Regional José Alencar (HRJA) em Uberaba, Minas Gerais, com diagnóstico confirmado para Covid-19, nos fornecendo comparativos sobre a evolução de pacientes graves com hipovitaminose D.

Objetivo: O objetivo do estudo foi investigar a relação entre hipovitaminose D e a evolução de pacientes hospitalizados. Foram analisados

dias de internação, necessidade de suporte intensivo, evolução para alta hospitalar ou óbito.

Metodologia: Amostras de sangue de 379 pacientes foram coletadas em até 48 horas da admissão e analisados três parâmetros: dias de internação, internação em UTI alta ou óbito. Os dados foram obtidos do prontuário eletrônico do HRJA. Trata-se de um estudo descritivo transversal com utilização de estatística descritiva básica.

Resultados: No estudo, 379 pacientes tiveram seus níveis séricos de vitamina D aferidos. A maioria apresentava níveis inferiores a 30 ng/mL (75,99%). Houve 101 óbitos, 269 altas, 9 transferências. A evolução para óbito dos pacientes com níveis séricos de vitamina D na faixa entre 10,1 e 20 foi 65% maior se comparada com aqueles na faixa entre 20,1 ng/mL e 30 ng/mL (Odds Ratio = 1,65). Entre os pacientes com o nível sérico de 25(OH)D menor ou igual a 10 ng/mL (n = 28), o percentual de pessoas que necessitaram de internação hospitalar por um tempo superior a 7 dias foi 71,42% (n = 20). Para aqueles com nível sérico superior a 30 ng/mL (n = 74), a porcentagem dos pacientes que permaneceram por um período menor do que sete dias aumentou para 64,86% (n = 48). A maioria dos pacientes que necessitaram de UTI, 51,89% apresentavam níveis menores que 20ng/ml.

Conclusão: O trabalho fornece uma análise observacional relacionando hipovitaminose D a pior prognóstico. Para os três indicadores: alta hospitalar/óbito, necessidade de UTI e dias de internação, os pacientes com níveis séricos mais baixos de 25(OH)D apresentaram uma pior evolução. No entanto, mais estudos são necessários para verificar relação causal e se a dosagem de 25(OH)D pode ser utilizada como um marcador de gravidade.

Trab. 139

JEJUM PRÉ-OPERATÓRIO: EFEITOS DA REDUÇÃO DO TEMPO DE JEJUM EM CIRURGIAS ELETIVAS

Autores: PATRICIA PERLA DA FONSECA

Instituição: OUTROS

Introdução: A instituição do jejum noturno pré-operatório se deu nos anos 1940, quando as técnicas anestésicas eram bastante rudimentares, tendo como objetivo a prevenção de complicações respiratórias decorrentes da aspiração do

conteúdo gástrico. O tempo de jejum preconizado nos casos cirúrgicos excede o recomendado devido a diversos fatores, como atrasos nas cirurgias, falta de profissionais e equipamentos, transferências de local e horário do procedimento. O jejum prolongado e o trauma cirúrgico causam diversas alterações metabólicas como aumento da resistência insulínica e do estado de catabolismo. Diante de tal cenário, diversas sociedades científicas tornam suas recomendações de jejum pré-operatório mais flexíveis, permitindo a ingestão de líquidos claros até 2 horas antes do procedimento cirúrgico.

Objetivo: Descrever os benefícios da abreviação do jejum pré-operatório nos pacientes candidatos a procedimentos cirúrgicos eletivos.

Metodologia: Foram selecionados estudos randomizados controlados, revisões sistemáticas e meta-análises dos últimos 10 anos. Para a pesquisa utilizou-se as bases de dados SciELO, PubMed, Cochrane e o protocolo ACERTO. A busca incluiu os seguintes temas: abreviação do jejum, carboidrato, cirurgia eletiva e suporte nutricional.

Resultados: Há muitos dados na literatura atestando a importância de não se prolongar o jejum perioperatório. O volume de resíduo gástrico com 12h, 8h, ou 6h de jejum completo é semelhante ao encontrado em jejum de 6h para sólidos e 2h para líquidos claros, contendo ou não carboidratos. Os benefícios da redução tempo de jejum pré-operatório são a melhora de parâmetros metabólicos, redução da resistência insulínica, imunomodulação, aumento na capacidade funcional, menor tempo de internação, redução da ansiedade, sede, fome, náuseas e vômitos no pós-operatório.

Conclusão: As recomendações do jejum sofreram modificações pelas principais sociedades médicas. O jejum passou a ser mais curto e foi reconhecido o fato de que a ingestão de solução oral enriquecida com carboidratos, administrada 2 horas antes do procedimento cirúrgico, resulta na diminuição da resistência insulínica e do estresse cirúrgico. Os diversos autores pesquisados chegaram à conclusão de que a abreviação do jejum é segura, diminui a mortalidade, tempo de internação e melhora a qualidade de vida do paciente.

Trab. 140**LEVEDURA DE ARROZ VERMELHO NO TRATAMENTO DE PACIENTES DISLIPIDÊMICOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

Autores: EDUARDO GOMES DE AZEVEDO, LAYS SILVA TOME

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

Introdução: A dislipidemia caracteriza-se por um aumento dos níveis sanguíneos de colesterol total (CT), colesterol LDL, triglicerídeos ou ainda por um decréscimo dos níveis plasmáticos de colesterol HDL. Constitui um importante fator de risco para o desenvolvimento de aterosclerose e eventos cardiovasculares. A levedura de arroz vermelho (LAV) é produzida pela fermentação de grãos de arroz pelo fungo *Monascus purpureus* que, devido à sua capacidade de pigmentação, lhes confere uma coloração avermelhada. Diversas propriedades biológicas têm sido associadas à LAV, entre as quais ação hipolipidêmica.

Objetivo: Compreender, à luz da literatura atual, o papel da levedura de arroz vermelho no tratamento de pacientes dislipidêmicos.

Metodologia: Revisão bibliográfica de artigos publicados na base de dados PubMed entre 2014 e 2022.

Resultados: A LAV tem sido usada como suplemento dietético e fitoterápico na China há séculos. Os constituintes da LAV incluem monacolínes, ácidos orgânicos, esteróides, flavonóides, entre outros compostos. A monacolina K presente na LAV é quimicamente idêntica à lovastatina. Estas substâncias inibem a HMG-CoA redutase, a enzima que cataliza a conversão de HMG-CoA em mevalonato, um precursor do colesterol. Um estudo recente mostrou que a biodisponibilidade oral da lovastatina é significativamente melhorada em extratos de LAV. Estudos clínicos sugerem um potencial da LAV em reduzir os níveis séricos de LDL-c em 10% a 33%. Ademais, um estudo demonstrou que, em pacientes que não toleravam a terapia convencional de estatinas devido à ocorrência de miopatia, a LAV foi bem tolerada. A explicação pode dever-se a uma dose inferior de estatinas na LAV devido a sua maior biodisponibilidade. Para além dos benefícios na regulação lipídica, alguns outros efeitos positivos da LAV também foram documentados como melhora da função

endotelial e resistência insulínica em pacientes com hipercolesterolemia leve ou moderada além de redução de Proteína C reativa.

Conclusão: Os resultados da presente revisão sugerem que a LAV reduz os níveis de CT e LDL-c em pacientes com dislipidemia. LAV parece ser uma alternativa segura às estatinas para o tratamento da dislipidemia, melhorando o perfil lipídico e os parâmetros cardiovasculares em pacientes com hipercolesterolemia e histórico de IAM.

Trab. 141**LOW CARB E JEJUM INTERMITENTE PARA O EMAGRECIMENTO**

Autores: PAULA DE SOUSA CORREA, BIANCA TROVELLO RAMALLO

Instituição: UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: O tratamento da obesidade é baseado na mudança do estilo de vida, que inclui melhora da qualidade do sono, prática regular de exercício físico, nutrição adequada e redução dos níveis de estresse. Um estudo financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), mostrou que, no Brasil, a prevalência do excesso de peso aumentou de 42,6% em 2006 para 55,4% em 2019. Já a obesidade saltou de 11,8% para 20,3% no mesmo período. Diante disso, na tentativa de aumentar a adesão à dieta para o emagrecimento, surgiram novas propostas, como: low-carb e jejum intermitente.

Objetivo: Discutir o uso de low-carb e jejum intermitente como estratégias nutricionais para emagrecimento.

Metodologia: Revisão narrativa, com consulta à base de dados PubMed, considerando artigos publicados nos últimos cinco anos. Os DeCs utilizados na pesquisa dos artigos foram "obesity", "intermittent fasting" e "low-carbohydrate".

Resultados: Para emagrecer é necessário induzir um balanço energético negativo, alcançado com a redução da ingestão alimentar e aumento do gasto energético. A dieta low-carb visa a redução significativa da ingestão de carboidratos, ou seja, menor do que 200g/dia ou menor que 4% da fonte energética, aumento do consumo de proteínas e manutenção do consumo de lipídeos, corroborando com a recomendação de ingestão proteica de 2.3 – 3.1g/kg/dia (ISSN;2017), para manutenção de massa magra em períodos

de restrição calórica. Já o jejum intermitente é definido por períodos de jejum entre 12 e 36 horas e janelas alimentares com planejamento nutricional adequado. Três estratégias são mais populares: 5:2 compreende dois dias de no mínimo 16 horas de jejum, consumo de 30 a 40% da necessidade diária e cinco dias de alimentação com frequência normal; dias alternados de jejum, que intercala dias de alimentação com frequência normal e dias de jejum; tempo de alimentação restrito, caracterizado por jejum diário de no mínimo 12 horas com tempo de janela alimentar de 3-4 horas a 10-12 horas.

Conclusão: Considerando que ambas as estratégias reduzem a ingestão calórica e o jejum intermitente controla a frequência alimentar podemos concluir que geram um déficit energético que resulta na perda de gordura e, além disso, diminuem os picos de insulina, determinante para aumento da lipólise. Entretanto, o processo de emagrecimento é complexo e depende de vários fatores individuais, dessa forma, não há uma estratégia mais eficaz, o mais importante é a manutenção a longo prazo, determinando o sucesso no emagrecimento.

Trab. 142

MANEJO ALIMENTAR EM CRIANÇA COM SÍNDROME DE TREACHER COLLINS PRÉ E PÓS DI SÍNDROME DE TREACHER COLLINS PALAVRA CHAVE 2:STRAÇÃO OSTEOGÊNICA MANDIBULAR

Autores: HILTON COIMBRA BORG, HALINE CORRACINE MIGUEL, MELISSA ZATTONI ANTONELLI, ROSANA PRADO DE OLIVEIRA, CRISTIANO TONELLO

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: Um dos principais problemas em crianças com anomalias craniofaciais é a disfagia orofaríngea. Quando a obstrução de vias aéreas está associada com síndromes complexas tal como na Síndrome de Treacher Collins (STC), o risco de disfagia é muito elevado. Encontramos frequentemente aspiração e a obstrução de via aérea combinada causa pneumonias e falha de crescimento. Avaliação clínica e instrumental da deglutição determina se a alimentação via oral será ou não segura. A distração osteogênica mandibular é um procedimento cirúrgico adequado e representa uma alternativa à traqueostomia para contornar a obstrução respiratória.

Objetivo: Descrever as técnicas de alimentação pré e pós distração mandibular num caso de STC. Relato do Caso: Garota de 36 meses

Metodologia: Revisão de prontuário hospitalar.

Resultados: Garota de 36 meses com STC, com recorrência familiar, admitida no HRAC – USP com 10 meses de idade e acompanhada pelas Equipes Craniofacial e Disfagia. Recebeu gastrostomia e traqueostomia em outro hospital com 1m de vida. Tinha história de pneumonias de repetição (mais de 6 episódios por ano). Antes da distração mandibular houve a oclusão da traqueo e alimentação oral parcial com alimentos pastosos. A distração feita com 29 meses. Após avaliação clínica e instrumental (videofluoroscopia) no 28º dia pós-operatório, foi reestabelecida alimentação oral parcial. Os distratores e a traqueo foram removidos com 34 meses. Com 36 meses, ela estava com dieta oral exclusiva e foi removida a gastro.

Conclusão: A distração mandibular eliminou a obstrução de vias aéreas e simultaneamente corrigiu os problemas de deglutição. É essencial que se entenda as estruturas e as adaptações do sistema estomatognático para melhor definir o tratamento, bem como, fornecer treinamento aos cuidadores para adequadamente alimentar a criança.

Trab. 143

MEDICAMENTOS OFF-LABEL NA OBESIDADE – UMA REVISÃO BASEADA EM EVIDÊNCIAS

Autores: JOSE SILVA PIMENTEL FILHO, MARIA CLARA OLIVEIRA, ROMULO BAGANO MENESES, KARINA COBUCCI DA SILVA, ALESSANDRA SABRINA SOUZA DE OLIVEIRA, KAREN CHRISTINE LACERDA ARNAUD, LARA SANTOS ARRUDA SPOSITO, SUZANA VIANA DE MOURA BATALHA

Instituição: IPEMED

Introdução: A obesidade é hoje reconhecida como uma grande pandemia do século 21, colaborando para o aumento da morbidade, mortalidade e altos custos em saúde. Os medicamentos antiobesidade são indicados em combinação com a modificação do estilo de vida para o manejo do sobrepeso e da obesidade. As recomendações atuais indicam tratamento medicamentoso em pacientes um índice de massa

corporal (IMC) de $\geq 30 \text{ kg/m}^2$ ou $\geq 27 \text{ kg/m}^2$ com uma comorbidade relacionada à obesidade. Com uma gama limitada de medicamentos liberados, o uso de medicamentos off-label tem surgido como uma alternativa no tratamento da obesidade.

Objetivo: Indicar as principais terapias anti obesidade off label utilizadas no Brasil.

Metodologia: Foi realizada revisão sistemática nas bases de dados: Scielo, Pubmed, BIREME e Cochrane com os descritores: off-label obesity, anti-obesity treatment, weight loss. Foram selecionados apenas artigos dos últimos 5 anos, após leitura do resumo dos estudos, foram selecionados 7 artigos.

Resultados: No final de 2021 a AVISA aprovou o uso do CONTRAVE (90 mg de Bupropiona + 8 mg de Naltrexona) para tratamento da obesidade no Brasil. Ainda em 2021 o Supremo Tribunal Federal (STF) derrubou a Lei 13.454/2017, que permitia a comercialização dos medicamentos Anfepramona, Mazindol e Femproporex diminuindo o escopo dos medicamentos anti obesidade. Os medicamentos utilizados off label no Brasil são: topiramato - agente antiepiléptico adjuvante, tem sido associado a uma perda de peso (média de 5-7% do peso inicial), com controle de fome saciedade a nível central. A semaglutida em dose inferior a 2,4 mg semanal que é um agonista do receptor de GLP-1 com inibição central e periférica da fome. Os inibidores do SGLT2, que eliminam glicose através da urina, (perda média de 3 kg em 3 meses para diabéticos). E por fim o dimesilato de lisdexanfetamina - aprovada pela FDA para o transtorno de compulsão alimentar periódica moderada a severa, ainda não liberada oficialmente para tratamento de obesidade no Brasil.

Conclusão: A maioria dos medicamentos para obesidade são aprovados apenas para uso a curto prazo, sendo muitas vezes necessário o uso coadjuvante de medicações off-label na tentativa de maior sucesso no tratamento. Sendo essa uma condição médica crônica, após a interrupção dos agentes terapêuticos, a taxa de reganho de peso é alta, devendo sempre combinar medicação com exercício sustentado, ajuste dietético e regime de mudança comportamental para sustentar a perda de peso a longo prazo.

Trab. 144

MICROBIOLOGIA PREDITIVA: APLICAÇÃO INDUSTRIAL PARA A GARANTIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR

Autores: CAROLINE MEINERT, JOÃO MIGUEL GARCIA CONEGER, LISIANE FERNANDES DE CARVALHO, SÁVIO LEANDRO BERTOLI, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Segurança alimentar refere-se a processos ou ações que impedem que os alimentos contenham substâncias que possam ser prejudiciais à saúde e visa garantir alimentos que sejam seguros para comer. A qualidade e segurança dos alimentos pode ser determinada através da microbiologia preditiva, que utiliza modelos matemáticos para estimar o crescimento e o comportamento dos microrganismos. Muitas são as aplicações da microbiologia preditiva na produção da cadeia alimentar para garantir a segurança alimentar, desde a avaliação de risco até o treinamento dos funcionários, o resultado de sua modelagem matemática ajuda a prevenir surtos de doenças de origem alimentar.

Objetivo: Esta revisão visa apresentar e discutir os conceitos de segurança alimentar e de segurança alimentar como uma questão de saúde mundial, bem como o uso da microbiologia preditiva, que poderia ser uma ferramenta para prevenir a contaminação de alimentos e doenças de origem alimentar.

Metodologia: Para esta revisão bibliográfica realizou-se uma busca exaustiva de trabalhos técnico-científicos publicados nas últimas década sobre o tema apresentado.

Resultados: Os riscos dos alimentos inseguros distribuídos aos consumidores poderiam trazer vários problemas aos governos e organizações mundiais, uma vez que a segurança alimentar e a segurança são tratadas como questões e responsabilidades de saúde pública. A microbiologia preditiva, uma ferramenta que foi abordada pela primeira vez em 1937, ganhou força nos últimos vinte anos entre a indústria e o meio acadêmico, pode ser usada para determinar a vida de prateleira dos produtos para reduzir a contaminação por microrganismos patogênicos e deteriorantes. O reconhecimento de uma possível contaminação microbiana poderia reduzir os problemas relativos à segurança

alimentar e o desperdício de alimentos que é gerado anualmente. Com alimentos mais seguros e redução do desperdício, a segurança alimentar se torna uma realidade mais próxima a todas as pessoas, como deveria ser de acordo com as diretrizes da FAO.

Conclusão: Muitos estudos têm sido realizados para diferentes microrganismos em muitos produtos alimentícios, e a abordagem entre universidade e indústria deveria ser uma realidade para ajudar a prevenir e resolver o problema da segurança alimentar e de segurança, especialmente em países de baixa e média renda, onde a realidade da insegurança alimentar está muitas vezes relacionada à falta de conhecimento.

Trab. 145

NITRITO E NITRATO: SAL DE CURA PRESENTE EM PRODUTOS CÁRNEOS

Autores: DIEGO ELIAS PEREIRA, TIAGO GONDIM CHAVES REGIS, MARIAM NGUELEKIE SISSOKO, RAÍSA MAYARA ALVES DE MATOS, MARIA ANITA DA SILVA, ITALO LUIZ DA SILVA SANTOS, NATHÁLIA CAVALCANTI DOS SANTOS, ANA CAROLINA SANTOS COSTA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

Introdução: No processo de industrialização das carnes, os sais de cura estão entre os principais conservantes utilizados na fabricação de diversas categorias de produtos, e por muitas vezes as misturas contêm o nitrato e o nitrito de sódio em sua composição. A adição de sais de cura em produtos cárneos possui uma dupla finalidade: a primeira seria a de desenvolver características sensoriais próprias dos produtos curados, como cor e sabor, contribuindo para a aparência geral do produto; já a segunda é a ação antioxidante, e conservante, garantindo uma vida de prateleira mais extensa e evitando a multiplicação de microrganismos patogênicos. O uso indiscriminado desses sais de cura pode trazer riscos à saúde, pois esses elementos acabam promovendo efeitos tóxicos no organismo. Nesse caso, há a redução do transporte de oxigênio dos alvéolos pulmonares para os tecidos, causando desconfortos como tontura, cefaleia, dispneia e sonolência. A explicação desse quadro sintomático, é de que, o nitrito interage com a hemoglobina dando origem a metahemoglobina, que é incapaz de transportar oxigênio nas células para os tecidos.

Causando em doses pequenas, a vermelhidão da face e extremidades, desconforto gastrointestinal e dores de cabeça, e em doses altas, a cianose, náusea, vômitos, dores abdominais, podendo em casos mais graves levar a óbito.

Objetivo: Apresentar os riscos decorrentes do uso de nitrito e nitrato na conservação de derivados cárneos.

Metodologia: Foram feitas buscas em artigos, trabalhos acadêmicos e revistas científicas dos últimos sete anos para a realização deste trabalho.

Resultados: De acordo com as pesquisas, a maior exposição à nitrosamina acontece através da alimentação, sendo que o processamento e preparo dos alimentos influenciam na quantidade formada. A nitrosação é favorecida em pH ácido, geralmente o pH ótimo fica entre dois e quatro, dependendo do substrato, significando que as condições favorecem a reação no estômago. Os efeitos carcinogênicos induzidos pela nitrosamina já foram observados em todas as espécies de mamíferos testadas, inclusive no macaco, estudos in vitro sugerem que os compostos N-nitrosos apresentaram atividade biológica similar em tecidos humanos e animais.

Conclusão: Uma dieta balanceada com baixo consumo de produtos cárneos contendo os conservantes nitrato e o nitrito seria a forma mais segura de prevenção contra os efeitos ocasionados pela formação dos compostos nitrosamina. Considerando que, esses elementos ainda são indispensáveis no processamento de derivados de carnes.

Trab. 146

NÍVEIS SÉRICOS DE VITAMINA D EM PACIENTES COM UVEÍTE AUTOIMUNE E SUA POSSÍVEL RELAÇÃO COM A GRAVIDADE DA DOENÇA

Autores: KARINE KOLLER, CICERO GALLI COIMBRA, RICARDO PEDRO CASAROLI-MARANO, CRISTINA MUCCIOLI

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO

Introdução: As uveítes autoimunes são consideradas causas significativas de cegueira e deficiência visual em todo o mundo. O potencial terapêutico da vitamina D e a sua relação com várias doenças oculares motivaram estudos sobre a sua relevância para a regulação imunitária do olho. Existem evidências de que a vitamina

D diminui a inflamação ocular em modelos experimentais. Baixos níveis séricos de 25(OH)D3 foram detectados em diferentes tipos de doenças autoimunes, muitas das quais apresentam um envolvimento ocular sob a forma de uveíte ou esclerite. Consequentemente, a hipovitaminose D foi associada a um risco aumentado de desenvolvimento de uveíte autoimune (UAI). Esses fatos motivaram o presente estudo com a finalidade de avaliar uma possível correlação entre níveis séricos de vitamina D e certos aspectos clínicos das uveítes autoimunes.

Objetivo: Avaliar os níveis séricos de 25(OH)D3 em pacientes com UAI atendidos num centro de referência terciária para uveíte em São Paulo, considerando a possível correlação entre os níveis séricos de 25(OH)D3 e características clínicas da UAI, incluindo gravidade da doença.

Metodologia: Este estudo transversal descritivo avaliou pacientes de ambos os sexos, com idade superior a 18 anos, com diagnóstico de UAI (número de protocolo 3.273.214/2019). O diagnóstico e classificação da uveíte foram baseados em critérios mundialmente padronizados da Standardization of Uveitis Nomenclature (SUN). A gravidade da uveíte e os níveis séricos de 25-hidroxivitamina D [25(OH)D3] foram avaliados e correlacionados.

Resultados: Neste estudo avaliamos 43 pacientes (65,1% mulheres), sendo que 83,7% (n = 36) apresentaram um nível sérico mais baixo de 25(OH)D3 que o considerado suficiente. Os valores séricos de vitamina D foram inversamente correlacionados com a gravidade da uveíte, e a correlação foi estatisticamente significativa (p=0,01), evidenciado pelo teste Spearman ($\rho = -0,31$, p=0,04). Nenhum dos indivíduos do grupo estudado relatou exposição solar de pelo menos 20 min/dia, e 90,6% (n=39) trabalhavam em ambientes fechados.

Conclusão: Nosso trabalho mostrou que os pacientes com UAI moderada a grave tinham níveis significativamente mais baixos de vitamina D do que os pacientes com UAI leve, sugerindo que níveis baixos de vitamina D podem desempenhar um papel na patogênese e gravidade da UAI. Esses achados sugerem uma necessidade de monitorar os níveis séricos de vitamina D nesses pacientes e considerar a suplementação na presença de deficiência para evitar um pior prognóstico da uveíte.

Trab. 147

NUTRIGENÔMICA: EVOLUÇÃO NA NUTRIÇÃO E MEDICINA E SEU PAPEL NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, JAILSON MATIAS DA SILVA JÚNIOR, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A nutrigenômica é um novo conceito que vem sendo usado e está ainda em processo inicial em meio a ciência, porém, vem sendo de extrema relevância nos campos da nutrição e medicina. Essa nova área consiste em estabelecer uma relação entre dieta e a genética, e vem revolucionando a nutrição e a medicina de forma surpreendente, configurado, no meio científico e popular, como alternativa para prevenir doenças, cuja predisposição genética pode ser suprimida ou estimulada, dependendo do ambiente e dos nutrientes incorporados.

Objetivo: Mostrar a importância e evolução da nutrigenômica, em meio a medicina atual, mostrando seu papel no controle de doenças crônicas.

Metodologia: Foi empregada uma pesquisa bibliográfica, utilizando a base de dados NCBI, Elsevier e PubMed, empregando como descritores, os termos “nutrigenômica”, “doenças crônicas”, “medicina” e “diabetes”, entre os anos de 2019 a 2022, levando em consideração os que melhor atendessem a temática para compor a pesquisa.

Resultados: A nutrigenômica tem o potencial de levar a estratégias de intervenção dietética fundamentadas em evidências para restaurar a saúde e o condicionamento físico e prevenir doenças, levando em consideração tal potencial, analisou-se que a ligação de estudos com grupos de indivíduos que tiveram acesso ao seu relatório genético individual e receberam informações relacionadas ao metabolismo de repouso e aos respectivos déficits calóricos personalizados e recomendados para perda de peso tiveram resultados bastante expressivos em relação a perda de peso, diminuição do índice de massa corporal (IMC) e a uma adesão alimentar a longo prazo as diretrizes totais de gordura e gordura saturada comparado ao grupo que

apenas lhe foram aconselhados principalmente a seguir um plano nutricional controlado por calorias, constatou-se também que intervenções dietéticas tiveram resultados satisfatórios quanto a diminuição de índices de insulina no plasma, constatou-se também que estudos realizados nos últimos 10 anos forneceram fortes evidências para apoiar uma interação dieta-genoma como um fator importante que levou ao desenvolvimento do diabetes mellitus.

Conclusão: Embora ainda recente, a nutrigenômica vem se mostrando de extrema importância na atualidade com suas técnicas inovadoras trazendo resultados satisfatórios quando se trata do controle de doenças crônicas e os seus efeitos positivos a curto e longo prazo.

Trab. 148

O CONSUMO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS RELACIONADO A PREVENÇÃO DO CÂNCER DE MAMA: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, ISMYLLA RAQUEL ALVES ARAÚJO, LUCIVANIA SILVA SANTOS, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O consumo regular de alimentos funcionais tem aumentado consideravelmente. Diversos benefícios vêm sendo analisados. Os alimentos funcionais além de agregarem valor nutritivo, desempenham um papel potencialmente benéfico na redução do risco de doenças crônicas degenerativas, como câncer e diabetes.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre a importância do consumo de alimentos funcionais e a prevenção do câncer de mama.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 10 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, de 2017 a 2022, utilizando as bases: PUBMED; SCIELO; e os descritores: alimentos funcionais; interação intestinal, câncer de mama.

Resultados: A alimentação é reconhecida, cientificamente, como uma das principais aliadas no tratamento do câncer de mama. Os alimentos funcionais atuam como instrumento no controle da doença por meio dos mecanismos de ação de seus princípios ativos, sendo, anticarcinogênicos,

antioxidantes, anti-inflamatórios e anti-hormonais, que minimizam os efeitos colaterais e o impacto da alteração patológica, melhorando as respostas do tratamento. Os alimentos funcionais que ajudam a prevenir o câncer de mama são os que contêm licopeno, o qual é um antioxidante, ou seja, substância que inibe a atuação oxidante dos radicais livres. Tal processo de oxidação faz com que as células do corpo se desgastam mais rapidamente, podendo causar câncer. Alimentos que contêm vitamina C e E, e ômega 3 também possuem papel no auxílio na prevenção do câncer de mama.

Conclusão: O consumo de alimentos funcionais através de uma dieta regulada pode auxiliar na prevenção do câncer de mama, a partir da sua atuação benéfica no organismo.

Trab. 149

O CONSUMO DO ÓLEO DE LINHAÇA NA PREVENÇÃO DA OSTEOPOROSE: UMA REVISÃO DE LITERATURA CARVALHO

Autores: LAURA FERNANDA VIEIRA CARVALHO, ANA CLARA SILVA SANTANA, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, DALYANE LAÍS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A indústria de alimentos está investindo na elaboração de produtos saudáveis e buscando os alimentos funcionais. Entre esses alimentos que podem ser considerados funcionais, é descrita a linhaça, como sendo uma semente de grande valor nutricional. Além disso, o óleo aumenta consideravelmente a absorção de cálcio no organismo, sendo muito benéfico na prevenção da osteoporose. A linhaça vem sendo consumida, em virtude da presença de componentes com atividades fisiológicas, benéficas a saúde. Além dos necessários à nutrição básica, a linhaça é incluída em uma das seguintes categorias: "alimentos funcionais", "alimentos com funções bioativas" e/ou "alimentos com atividade positiva".

Objetivo: Avaliar os efeitos positivos do óleo de linhaça, juntamente ao combate à prevenção da osteoporose.

Metodologia: O presente resumo, é uma revisão integrativa da literatura, onde, para sua composição foram selecionados artigos publicados nas principais bases de dados (LILACS, Elsevier,

PubMed). Selecionando pesquisas com temas que abordassem o óleo da semente de linhaça.

Resultados: A osteoporose é considerada um problema de saúde pública que incapacita um grande número de pessoas, principalmente mulheres, sendo uma enfermidade multifatorial que, os fatores de risco mais importantes são ambientais. Óleos constituídos por ácidos graxos (AG) muito instaurados, como o ALA e o AL, presentes na semente de linhaça, apresentam menor estabilidade, quando comparados aos óleos formados por AG menos instaurados. A predominância de Ômega-3 é três vezes superior ao Ômega-6, fazendo com que seja a maior fonte vegetal deste ácido linolênico, cinco vezes mais abundante que em nozes ou óleo de canola. Diante disso, é notoriamente importante vermos o quão valioso é a ingestão desse alimento na dieta, devido a sua absorção significativa de cálcio, e a prevenção de doenças ósseas, não só a osteoporose, mas também, muitas outras enfermidades, desse modo é apontada como sendo um alimento rico, e com alto valor nutricional, juntamente a sua avaliação positiva na prevenção de doenças, como a osteoporose.

Conclusão: Com tal análise feita, é possível afirmarmos a suma importância desse alimento funcional que é o óleo de linhaça. Diante, a tais abordagens vimos que esse produto não é somente um aliado a perda de peso, mas também é um grande auxiliar à o não risco, aos sintomas e diagnósticos da osteoporose, uma doença óssea crônica.

Trab. 150

O CONSUMO DO ÔMEGA-3 NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE DOENÇAS PSÍQUICAS E CARDIOVASCULARES

Autores: SARAH GOMES COELHO COSTA, SABRINA GOMES COELHO COSTA, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, DALYANE LAÍS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O ômega-3 é um ácido graxo formado por compostos poliinsaturados do tipo ácido eicosapentaenóico (EPA) e ácido docosahexaenóico (DHA), pode ser obtido de fontes exógenas, porém a partir do consumo de ácido linoléico e alfa-linolênico, o mesmo

nutriente pode ser sintetizado no organismo. Se tratando de agrupamentos carboxílicos de cadeia longa, sabe-se que estes auxiliam no tratamento de patologias coronarianas, induzem respostas anti-inflamatórias no organismo, promovem a saúde, além de beneficiar às funções cerebrais.

Objetivo: Avaliar se o consumo de ômega-3 influencia na prevenção e tratamento de doenças psíquicas e cardiovasculares.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura na qual foram pesquisados e selecionados artigos usando a base de dados Google Acadêmico, PubMed e Scielo.

Resultados: A aplicabilidade funcional dos ácidos graxos poliinsaturados, especificamente voltados ao tratamento de pacientes com doenças psiquiátricas, constata-se que este além de possuir a capacidade de manter a constância das sinapses ainda mitiga o aparecimento dos sintomas de distúrbios como a depressão, insônia, além de controlar episódios de crises de ansiedade e de picos de humor. Ademais, admite-se que os benefícios do consumo do ômega-3 também são evidenciados por estudos favoráveis a sua implementação dietética visando a melhora do fluxo sanguíneo cerebral prejudicado, isso porque, o aumento do consciente da razão n-6/n-3, ou seja, relacionando respectivamente a presença do ômega-6 e do ômega-3 no organismo, detém grande participação no aparecimento de inflamações, alergias e conseqüentemente doenças cardíacas, justamente pela redução inevitável da produção do ácido eicosapentaenóico. Por fim, comenta-se que o ômega-3 também pode estar associado à melhora do quadro de pacientes detentores de problemas vinculados à atuação da barreira hematoencefálica.

Conclusão: Diante disso destaca-se a importância da implementação do ômega-3 em uma dieta equilibrada na prevenção e tratamento de doenças psíquicas e cardiovasculares.

Trab. 151

O DISTANCIAMENTO CONTEMPORÂNEO ENTRE O SER HUMANO E SUA ALIMENTAÇÃO

Autores: NÚBIA MESQUITA FIORESE, CAROLINA PRETTI TUMANG DE ANDRADE, ZICO SMARSSARO, QUEZIA SILVA ANDERS

Instituição: ESCOLA SUPERIOR DE CIÊNCIAS DA SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE VITÓRIA

Introdução: A história da alimentação abrange, além da produção, distribuição e consumo, uma necessidade biológica; é um complexo sistema simbólico de diversos significados sociais. Dentre todos os aspectos da cultura material, a alimentação talvez seja um dos que mais se encontra subjacente a toda esfera da atividade humana. Evidencia-se, atualmente, um processo de busca coletiva pela praticidade, com aumento do consumo de alimentos ultraprocessados devido ao preparo e consumo rápidos. A adição de inúmeros ingredientes sintéticos e químicos aos produtos alimentares, característica dos alimentos processados, dificulta a compreensão plena do que se consome. Ocorre a desestruturação das refeições tanto no âmbito familiar, quanto no âmbito da saúde.

Objetivo: Compreender os efeitos da contemporaneidade no comportamento alimentar, dado o presente distanciamento do ser humano do alimento.

Metodologia: Revisão bibliográfica nas plataformas Scielo e Pubmed. Utilizando as palavras-chave, encontrou-se 1810 artigos, destes sendo 32 selecionados para fichamento e 10 utilizados para síntese deste trabalho.

Resultados: O processo de globalização amplia a diversidade alimentar, porém também a reduz, uma vez que circula um mesmo leque de opções alimentares próprias da tendência ao consumo de fast food e afins. Diversas populações acabam priorizando produtos processados de indústrias alimentícias em detrimento de seus próprios pratos tradicionais, o que os afastam de sua ancestralidade. Uma tendência crescente para o consumo de alimentos de maior concentração energética é promovida pela indústria de alimentos através da produção abundante de alimentos com essa alta densidade e custo relativamente baixo. O preparo do alimento passou a ser empecilho, ao invés de um momento de conexão e atenção à saúde.

Conclusão: No contexto de uma sociedade ansiosa, percebe-se a influência da contemporaneidade no comportamento alimentar e suas implicações na culinária, com enfoque nas condutas alteradas prevalecendo a busca rápida por alimento apenas como recompensa e não avaliando seu poder nutricional. Há um distanciamento do ser humano com relação à sua própria alimentação, que se tornou um ato

mecânico e automático, perdendo valor cultural, familiar e nutricional. Mudanças comportamentais para promoção de vida saudável em ambiente obesogênico são um grande desafio, exigindo ações conjuntas na elaboração de programas de estilo de vida saudável para que o alimento volte a ter seu valor nutricional e emocional adequado em todos os aspectos.

Trab. 152

O EFEITO BENÉFICO AO PERFIL LIPÍDICO DE ADULTOS POR MEIO DA COMBINAÇÃO ENTRE EXERCÍCIOS FÍSICOS DE FORÇA E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, DÉBORA GABRYELLA IVO DA SILVA, ISABELLE MARIA DE SOUZA SILVA, ANTONIO GABRIEL CASADO SILVA OLIVEIRA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, MARIA ELIEIDY GOMES DE OLIVEIRA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Sabe-se que as dislipidemias (hipercolesterolemias e hipertrigliceridemias), são precursores para o agravamento das doenças cardiovasculares. Estas dislipidemias são diagnosticadas geralmente pela relação entre colesterol total, e a soma de todas as suas frações, e HDL. Para a prevenção destas doenças, a prática regular do exercício físico tem sido indicada como importante tratamento não farmacológico de baixo custo e fácil acesso, associada a mudanças na alimentação como ingestão maior de fibras, aumento do consumo de frutas, redução da ingestão de gorduras saturadas e aumento de mono e poli-insaturadas.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre o efeito da prática do exercício físico associado a dieta nas dislipidemias.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura, em que foram selecionados 6 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, de 2018 a 2022, utilizando as bases: PUBMED; Elsevier e SCIELO; e os descritores: Dislipidemias, atividade física, lipoproteínas, nutrição.

Resultados: O aumento dos níveis de HDL esteve associado com a diminuição ou degradação no fígado e aumento da síntese. Ainda, é possível que a diminuição quanto a degradação esteja relacionada com menor atividade da triacilglicerol

lípase hepática (HTGLA), o exercício físico diminuiu a atividade dessa enzima, provocando menor transformação de HDL armazenado em HDL na circulação, captando mais TG e CT, explicando assim, o benefício expresso do exercício físico. Os exercícios a serem seguidos devem ser considerados por pelo menos oito-nove semanas, 3 vezes por semana com duração de 25-50 minutos na intensidade de 75% VO2 máximo. Foram observadas maiores resultados quanto a realização dos exercícios aeróbicos. É importante ressaltar que a diminuição da ingestão de açúcares refinados, controle do consumo de gorduras, evitar o aumento de peso desenfreado e um estilo de vida saudável também se faz importante para diminuição destes parâmetros.

Conclusão: Portanto, diante do exposto é possível afirmar que o exercício físico aeróbico junto a uma alimentação saudável e equilibrada torna-se eficiente para o combate as dislipidemias, e que o treinamento de força houve redução significativa dos TC enquanto os exercícios anaeróbicos mostraram mais resultados em relação ao TG.

Trab. 153

O EFEITO CRÔNICO DA BEBIDA ALCÓOLICA NAS DISLIPIDEMIAS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, DÉBORA GABRYELLA IVO DA SILVA, ISABELLE MARIA DE SOUZA SILVA, ANTONIO GABRIEL CASADO DA SILVA OLIVEIRA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, MARIA ELIEIDY GOMES DE OLIVEIRA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Dislipidemia é um conjunto de alterações nos níveis sanguíneos das lipoproteínas circulantes, colesterol total, e triglicérides. Diversas causas influenciam a lipogênese, como genética, ambiente, alimentação, sedentarismo e consumo de álcool. Se detendo ao último, as bebidas alcoólicas são em sua maioria hipercalóricas, somado aos altos índices de etanol, no qual seu metabolismo no fígado, eleva a lipogênese hepática e adipocitária, inibe a lipólise, diminui a síntese proteica e a beta oxidação dos músculos. Logo, a alta ingestão é um percussor das dislipidemias, consequentemente, complicações endócrino-metabólicas.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre o efeito crônico da bebida alcóolica nas dislipidemias.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura, em que foram selecionados 7 artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, de 2018 a 2022, utilizando as bases: PUBMED; SCIELO; Elsevier; e os descritores: Dislipidemias, alcoolismo, lipoproteínas.

Resultados: Observa-se que as alterações no perfil dos lipídeos diferem em relação a quantidade consumida, frequência, tipo de bebida alcoólica ingerida e se há mistura entre estas. É notório que a alta ingestão de cerveja e bebidas destiladas produz um maior impacto na lipogênese quando comparados ao vinho. Estudos evidenciam que a alta ingestão de bebidas destiladas e cerveja aumentam os níveis lipídicos mais aterogênicos, como, IDL- colesterol, LDL- colesterol e triglicérides, e quando em conjunto com uma alimentação desequilibrada, potencializa esse efeito, pois além do seu aporte hipercalórico, o etanol é metabolizado e transformado em acetilcoenzima A, percursores da síntese de ácidos graxos. Porém, o consumo de vinho, apresenta uma maior concentração da lipoproteína HDL- colesterol, pesquisas associam sua ingestão a proteção de doenças cardiovasculares, aterosclerose e síndrome metabólica, pois o vinho é rico em polifenóis que auxiliam a saúde, logo, sendo uma escolha de menor impacto na saúde quando consumida de modo regular, acompanhado de uma dieta saudável e balanceada.

Conclusão: Portanto, o consumo crônico de álcool, é um preditor para as dislipidemias, porém, quando consumido em baixas quantidades, apresenta um efeito contrário, contribuindo para um melhor perfil lipídico. Logo, é de suma importância para a manutenção de uma vida saudável, a ingestão consciente destas, atreladas a uma alimentação equilibrada.

Trab. 154

O EFEITO DO ÁLCOOL NO RENDIMENTO DOS ATLETAS DA FACULDADE DE MEDICINA DO NOROESTE PAULISTA

Autores: LUANA TIEMI TANIGUTI, LUANA TIEMI TANIGUTI, GUILHERME SANT'ANA GONÇALVES, ANA BEATRIZ BATAGLIA SPERANDIO, KALINA MOMESSO LIMA, ISADORA GIMENES MARCHESAN, DURVAL RIBAS FILHO, TAINARA COSTA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: As faculdades de medicina da região de São Paulo realizam, entre si, competições esportivas como meio de socialização e integração dos indivíduos. Dessa maneira, cada faculdade apresenta rotinas de treino e foco no desempenho esportivo ao longo do ano. Entretanto, também nesses locais de estudo há a realização de festas, as quais são marcadas por um grande consumo de bebidas alcoólicas.

Objetivo: O estudo visa analisar a constância do consumo de álcool pelos universitários de uma faculdade de medicina do noroeste paulista que praticam atividades físicas, tal como avaliar os motivos e possíveis consequências dessa substância no organismo dos indivíduos estudados.

Metodologia: O estudo foi de forma observacional e transversal, realizado com 96 estudantes de medicina. Houve a aplicação de um formulário virtual, via “Google Forms” pelas redes sociais através de perguntas objetivas e rápidas sobre uso de bebidas alcoólicas no meio acadêmico. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, com o parecer de N° 5.452.513.

Resultados: Foi observado a ingestão de álcool, no máximo, duas vezes por semana por 75% dos entrevistados, assim como, aproximadamente, 74% relataram perda ou falha no rendimento nas atividades do dia seguinte à ingestão, tendo, a maioria, sintomas como cansaço, sonolência, fadiga, desidratação e menor concentração e a minoria, câimbras, espasmos e fotossensibilidade. Além disso, 94% dos acadêmicos praticam alguma atividade esportiva em seu cotidiano, sendo informado que a prática esportiva ocorre mais de três vezes na semana. Por fim, relatou-se que 86% dos entrevistados que participam de competições e praticam qualquer ingestão de álcool não o consomem próximo as datas desses eventos.

Conclusão: A rotina dos estudantes de medicina, além de ter um horário curricular muito pesado, é constituída por festas e esportes, sendo o consumo de drogas lícitas bem incentivado nesse meio tanto para momentos de lazer como fuga da realidade. Desse modo, conclui-se que os efeitos do álcool, após um dia de sua ingestão, já se fazem presentes e mostram-se maléficos ao desempenho não apenas esportivo, mas também acadêmico e pessoal. Mas também depreende-se a importância das competições esportivas

em alguns dos entrevistados, já que estes não consomem bebidas alcoólicas dias antes de campeonatos.

Trab. 155

O IMPACTO DA CIRURGIA BARIÁTRICA NA SAÚDE ÓSSEA. FRATURA MORFOMÉTRICA DE VÉRTEBRA EM PACIENTE NO PÓS OPERATÓRIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA COM DENSITOMETRIA ÓSSEA NORMAL: RELATO DE CASO

Autores: LUIZ LUNA BARBOSA, NARRIANE CHAVES PEREIRA DE HOLANDA, NARA NÓBREGA CRISPIM CARVALHO, LUCIMARY CAVALCANTE GURGEL LUNA, NATHÁLIA DE OLIVEIRA AZEVEDO, MARCELLA MARIA LARA LOBATO DE ALBUQUERQUE, YGOR FERNANDES DE ALBUQUERQUE, SHIRLAYNNE MEDEIROS UCHÔA

Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS DA PARAÍBA

Introdução: O benefício do tratamento cirúrgico para pacientes com obesidade é inegável. No entanto, os diferentes tipos de procedimentos bariátricos atualmente disponíveis podem ter impactos negativos no metabolismo mineral e ósseo. Os danos esquelético estão relacionados a diversos mecanismos que incluem fatores nutricionais, fatores hormonais e alterações na arquitetura óssea devido à carga mecânica resultando em aumento do risco de fraturas.

Objetivo: Relatar um caso clínico de fratura morfométrica vertebral em paciente submetida a cirurgia bariátrica com Densitometria Óssea normal.

Metodologia: Trata-se de um estudo descritivo do tipo Relato de Caso, com dados extraídos do prontuário médico e por meio de entrevista com o paciente. Mulher de 43 anos, foi submetida a cirurgia bariátrica (Bypass Gástrico em Y de Roux) em 2018, perdendo 44kg. A Paciente queixava-se de dor em região da coluna torácica, apresentando piora da cifose. No Raio X de coluna havia redução de altura vertebral em 20% na face anterior da vértebra T10 (fratura vertebral morfométrica classificada como Genant 1). Exames laboratoriais evidenciaram hiperparatireoidismo secundário e Densitometria Óssea normal. Foi prescrito Ácido Zoledrônico 5mg EV anual, além de vitamina D e citrato de Cálcio.

Resultados: Apesar de apresentar Densitometria Óssea normal, a paciente em questão apresentou fratura vertebral no pós

operatório. O grau de perda ponderal, sobretudo da massa magra, e o tipo de cirurgia são fatores importantes que têm uma correlação direta com a perda de densidade óssea e risco de fratura. Fica claro que a “saúde óssea” em um paciente submetido a cirurgia bariátrica não pode ser avaliada apenas através de dados de Densitometria Óssea.

Conclusão: O risco de fratura é uma preocupação racional no pós-operatório de cirurgia bariátrica. Os níveis de paratormônio, cálcio sérico, vitamina D, o grau de perda ponderal e de massa magra, o estado nutricional, os marcadores de reabsorção óssea e o tipo de cirurgia realizada (malabsortiva, mista ou restritiva) são parâmetros que devem ser avaliados conjuntamente para evitar aparecimento de fraturas morfológicas no pós-operatório de cirurgia bariátrica.

Trab. 156

O PAPEL DA L- CITRULINA E CITRULINA MALATO NO EXERCÍCIO E NO ESPORTE

Autores: FAUSTO MOTA LOPES DA SILVA, TÁCITO PESSOA DE SOUZA JUNIOR

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

Introdução: A L- Citrulina é um aminoácido não essencial que na última década vem recebendo atenção da comunidade científica devido possíveis propriedades potencialmente ergogênicas para desempenho em exercícios aeróbios e anaeróbios. A Citrulina Malato (CM) é composta pelo aminoácido L- Citrulina mais o Malato, um intermediário do ciclo de Krebs. Os mecanismos da CM podem ser mais abrangentes do que os da L- Citrulina isolada, devido a possível sinergia entre L-Citrulina e Malato ao nível intramuscular. Os supostos mecanismos de ação envolvidos na possível capacidade ergogênica são o aumento da produção de Óxido Nítrico nos vasos sanguíneos, melhora da homeostase da amônia e aumento da produção de Adenosina trifosfato.

Objetivo: Esse artigo tem como objetivo investigar por meio das evidências científicas disponíveis na literatura o real valor ergogênico da suplementação da L- Citrulina e CM na performance esportiva.

Metodologia: Trata-se de uma revisão crítica da literatura, sendo utilizado para efetuar a busca a base de dados eletrônica PUBMED

Resultados: Grande parte das publicações sugerem efeitos positivos de dosagens agudas de CM de 3 a 12g no desempenho aeróbio e anaeróbio relacionados a dano muscular, resistência à fadiga e dor muscular.

Conclusão: Existe uma enorme ambiguidade quanto aos achados frente aos benefícios com a suplementação, alguns trabalhos demonstram um possível efeito ergogênico com a suplementação de CM entre 6 e 12g, quando utilizada de forma aguda antes do exercício, principalmente de força.

Trab. 157

O PAPEL DAS CITOCINAS INFLAMATÓRIAS NA CAQUEXIA CAUSADA PELO CÂNCER E ESTRATÉGIAS NUTRICIONAIS

Autores: MATHEUS MOREIRA, MAYA MOREIRA, IGOR DE OLIVEIRA TAVARES, RAFAEL DEL PICCHIA

Instituição: UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

Introdução: A síndrome da anorexia-caquexia é responsável pela perda involuntária de peso, desequilíbrio da homeostase metabólica e aumento significativo de citocinas pró-inflamatórias, evoluindo com hipofagia, lipólise, proteólise e pior prognóstico. Assim sendo, torna-se necessária uma abordagem imunológica, endócrina e nutricional, criando uma combinação de drogas anabólicas, agentes anti-inflamatórios e dieta eficaz capazes de reestabelecer a saúde e a qualidade de vida do paciente.

Objetivo: O presente estudo se propõe a estudar a cascata inflamatória causada pelos quadros de câncer, suas consequências e possíveis estratégias nutricionais e medicamentosas visando diminuir a perda do status-performance do paciente durante o tratamento cirúrgico e/ou quimioterápico.

Metodologia: Por meio de análise de literatura publicada e atualizada sobre o tema foi traçada fundamentação teórica para sustentação e estruturação do presente estudo, tendo como método a pesquisa bibliográfica ativa por estudos publicados na área.

Resultados: Entender a interação entre alguns hormônios e tais citocinas, como IL-1, IL-1 β , IL-6, IL-8, IL-11, IL-18, IFN-alfa e IFN-gama, é crucial para se compreender a patogênese da síndrome da caquexia. As interleucinas 1 e 6 mimetizam a ação da leptina no sistema nervoso central e o

IL-1 β é capaz de induzir a síntese de mRNA deste anorexígeno no tecido adiposo, explicando o intermitente estímulo à saciedade. Além disso, a alta de IL-6 está associada com pior prognóstico. O NPY, um estimulante da lipogênese e inibidor da lipólise, encontra-se reduzido pela ação do TGF- β . A síntese de mRNA de grelina, conhecido hormônio orexígeno, é bloqueada em pacientes caquéticos. A perda de músculos nessa síndrome é causada por aumento da proteólise, apoptose de fibras e à queda do anabolismo proteico. Esse cenário, é associado a alta lipólise associada à baixa lipogênese, causando hiperlipidemia e produção de corpos cetônicos.

Conclusão: A terapia nutricional une-se ao suporte hormonal na melhora do estado geral do paciente. O uso de progestógenos levou ao aumento da ingestão de alimentos, do apetite e do estado nutricional. Diminui a atividade das Interleucinas 1 e 6 e do fator de necrose, além de estimular a ação do NPY no hipotálamo. A testosterona e o IGF-1 conseguem inibir a liberação macrófaga de FNT, IL-1 β e IL-6 e ativar a produção da citocina anti-inflamatória IL-10. Ademais, a dieta vem aliada com a suplementação de macro e micronutrientes na prevenção da sarcopenia e da queda imunológica geral.

Trab. 158

O PAPEL DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS NA VELHICE E SUA RELAÇÃO COM AS DOENÇAS CRÔNICAS

Autores: DIEGO ELIAS PEREIRA, RENALLY DE LIMA MOURA, MARÍLIA FERREIRA FRAZÃO TAVARES DE MELO, MARIA ELIZÂNGELA FERREIRA ALVES, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, BRUNO SILVA DANTAS, LARISSA MARIA GOMES DUTRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O aumento do tempo de vida é um fator que alcança o mundo inteiro, nos últimos anos vem percebendo um crescimento em ritmo acelerado da população idosa. Esse envelhecimento causa de forma natural a incidência para doenças crônicas, incluindo doenças cardiovasculares, câncer, doenças neurodegenerativas, obesidade e diabetes. O aumento da procura por alimentos com propriedades funcionais está cada vez mais crescente, esses alimentos apresentam em sua composição ingredientes naturalmente ativos

ou “nutracêuticos”, os quais estão intimamente relacionados com a prevenção das doenças crônicas não transmissíveis (DNTs), principalmente as caracterizadas por distúrbios inflamatórios e de estresse oxidativo. Os alimentos com funcionais são considerados ultimamente uma nova tendência no mercado alimentício.

Objetivo: Avaliar o efeito do consumo de alimentos funcionais na saúde e bem estar da população idosa.

Metodologia: Foram realizadas buscas de artigos internacionais de revista de alto impacto nas bases de dados eletrônicos do Medline, Pubmed e Scielo dos últimos 5 anos.

Resultados: Estudos recentes mostram que os alimentos funcionais são responsáveis por proporcionar diversos benefícios ao organismo, como estimulação do sistema imune, melhores condições físicas e mentais, retardo no processo de envelhecimento orgânico, redução dos riscos de doenças crônicas, modulação da fisiologia do organismo, entre outros. O consumo desses alimentos tornou-se instrumento para garantir a manutenção da saúde. Os alimentos funcionais apresentam em sua composição compostos bioativos, os quais estão intimamente relacionados com a prevenção das doenças crônicas não transmissíveis (DNTs), principalmente as caracterizadas por distúrbios inflamatórios e de estresse oxidativo, a exemplo da diabetes e doenças cardiovasculares. Também, apresentam efeitos benéficos nas atividades metabólicas e microvasculares, contribuindo assim para redução da glicemia de jejum e colesterol.

Conclusão: Os alimentos funcionais possuem em sua composição compostos ativos, os quais auxiliam na prevenção e tratamento das doenças crônicas, trazendo dessa forma diversos benefícios para manutenção da saúde humana, principalmente em idosos.

Trab. 159

O PAPEL DOS ANTIOXIDANTES NO CONTROLE DA ANSIEDADE

Autores: RENALLY DE LIMA MOURA, DIEGO ELIAS PEREIRA, MARIA FRAZÃO DE MELO, MARIA ELIZANGELA FERREIRA ALVES, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, BRUNO SILVA DANTAS, LARISSA MARIA GOMES DUTRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Os antioxidantes são substâncias que têm a capacidade de proteger as células contra o ataque de radicais livres, os quais são produzidos pelo organismo. Os alimentos com potencial antioxidante são considerados ultimamente uma nova tendência no mercado, principalmente pelas pessoas que buscam uma melhor qualidade de vida. Os antioxidantes desempenham diversas funções no organismo, dentre elas, destaca-se na sua atuação na prevenção de estruturas do sistema nervoso contra o ataque de radicais livres, como também contribui para a neogênese e a prevenção de distúrbios neuropsiquiátricos, a exemplo da ansiedade. Alimentos fonte de antioxidantes estão relacionados com redução de estresse oxidativo e prevenção de transtornos comportamentais como alterações de ansiedade e depressão e preservação da memória.

Objetivo: Avaliar o papel dos antioxidantes no controle da ansiedade.

Metodologia: Foram realizadas buscas de artigos internacionais de revista de alto impacto nas bases de dados eletrônicos do Medline, Pubmed e Scielo dos últimos 5 anos.

Resultados: Através dos estudos analisados, notou-se que a ingestão de alimentos ricos em antioxidantes proporciona alívio nos sintomas da ansiedade, isso ocorre porque quando o indivíduo se encontra em um pico de estresse psicológico, ocorre um desbalanço endócrino, acelerando ainda mais o estresse, e provocando um desequilíbrio entre a produção de radicais livres e a neutralização promovida pelo sistema antioxidante, levando dessa maneira a promoção do estresse oxidativo. Logo, uma alimentação rica em antioxidantes pode levar a redução do estresse oxidativo, e consequentemente a redução da ansiedade.

Conclusão: Os alimentos com potencial antioxidante estão relacionados com a redução do estresse oxidativo e prevenção dos transtornos comportamentais, logo, o cuidado nutricional é de suma importância, evidências apontam que uma alimentação equilibrada pode auxiliar na saúde mental.

Trab. 160

O PAPEL DOS PROBIÓTICOS NO EXERCÍCIO E NO ESPORTE

Autores: FAUSTO MOTA LOPES DA SILVA, MARCELLA GARCEZ DUARTE

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: Atualmente os pesquisadores estão se concentrando na melhoria da saúde dos atletas para prevenir e gerenciar os problemas de saúde relacionados à essa profissão com auxílio de suplementos alimentares, sendo os suplementos a base de probióticos um desses métodos complementares. Pesquisas científicas sobre a relação entre o uso de probióticos e indivíduos fisicamente ativos e atletas estão se expandindo, incluindo investigações em saúde gastrointestinal, desempenho no exercício, recuperação, fadiga física, imunidade e composição corporal.

Objetivo: Esse artigo tem como objetivo investigar por meio das evidências científicas disponíveis na literatura a possível função da suplementação de probióticos no exercício e no esporte.

Metodologia: Este artigo trata-se de uma revisão crítica da literatura, sendo utilizado o banco de dados PUBMED.

Resultados: Estudos sugerem que a suplementação de probióticos melhora o estado de saúde de atletas de elite, porém não existe um consenso entre todos os pesquisadores, principalmente devido ao fato de que o possível efeito benéfico depende de alguns fatores, como o do tipo da cepa, dose, duração, forma e fisiologia do hospedeiro.

Conclusão: Os benefícios da suplementação de probióticos em atletas e praticantes de exercício físico segundo as evidências científicas analisadas estão mais vinculados a imunidade, como diminuição da permeabilidade intestinal e diminuição da incidência, gravidade e duração de infecções do trato respiratório superior.

Trab. 161

O TRABALHO COM GRUPO DE MULHERES: INTERVENÇÃO PARA SAÚDE E CUIDADO ENVOLVENDO A QUESTÃO DA OBESIDADE

Autores: MARINA BOLLINI E SILVA, ELIANA GOLDFARB CYRINO, CÁTIA REGINA BRANCO DA FONSECA

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO

Introdução: A obesidade tem se apresentado como sério problema de saúde pública mundial devido à magnitude que seus números alcançaram nos últimos anos. Diversas são as ações que vêm sendo apontadas para a prevenção e o tratamento

da obesidade. Nos últimos anos, o Brasil tem efetivado sua vontade política de enfrentamento da obesidade através da assinatura de acordos internacionais e também definindo metas em seus planos nacionais. Para reverter esse crescimento da prevalência da obesidade, os serviços de saúde são estimulados a implementar e inovar estratégias para prevenção e enfrentamento da obesidade e promoção da saúde, assim como a organizar novos serviços especializados que contribuam para o controle e reabilitação desses casos na Atenção Primária à Saúde (APS).

Objetivo: Proporcionar espaço para abordar aspectos emocionais e comportamentais associados à obesidade estabelecendo possíveis relações com as dificuldades na adesão ao tratamento. Propiciar um espaço para expressão de sentimentos e pensamentos a respeito da obesidade e reflexão sobre posturas e atitudes adotadas em relação ao tratamento, através da problematização, com vistas à modificação de comportamento. Avaliar o impacto da intervenção proposta sobre a obesidade em si, e sobre o cuidado à saúde das mulheres do estudo.

Metodologia: Trata-se de um estudo de caso, com o desenvolvimento de pesquisa de intervenção, na modalidade da pesquisa-ação que se realizou com mulheres obesas convidadas a participar de um grupo de abordagem terapêutica para obesidade de uma unidade básica de saúde, com duração de 6 meses.

Resultados: A intervenção selecionada para o presente estudo foi baseada no aconselhamento dietético, porém, se buscou enriquecer essa forma de intervenção atrelando a ela a visão de problematização, que consistiu na busca ativa dos mecanismos de opressão, de forma que ele venha a empreender esforços para lograr melhor condição de vida, emancipação, defesa da existência digna e autonomia.

Conclusão: A educação nutricional através de grupos pode promover o desenvolvimento da capacidade de compreender práticas e comportamentos, e os conhecimentos ou as aptidões resultantes desse processo contribuem para a integração da mulher obesa com o meio social, levando ao seu empoderamento, proporcionando condições para que esta possa tomar decisões para resolução de problemas mediante fatos percebidos. O trabalho em grupo pode significar uma ferramenta eficiente na

abordagem da obesidade na atenção primária à saúde.

Trab. 162

O TRABALHO NOTURNO DOS MILITARES É UM FATOR DE RISCO PARA A SAÚDE DESSES TRABALHADORES?

Autores: NICOLE ALMEIDA VENTURA QUEIROGA, EDNALDO QUEIROGA FILHO, ELAINE CRISTINA MARQUEZE

Instituição: UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS

Introdução: Por provocar a dessincronização dos ritmos cronobiológicos, o trabalho noturno pode causar uma perturbação da vida social com efeitos negativos no desempenho do trabalho, nas relações sociais e na saúde mental.

Objetivo: Traçar o perfil sociodemográfico dos militares participantes e identificar a prevalência de transtornos mentais neles. Conhecer o cronotipo e o cronotipo percebido pelos participantes. Verificar as relações entre os sintomas de estresse, ansiedade e depressão com o cronotipo, tipo de turno, exposição ao trabalho noturno e histórico familiar de transtorno mental.

Metodologia: Trata-se de um estudo exploratório do tipo transversal e de abordagem quantitativa. A amostra do presente estudo foi constituída por 46 militares que atuam como enfermeiros da 7ª Região Militar - Exército Brasileiro e que trabalham no turno noturno. Foram implementados testes de correlação bivariada entre cronotipo, o turno de trabalho e os sintomas de transtornos mentais, bem como correlações com as variáveis tempo de exposição ao trabalho noturno e histórico familiar de transtorno mental. Ainda, os escores de estresse, ansiedade e depressão foram comparados por tipo de cronotipo autopercebido por meio de análises de variância (ANOVA one-Way).

Resultados: A maioria dos participantes estava trabalhando no turno noturno neste hospital entre dois meses e dois anos (45,7%). O motivo principal para o trabalho noturno foi por imposição do serviço (39,3%). A maior parte dos entrevistados dormia ou cochilava durante o plantão de trabalho noturno (69,7%) e ao menos uma vez durante o plantão (54,3%). Grande parte dos participantes se autopercebeu como sendo matutino (47,8%). Entretanto, ao avaliar

o cronotipo pelo questionário, esse percentual reduziu para 37% de matutinos, em que 30,4% foram classificados como intermediários e 32,6% vespertinos. Quase todos os participantes relataram possuir um ambiente satisfatório para o sono em casa (97,9%). O tempo de exposição ao trabalho noturno em anos foi correlacionado positivamente com os sintomas de estresse e depressão, ou seja, quanto maior o tempo de trabalho noturno, maiores os sintomas de estresse e depressão. O histórico familiar de transtorno mental também foi positivamente correlacionado com os sintomas de depressão.

Conclusão: Evidenciou-se a influência do tempo do trabalho noturno nos aspectos emocionais na vida do trabalhador, visto que houve uma correlação positiva entre o tempo de exposição ao trabalho noturno e os sintomas de estresse e depressão.

Trab. 163

O TRABALHO NOTURNO DOS MILITARES É UM FATOR DE RISCO PARA A SAÚDE MENTAL E PARA A IRREGULARIDADE TEMPORAL ALIMENTAR?

Autores: NICOLE ALMEIDA VENTURA QUEIROGA, EDNALDO QUEIROGA FILHO, ELAINE CRISTINA MARQUEZE

Instituição: UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS

Introdução: O trabalho noturno, por ocorrer em horários diferentes da natureza humana, pode causar distúrbios nos sistemas de temporização, interferir na interação social e na manutenção de relacionamentos pessoais. Nesse sentido, o trabalho noturno, tem sido considerado como uma fonte, contínua e múltipla, de problemas de saúde e perturbações emocionais.

Objetivo: Objetivos: O objetivo primário do presente estudo é analisar a associação entre o turno de trabalho (trabalho noturno fixo x trabalho irregular que inclui trabalho noturno) e os transtornos mentais em militares da área de enfermagem, de acordo com o cronotipo.

Metodologia: Trata-se de um estudo exploratório do tipo transversal e de abordagem quantitativa. A amostra do presente estudo foi constituída por 46 militares que atuam como enfermeiros ou técnicos de enfermagem da 7ª Região Militar – Exército Brasileiro, residentes no Estado do Rio Grande do Norte e que

trabalham no turno noturno, podendo este ser irregular ou fixo. A amostragem foi do tipo não probabilística. O tratamento dos dados se deu por meio da caracterização da amostra, testes para avaliar a distribuição dos dados e estatísticas inferenciais com método de bootstrapping. Foram implementados testes de correlação bivariada entre cronotipo, o turno de trabalho e os sintomas de transtornos mentais, bem como correlações com as variáveis tempo de exposição ao trabalho noturno e histórico familiar de transtorno mental. Os dados foram tabulados e analisados no software IBM SPSS (versão 24).

Resultados: A amostra foi de 46 militares, com idade média de 37,4 anos (DP = 3,5 anos), sendo a maioria do sexo feminino (67,4%). Quanto a função desempenhada, majoritariamente eram técnicos(as) de enfermagem (76,1%), enquanto 23,9% eram enfermeiros(as). As prevalências dos sintomas de estresse, ansiedade e depressão foram baixas entre os participantes, em que 6,5% foram identificados com sintoma de estresse leve, 4,3% com sintoma de ansiedade moderada, 2,2% com sintoma de ansiedade leve, e 4,3% com sintoma de depressão leve.

Conclusão: As evidências obtidas nesse estudo não confirmaram a hipótese de que o trabalho noturno irregular dos militares é um fator de risco maior à saúde mental, em relação ao trabalho noturno fixo. Entretanto, evidenciou-se a influência do tempo do trabalho noturno nos aspectos emocionais na vida do trabalhador, visto que houve uma correlação positiva entre o tempo de exposição ao trabalho noturno e os sintomas de estresse e depressão.

Trab. 164

O USO DA CREATINA NA SARCOPENIA É PARA TODOS? UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: ISABELLA LACERDA MARX, MICHELLE LUCRÉCIO FRANKLIN, SIMONE CHAVES DE MIRANDA SILVESTRE, ERMON BHERING RAMALHO

Instituição: Hospital Felício Rocho

Introdução: A sarcopenia é uma condição muscular multifatorial relacionada à idade, caracterizada por uma redução na quantidade muscular, força muscular e capacidade funcional. Já a creatina é um suplemento usado para ganho de massa muscular e sua ação ocorre no sistema

de fosfocreatina, num mecanismo de ação de energia. Apesar das inúmeras publicações sobre os efeitos ergogênicos dessa substância, ainda existem poucas informações sobre os possíveis efeitos adversos desse suplemento.

Objetivo: Investigar, por meio de uma revisão sistemática, se a creatina é contraindicada em alguma situação, e se há evidência científica de malefícios em pacientes com comorbidades.

Metodologia: Foi realizada uma pesquisa na base de dados Medline e PubMed. Foram estabelecidos os seguintes critérios de inclusão: ensaios clínicos controlados e randomizados (ECCR), na língua inglesa, publicados nos últimos 10 anos, contudo alguma bibliografia mais antiga foi incluída por constituir uma referência relevante em determinada temática.

Resultados: Não há evidências de efeitos deletérios em indivíduos saudáveis e apesar de benefícios do uso da creatina para pacientes sarcopênicos, a mesma pode trazer prejuízo ao indivíduo com algumas comorbidades, como por exemplo o doente renal crônico e até mesmo no doente pulmonar crônico, devido a um possível grau de hiperresponsividade brônquica, em pacientes com predisposição. Um estudo clínico feito em trinta e um camundongos em um modelo de inflamação pulmonar alérgica crônica, sensibilizados com ovalbumina e creatina, mostrou um aumento da hiperresponsividade e inflamação eosinofílica nos brônquios. Após ele, um estudo de caso controlado por placebo, randomizado, duplo-cego, com dezenove jogadores de futebol de elite, de 16 a 21 anos com diagnóstico prévio de asma, fizeram uso da creatina por 7 semanas, e também houve uma mudança desfavorável da inflamação das vias aéreas, avaliada pelo óxido nítrico exalado e pela diminuição do volume máximo expiratório forçado.

Conclusão: A utilização da creatina pode ser uma possível opção eficiente no tratamento da sarcopenia, principalmente para prevenir graus mais graves desta afecção. Porém até o momento não existem estudos que corroboram o uso da mesma em pacientes com algumas condições, como o doente renal crônico ou com risco potencial de disfunção renal, além dos pacientes com histórico de asma. Ensaios clínicos futuros envolvendo populações com outras comorbidades e acompanhamento de longo prazo, além de amostras maiores, são necessários.

Trab. 165

O USO DA CREATINA NO GANHO DE MASSA MUSCULAR

Autores: DAYANE JUNQUEIRA VILELA

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A creatina é um derivado de aminoácidos de uso contínuo entre atletas e praticantes de atividades físicas, em geral usado muito por aqueles que praticam exercícios e esportes que alta intensidade e curta duração (ZANELLI, et al., 2015) O foco principal desses atletas é se apropriar dos benefícios do efeito ergogênico da creatina com o ganho de massa muscular e a melhoria no desempenho das atividades e do exercício físico. De um modo geral, a creatina é armazenada nos humanos, principalmente na musculatura esquelética e em menores quantidades nas demais áreas, como fígado, cérebro e testículos. O seu uso como forma de suplementação alimentar vem sendo estudada por diversas áreas da saúde com públicos diferenciados, como idosos, atletas, enfermos e outros, diante tal a estudo delimita-se quanto a ação e o impacto do uso da creatina em praticantes de esportes.

Objetivo: O estudo possui o objetivo geral em efetuar o levantamento de dados da literatura sobre o uso da creatina e seu impacto nos praticantes de esporte.

Metodologia: Realizado revisão de literatura em base de dados com pubmed, bvs e scielo.

Resultados: Dessa forma, compreende-se a crescenteprocuradoacompanhamentonutricional afim de aumentar os ganhos metabólicos, que acometem diante do desenvolvimento do esporte e o aperfeiçoamento do desempenho durante o treino e competições, aliado a uma alimentação equilibrada em macro e micronutrientes. Com o aumento do desempenho físico, o que busca os atletas e praticantes de esportes, a nutrição vem ganhando destaque sobre a performance. Aliada ao controle e supervisão tanto do médico nutrólogo, o nutricionista quanto do educador físico, o aluno/atleta pode obter níveis de ganho de massa muscular e força por meio de uma dieta balanceada, treinos e suplementação, que deve ser usada conforme a recomendação necessária.

Conclusão: A suplementação com o uso da creatina possuiu um papel fundamental no meio

esportivo, tornando-se um dos suplementos mais procurados pela classe esportiva, dada a comprovação da sua eficácia em muitos estudos. É primordial ressaltar que toda a comprovação do uso e dos efeitos colaterais da creatina ainda alvo de muitas pesquisas e questionamentos, ressaltando ainda que todos os estudos apresentados nenhum destacou efeitos e malefícios de que possa prejudicar o usuário. Para melhores resultados aconselha-se uma avaliação criteriosa com um profissional capacitado da área de nutrição e ainda do acompanhamento do educador físico no desenvolvimento dos treinos.

Trab. 166

O USO DE HIDROXIMETILBUTIRATO (HMB) EM PACIENTES ONCOLÓGICOS: REVISÃO DE LITERATURA

Autores: HIAGO RAFAEL ALVES AMORIM SILVA, MARIANA PIMENTA, PRISCILA APARECIDA OLIVEIRA MILHOMEM, CAMILA ABRÃO BORGES SALOMÃO, PRISCILA COUCEIRO PITMAN MACHADO, MARIA GRACIELA LUONGO DE MATOS, DANIELA MENDES LATRECHIA, MARIA ANGELA DE SOUZA

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: O β -hidroxi- β -metilbutirato (HMB), metabólito do aminoácido leucina, vem sendo utilizado como suplemento alimentar, em situações específicas, com o intuito de aumentar ou manter a massa muscular. Os relatos dos efeitos do HMB fizeram crescer as expectativas sobre sua utilização em pacientes oncológicos. A caquexia está relacionada a complicações para o indivíduo com câncer, incluindo pior prognóstico e maior mortalidade.

Objetivo: Revisar literatura científica sobre o uso de hidroximetilbutirato em pacientes oncológicos, suas relações e implicações terapêuticas.

Metodologia: Através de um levantamento bibliográfico em base de dados científicos nacionais e internacionais: PUBMED, SCIENCE DIRECT, SCIELO, BIREME, utilizando palavras chaves no título: "hidroximetilbutirato" "oncologia" " β -Hydroxy- β -methylbutyrate" e "oncology", no período de 2016 a 2022.

Resultados: O β -hidroxi- β -metilbutirato (HMB) é um metabólito do aminoácido leucina, e

seus efeitos sobre a massa muscular esquelética e força têm sido investigados em atletas. HMB tem vários mecanismos de ação propostos, incluindo estimulação do alvo mamífero da rapamicina (mTOR) que leva para aumentar a síntese de proteínas. Encontramos evidências de que a suplementação de HMB aumenta a massa muscular, embora a magnitude das mudanças tenha sido geralmente pequena. Como as alterações metabólicas resultantes do aumento das demandas energéticas do tumor, um estado pró-inflamatório e terapia ativa levam à perda progressiva e mudanças dramáticas na composição corporal, a suplementação de HMB pode mitigar a perda muscular adicional. O efeito do HMB na preservação da massa muscular provavelmente está ligado ao seu conhecido mecanismo de ação na regulação negativa do aumento da proteólise muscular impulsionada pela ativação do NF κ B durante o câncer e outras condições catabólicas, além de seu papel na estimulação da síntese proteica muscular. A dose de HMB mais estudada em oncologia é 3,0 g/dia administrada como Ca-HMB (equivalente a 2,4 g/dia de HMB).

Conclusão: Esta revisão encontrou algumas evidências de um efeito benéfico da suplementação de HMB na massa muscular, função, resultados de hospitalização e sobrevida. A suplementação com HMB, independente da forma, parece ser segura e bem tolerada em pacientes com câncer. Nenhum dos estudos incluídos relatou eventos adversos graves diretamente relacionados a esta suplementação. Embora alguns estudos relatem eventos gastrointestinais menores, pode ser um desafio distingui-los dos efeitos da terapia do câncer.

Trab. 167

O USO DE PROBIÓTICOS NO EMAGRECIMENTO

Autores: KAREN CHRISTINE LACERDA ARNAUD, ROMULO BAGANO MENESES, SUZANA VIANA DE MOURA BATALHA, LARA SANTOS ARRUDA SPOSITO, ALESSANDRA SABRINA SOUZA DE OLIVEIRA, JOSE SILVA PIMENTEL FILHO, KARINA COBUCCI DA SILVA TEIXEIRA, MARIA CLARA OLIVEIRA

Instituição: IPEMED

Introdução: O trato gastrointestinal humano (TGI) possui uma complexa e dinâmica população

de microorganismos, a microbiota intestinal, que apresenta uma importante função na manutenção da homeostase, bem como, no processo saúde-doença. Recentes estudos têm demonstrado que o desenvolvimento da obesidade pode estar relacionado com um desequilíbrio da microbiota intestinal, disbiose, que altera a absorção de nutrientes no intestino, levando a um aumento da gordura corporal e ganho de peso. Os dados sugerem que a maior parte da composição da microbiota intestinal é explicada apenas pela dieta, em comparação com a variação genética em menor proporção. Novas estratégias terapêuticas para tratar/prevenir obesidade têm sido propostas, com base na modulação pré e/ou probiótica tentando mimetizar a microbiota intestinal de indivíduos saudáveis não obesos.

Objetivo: O objetivo desse estudo é realizar uma revisão de literatura dos estudos mais recentes sobre o uso de probióticos no tratamento da obesidade.

Metodologia: Os dados foram coletados em artigos publicados nos últimos 5 anos, no Pubmed e Science Direct, na língua portuguesa e inglesa, com as palavras chave probiótico, obesidade, microbiota intestinal e disbiose. Após leitura dos resumos, foram selecionados 28 artigos.

Resultados: Estudos demonstram que a suplementação com probióticos, prebióticos e simbióticos pode alterar a secreção de hormônios, neurotransmissores e fatores inflamatórios, evitando assim os gatilhos de ingestão alimentar que levam ao ganho de peso. O aumento de sua ingestão pode levar a reduções significativas de peso, diminuição da circunferência abdominal e percentual de gordura, bem como melhora no perfil lipídico. Além disso, os efeitos da intervenção dietética são rápidos e dramáticos, provocando uma reestruturação visível da microbiota intestinal em menos de 24 horas.

Conclusão: A suplementação com probióticos pode auxiliar na redução do peso corporal e percentual de gordura, bem como os parâmetros do metabolismo dos lipídios e da glicose. Além disso, alguns estudos sugerem efeitos de prevenção e manutenção do peso corporal. Portanto, os probióticos surgem como uma nova estratégia potencial para prevenção e tratamento do sobrepeso/obesidade em adultos.

Trab. 168

O USO DO MIO-INOSITOL NA CORREÇÃO DA RESISTÊNCIA À INSULINA NA SÍNDROME DO OVÁRIO POLICÍSTICO

Autores: ANA JÚLIA SILVA PELEGRINA, ANNA CLARA CONSALTER RICHTER, ANNE GABRIELE BARROS MARQUES, ISADORA DE ARAÚJO BOSCO PACHECO, GASTÃO SCHWARZ JUNIOR

Instituição: UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE

Introdução: ARI caracteriza-se pela diminuição da sensibilidade dos tecidos à ação da insulina, sendo que na SOP esse distúrbio metabólico ocasiona intolerância à glicose e hiperinsulinemia compensatória. Tem-se a Metformina como tratamento por estimular a ovulação e atenuar o hiperandrogenismo, no entanto, não é específica para a SOP e expressa repercussões adversas. É evidenciado o uso do MI por expressar efeitos positivos, no hiperandrogenismo, na ovulação e anormalidades metabólicas, atuando na RI por efeito mimético à insulina, se apresentando como uma opção terapêutica segura ao promover mínimos efeitos colaterais quando comparada a Metformina.

Objetivo: Espera-se compreender os mecanismos da RI na SOP, as limitações terapêuticas do uso da Metformina comparado ao MI e a atuação simultânea destes.

Metodologia: Definição da pergunta "Qual a eficácia da correção da RI com o uso de Mio-inositol em relação ao uso de Metformina em mulheres com SOP?" por PICO. Definidas as palavras chaves no Booleano - Síndrome do Ovário Policístico AND Resistência à Insulina, Resistência à Insulina AND Inositol 1,4,5-Trifosfato, Inositol 1,4,5-Trifosfato OR Metformina, Inositol 1,4,5-Trifosfato AND Síndrome do Ovário Policístico.

Resultados: A fisiopatologia da SOP inclui a RI como principal implicação, além da hiperinsulinemia, contribuindo para o aumento dos índices de andrógenos na síndrome, os quais levam a interrupção da maturação dos folículos ovarianos, ocasionando a condição morfológica policística dos ovários. Drogas sensibilizadoras à insulina são recomendadas para o tratamento da SOP, assim, dentre as opções farmacológicas destaca-se a Metformina. No entanto, efeitos colaterais e repercussões limitantes foram evidenciados no uso de tal fármaco. Avalia-se o MI como alvo terapêu-

tico seguro, expressando mínimas adversidades e contribuindo beneficentemente em distúrbios hormonais e metabólicos. O MI pode ser usado isoladamente ou combinado com demais substâncias, a fim de potencializar seu resultado terapêutico e biodisponibilidade. A combinação destes esta entre as mais promissoras, devido à atuação sinérgica na sensibilização da insulina, permitindo dosagens baixas de Metformina nos intolerantes a esse.

Conclusão: Conclui-se que a opção de uso do MI é promissor comparada à alternativa mais utilizadas para o tratamento da RI na SOP, a Metformina. Sugere-se a preferência pelo MI para a qualificação da prática médica. Logo, a problemática levantada demanda estudos futuros, de modo a garantir maior veracidade quanto ao uso do MI.

Trab. 169

O USO DO ÔMEGA-3 NO TRATAMENTO DA SÍNDROME METABÓLICA

Autores: PAULO ROGERIO BARROS AGUIAR DE LIMA, PAULO ANDRÉ CAVALCANTI SANTOS, FELIPE PIMENTEL CESAR DE ALBUQUERQUE FILHO, AMANDA DE OLIVEIRA BERNARDINO

Instituição: FACULDADE INTEGRADA TIRADENTES

Introdução: A síndrome metabólica (SM) é definida como um conjunto de alterações hormonais e metabólicas diretamente relacionadas com a obesidade, sendo esse o principal fator de risco para o aparecimento de doenças crônicas e o principal foco para o uso do ômega-3 (ácido eicosapentaenoico).

Objetivo: O objetivo deste trabalho é identificar o uso do ômega-3 no tratamento da SM e suas implicações para a saúde dos pacientes acometidos por esse distúrbio, para diminuir a morbimortalidade por doenças crônicas.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, como critérios de inclusão: artigo dos últimos 5 anos, texto completo e na língua inglesa e portuguesa, a questão de pesquisa é: qual a eficácia do uso do ômega-3 no tratamento da SM? Os descritores utilizados foram: "síndrome metabólica", "obesidade abdominal", "ácido eicosapentaenoico", a busca foi realizada na biblioteca virtual de Saúde no período de 14 até 29 de março de 2022.

Resultados: Foram encontrados sete artigos que respondem à questão de pesquisa. Os estudos indicaram que os adultos acometidos com a SM e que realizaram o tratamento com o ácido eicosapentaenoico - associado à mudança de hábitos de vida como introdução de exercícios físicos e reeducação alimentar -, tiveram uma redução significativa dos níveis de LDL, triglicérides (TG), circunferência abdominal (CA), pressão arterial (PA) e, como consequência, uma morbimortalidade reduzida para doenças cardiovasculares, principalmente por possuir características antiarrítmicas e antiaterogênica.

Conclusão: Conclui-se que, o uso do ômega-3 no tratamento da SM obteve sucesso ao modular o perfil lipídico dos pacientes por possuir um potencial anti-inflamatório pela produção de prostaglandinas E3, o que reduziu significativamente a formação de coágulos sanguíneos e, consequentemente, a redução da morbimortalidade por doenças cardiovasculares.

Trab. 170

O USO INDISCRIMINADO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES

Autores: ELLEN GAMEIRO HILINSKI, HELENA MIYOCO YANO, LUIZ FERNANDO ORTIZ GASPARIN, EDILENE AFONSO VIEIRA, VALÉRIA ADRIANA PEREIRA MARTINS, FERNANDA FERNANDES FARIAS, MARIA CRISTINA SANTA BÁRBARA, LUZ MARINA TRUJILLO

Instituição: INSTITUTO ADOLFO LUTZ

Introdução: Os suplementos alimentares são preparações destinadas a fornecer nutrientes como vitaminas, minerais, fibras, ácidos graxos ou aminoácidos, em complemento à alimentação. O uso de suplementos é indicado para indivíduos com déficit nutricional, seja por não alcançar a necessidade diária pela ingestão alimentar ou por enfermidade.

Objetivo: Avaliar as implicações do uso indiscriminado de suplementos alimentares.

Metodologia: Levantamento de dados disponíveis na literatura.

Resultados: Nos últimos anos, os suplementos alimentares vêm sendo cada vez mais utilizados com finalidade estética ou como alternativa na prevenção e tratamento de diversas patologias. O grande investimento da mídia, e a expectativa de resultados mais rápidos, aliados à busca por um

corpo perfeito, têm levado a um consumo massivo desses produtos. O livre acesso em farmácias, lojas, academias e pela internet os tornam alvo fácil de importação, comercialização e consumo sendo que muitos destes apresentam-se sem a devida comprovação da eficácia e segurança. Outrossim, quando utilizados sem a orientação profissional e consumidos de forma incorreta ou em excesso, podem provocar agravos como intoxicação, cálculo renal, sobrecarga de órgãos responsáveis pelo metabolismo como fígado e rins, dor de cabeça, reações cutâneas, fadiga, insônia, reações gastrointestinais e má absorção dos nutrientes. É importante destacar que os suplementos alimentares não são submetidos a exigências rígidas de qualidade, como ocorrem para os medicamentos, e vem sendo observado inúmeros relatos de reações adversas como: distúrbios de sono, palpitações, aumento da pressão arterial, secura na boca, depressão, entre outros sinais, que podem ser ocasionados por adulteração dessas formulações com fármacos sintéticos. Na categoria de suplementos, esses produtos não podem mencionar na rotulagem propriedades profiláticas ou para tratamento, cura de doenças ou de seus sintomas, bem como conter substâncias não seguras e não declaradas como: estimulantes, hormônios ou outras consideradas como doping pela Agência Mundial Antidoping.

Conclusão: Concluindo, verifica-se o grande risco à saúde do consumo de suplementos alimentares sem orientação médica e nutricional e também a necessidade de estabelecimento de um programa de fiscalização pelos órgãos sanitários do país para monitorar a qualidade e segurança dos produtos disponíveis no mercado verificando possíveis adulterações e falsificações.

Trab. 171

OBESIDADE COMO FATOR DE RISCO PARA O CÂNCER E A INFLUÊNCIA DA DISBIOSE INTESTINAL

Autores: DANIELLE BEZERRA RODRIGUES, FRANCISCO DAS CHAGAS RODRIGUES DE MENDONÇA JÚNIOR, FRANCIS VINÍCIUS FONTES DE LIMA, VIRGÍNIA MOREIRA BRAGA, ANDERSON WEINY BARBALHO SILVA

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: Estudos epidemiológicos realizados nos últimos anos afirmam que a

obesidade se destaca como um dos principais fatores de risco para o desenvolvimento do câncer. Em média de 13 tipos de câncer estão associados a obesidade, dentre eles o câncer de esôfago, estômago, pâncreas, intestino (cólon e reto), mama, endométrio e ovário. Em paralelo, a disbiose, quadro em que a microbiota intestinal sofre algum desequilíbrio, pode levar a obesidade e potencializar o surgimento de neoplasias, além disso favorecer processos inflamatórios no tecido adiposo que levam a alterações imunológicas, metabólicas, e inflamações crônicas sistêmicas, promovendo um ambiente pró-tumorigênico.

Objetivo: Diante disso, o objetivo deste estudo é mostrar através da revisão de literatura a obesidade como fator de risco para o câncer e a influência da disbiose intestinal neste processo.

Metodologia: Para isso, a pesquisa foi realizada em literaturas nacionais e internacionais, nas bases de dados: Lilacs, Medline/PUBMED e Scielo priorizando as publicações dos últimos 5 anos. Os descritores obesidade, câncer, disbiose e neoplasias na língua portuguesa e inglesa foram utilizados. Um total de 3.000 artigos foram encontrados e destes, 10 foram utilizados para esta revisão.

Resultados: A obesidade desencadeia mediadores bioquímicos que sensibilizam a proliferação celular, predispondo ao câncer. Foi identificado que a perda de peso intencional a longo prazo reduz o risco excessivo de câncer de pacientes obesos. Estudos afirmam que em 2030, o SUS, no Brasil, investirá um alto custo em pacientes com câncer em decorrência da obesidade e que políticas públicas são necessárias para reverter esse cenário. A obesidade também parece aumentar o risco de recorrência dos tumores. As pessoas que têm um IMC mais alto quando o câncer é diagnosticado ou que sobreviveram ao câncer têm maiores riscos de desenvolver um segundo câncer não relacionado. As consequências da disbiose estão associadas ao câncer de modo que as bactérias intestinais levam à produção de poderosos carcinógenos, como compostos nitrosos e agentes alquilantes. Outrossim, metabólitos bacterianos podem possuir atividade genotóxica, mutagênica ou carcinogênica que contribuem para a ocorrência do câncer.

Conclusão: Portanto, o estilo de vida e as intervenções médicas que efetivamente modificam

esses fatores podem ser potencialmente aproveitados como meio de controle do câncer. Se a obesidade está relacionada com o câncer e a disbiose leva à obesidade, fica clara sua relação no processo.

Trab. 172

OBESIDADE E HIPOGONADISMO: UMA ESTREITA RELAÇÃO DE CAUSA E CONSEQUÊNCIA

Autores: LUIZA INÁCIO MESQUITA, HUMBERTO CARLOS DE FARIA FILHO, BÁRBARA MELO, LUCIANA FERNANDES ROVER, JÉSSICA DE MEDEIROS CARPANEDA, JULIANO DE CARVALHO VILLA, LUCAS GUERRA BORGES, ISABELA DE OLIVEIRA RANGEL, HENRIQUE AFONSO LOPES, FERNANDA FLORÊNCIO MOTA

Instituição: UNIVERSIDADE DE RIO VERDE

Introdução: Por muitos anos o excesso de massa corporal gordurosa não foi visto como um problema de saúde. Há cerca de duas décadas ainda se questionava os custos-benefícios da perda de peso. Ao encarar a obesidade como doença, começamos a atentar para seus prejuízos ao organismo, dentre os quais podemos citar, hipertensão, diabetes mellitus tipo 2, aumento do risco de doença cardiovascular, acidente vascular encefálico e o hipogonadismo secundário, alvo desta análise.

Objetivo: Avaliar e entender a relação da obesidade como fator predisponente para o hipogonadismo e sua interação bidirecional, através dos mecanismos fisiopatológicos de cada doença e abordar estratégias terapêuticas para cada condição.

Metodologia: Trata-se de uma revisão sistemática da literatura médica, sendo consultados bancos de dados como The New England Journal of Medicina (NEMJ), Nature, Jama, BVS com acesso ao PubMed, Elsevier, Scielo. Os descritores usados foram “hipogonadismo masculino” e “obesidade”. Os critérios de inclusão são relato de caso, ensaio clínico e estudo de coorte. Estudos em português, inglês e espanhol foram considerados.

Resultados: O hipogonadismo associado a obesidade, possui uma origem multifatorial. Como consequências diretas deste distúrbio, podemos citar a própria manutenção da obesidade, queda dos níveis de testosterona nos homens e a infertilidade, tanto para homens como para mulheres, e indiretamente aumenta prevalência

de outras comorbidades. Ao analisar mais profundamente esta relação, percebemos como o aumento de gordura corporal leva à diminuição da testosterona, a saber, pelo aumento da conversão periférica deste hormônio e inibição do eixo hipofisário, diminuindo sua produção e liberação. Estudar os mecanismos pelos quais uma condição leva a outra é de suma importância para elucidar a relação de causa e consequência entre elas, bem como para entender como o tratamento de uma beneficia a resolução da outra, tal como mostrou-se que a perda de peso aumenta a testosterona.

Conclusão: A associação entre obesidade e hipogonadismo é uma descoberta ainda recente. Estudar os mecanismos pelos quais uma condição leva a outra é de suma importância para elucidar a relação de causa e consequência entre elas, bem como para entender como o tratamento de uma beneficia a resolução da outra. Tendo em vista que a obesidade cresce exponencialmente por todo o mundo, pode-se esperar que o hipogonadismo também se torne mais prevalente na população, e saber dessa associação torna-se essencial para combater essas doenças.

Trab. 173

OBESIDADE INFANTIL: COMPARAÇÃO PRÉ E PÓS PANDEMIA

Autores: LARISSA FERNANDA VOLPINI RAPINA, TAINARA COSTA, MARIANA ORLANDO NECHAR, ALANIS CASSERO CORDEIRO VIEIRA, VIVIANE BOMFIM SANCHEZ FORTE, GISLAINE CAVICHIOLI, THAINA BERTINI RODRIGUES, BIANCA KAROLINE BARATELA

Instituição: INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE CATANDUVA

Introdução: A pandemia causada pelo covid-19 levou pessoas de todo o mundo a se isolar em casa. Foi decretado o fechamento imediato de estabelecimentos para evitar o maior contágio da população em geral, o Ministério da Saúde recomendou o isolamento social (BRASIL, 2020), o que provocou alterações na rotina das pessoas, criando duas situações distintas. Uma onde devido a menor renda da família por falta de trabalho, as crianças passassem fome e outra no caso de crianças que devido a ansiedade comecem mais, associadas a falta de atividade provocando um ganho de peso. Os deslizos na alimentação, pode ser um dos motivos para o surgimento

da ansiedade, que pode causar transtornos alimentares dentre esses transtornos, a obesidade sendo um problema sério para a saúde e que e pode acarretar em diversas patologias (GOMES, 2012).

Objetivo: Avaliar o aumento de sobrepeso e obesidade em crianças de 6 a 11 anos após a pandemia de COVID-19

Metodologia: As coletas e análise de dados foram realizadas em estudantes de 6 a 11 anos, devidamente matriculados no ano letivo de 2019 e 2022. Foi verificado peso em balança digital e altura com estadiômetro vertical portátil (marca Sany). O IMC foi calculado pela razão de peso (kg) /altura² (m) e classificado conforme os valores estabelecidos pela referência da OMS (1998). Os índices antropométricos utilizados neste estudo foram o IMC/idade (IMC/I), verificado por sexo e medidos em valores de percentis, segundo o estabelecido na curva de referência do WHO (WHO, 2007).

Resultados: Quando separado por sexo os alunos, foi possível notar que para os meninos não houveram grandes mudanças em relação as porcentagens, já para as meninas houve uma diminuição de porcentagem para risco de baixo peso e um aumento para sobrepeso. Quando somado ambos os sexos foi possível notar o mesmo, onde houve uma diminuição de risco para baixo peso e um aumento do sobrepeso, quando comparadas as avaliações realizadas em 2019 e 2022.

Conclusão: De uma forma geral, houve um aumento do peso da população, atingindo inclusive crianças, porém a retomada as atividades escolares e a boa alimentação escolar nos mostra que foi possível através de uma rotina saudável minimizar esses excessos, principalmente se tratando de uma escola de período integral.

Trab. 174

OBESIDADE INFANTIL: UM PROBLEMA DE SAÚDE PÚBLICA COM GRANDE EXPANSÃO PELO PAÍS

Autores: GABRIELA TEIXEIRA LIMA, ROMULO BAGANO MENESES, JOSE SILVA PIMENTEL FILHO, JOVENTINO TEODORO MOREIRA DO PRADO

Instituição: IPEMED

Introdução: A obesidade é caracterizada pela Organização Mundial de Saúde (OMS) como um

problema de saúde pública, sendo considerada uma doença crônica em expansão devido a sua relação com várias complicações metabólicas e concomitância com fatores de risco genéticos e ambientais. A obesidade infantil vem ganhando destaque devido considerável aumento na população. O foco, que nas últimas três décadas recaía sobre a desnutrição, hoje se ampara sobre o ganho excessivo de peso das crianças, tornando-se um alerta para a OMS.

Objetivo: Demonstrar, através da revisão de literatura, o quadro atual de obesidade infantil e as consequências para a saúde da criança.

Metodologia: Revisão sistemática nas bases de dados Scielo, Lilacs e Bireme.

Resultados: A correria da vida moderna levou à troca de refeições completas por lanches rápidos e à implantação de hábitos inadequados de alimentação. Esta alteração não se restringiu apenas aos adultos, as crianças também tiveram seus costumes alimentares alterados nos últimos anos. A seleção correta dos alimentos e a regularidade nos horários são fatores de grande importância para a alimentação infantil. A substituição de alimentos nutritivos pelo consumo de industrializados configura uma dieta rica em gorduras e em baixo teor de fibras, vitaminas e minerais, o que caracteriza o considerável crescimento da obesidade na população infantil. Concomitante a este quadro alimentar, configura-se também a ausência da prática de atividade física que leva ao desenvolvimento do sedentarismo e, conseqüentemente, ao acúmulo de gordura corporal. A obesidade infantil está intimamente associada à expressão de doenças, como hipertensão arterial, diabetes, doenças cardíacas, deformidades ósseas, alterações cutâneas e alguns tipos de câncer, além de retardo no desenvolvimento neuropsicomotor. As manifestações configuram-se também com baixa autoestima, diminuição no desenvolvimento escolar e restrição nos relacionamentos, gerando várias formas de sofrimento e abrindo espaço para a instalação desses e de outros quadros na vida adulta.

Conclusão: A obesidade infantil traz graves consequências para as crianças e, atualmente, caracteriza-se em um quadro alarmante para a saúde mundial. As consequências não se restringem apenas durante o primeiro estágio da vida, mas seguem presentes também na fase

adulta. A reeducação alimentar infantil requer muita atenção dos pais e responsáveis, pois é essencial para a construção de um ser humano mais saudável físico e emocionalmente.

Trab. 175

OCORRÊNCIA DE SÍNDROME DE REALIMENTAÇÃO EM PACIENTES EM TERAPIA NUTRICIONAL PARENTERAL

Autores: LEONARDO FRIGHETTO PEREIRA, JULIA FERREIRA DE SOUZA, PIETRA ANTÔNIA FILIOL BELIN, LARISSA SILVA DALL'AQUA, FILIPE WELSON LEAL PEREIRA, DANIELA SALATE BIAGIONI VULCANO, LUANA FERREIRA PEREIRA, RAQUEL SIMOES BALLARIN, PAULA SCHMIDT AZEVEDO, SERGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO

Introdução: A síndrome de Realimentação (SR) é definida como um distúrbio eletrolítico e metabólico, causado por uma oferta calórica aumentada após um período de jejum prolongado ou de baixa ingestão calórica por mais de 5 a 7 dias. Este distúrbio é causado por um aumento de insulina e diminuição de glucagon, que provocam um transporte exacerbado de eletrólitos do meio extracelular para o intracelular, reduzindo, principalmente, as concentrações séricas de fósforo (P), potássio (K) e magnésio (Mg). Com base nesses conceitos foi elaborado um protocolo para identificar pacientes em condições associadas e/ou alto risco para desenvolver SR e, a partir dessa classificação, realizar intervenção nutricional aos pacientes de alto risco e que estão indicados para iniciar nutrição Parenteral/Enteral.

Objetivo: Este trabalho teve como objetivo avaliar a ocorrência de SR nos pacientes classificados como de alto risco e que tiveram o suporte nutricional parenteral conduzido de acordo com o protocolo.

Metodologia: Foi aplicado o protocolo de progressão energética lenta com todos os pacientes adultos, em uso de Nutrição Parenteral por mais de 48h e que eram classificados como de alto risco para desenvolver SR. Foi analisado o comportamento dos principais eletrólitos relacionados com o distúrbio, assim como glicemia sérica e variação de HGT. Foi diagnosticado com SR pacientes que apresentaram queda 30% de P ou outros 2 eletrólitos abaixo do limite de

normalidade que ocorreram após 72h do início da terapia nutricional.

Resultados: Foram acompanhados 12 pacientes que se encontravam em uso de nutrição parenteral, apresentavam alto risco para desenvolvimento da SR e tiveram o suporte de terapia nutricional conduzido segundo o protocolo. Apenas 1 paciente foi excluído do estudo por ter permanecido poucas horas em vigência de nutrição parenteral. Analisando os dados, identificou-se que mesmo com intervenção nutricional cautelosa em termos de calorias, 10 dos 11 pacientes avaliados apresentaram SR em algum momento durante a vigência de NP, seguindo os critérios diagnósticos estabelecidos pelo protocolo.

Conclusão: Foi possível identificar que, embora a terapia nutricional tenha sido conduzida de acordo com o protocolo de manejo, todos os pacientes avaliados como alto risco apresentaram critérios diagnósticos para desenvolvimento da síndrome de realimentação.

Trab. 176

OS BENEFÍCIOS DA CÚRCUMA LONGA NA DIABETES MELLITUS: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Autores: MARIA ANTÔNIA EVARISTO DE SOUZA SIMÕES, THAÍS OLIVEIRA DE SOUZA, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, DALYANE LAÍS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A cúrcuma (*Curcuma longa*) é classificada como um tipo de erva que faz parte da família do gengibre (*Zingiberaceae*), amplamente cultivada na região tropical do sul e sudoeste da Ásia. A curcumina é uma substância polifenólica lipofílica de cor amarelo alaranjada, possui efeitos antioxidantes, anti-inflamatórios, anticancerígenos, desempenhando grande papel no tratamento e prevenção de diversas doenças como doenças autoimunes, neurológicas, cardiovasculares e diabéticas.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre os benefícios da cúrcuma longa no tratamento de indivíduos com diabetes mellitus.

Metodologia: Trata-se de um estudo descritivo de revisão bibliográfica onde foram

selecionados 8 artigos publicados nos idiomas inglês e português, utilizando a base de dados LILACS; PUBMED, Google Acadêmico, com os descritores: benefícios da cúrcuma; curcumina e diabetes; cúrcuma. Foram encontrados 15 artigos, destes, selecionou-se apenas 8 trabalhos para a revisão do presente estudo.

Resultados: A diabetes mellitus (DM) é uma doença crônica que afeta grande parte da população, o uso da curcumina demonstrou grande potencial no tratamento em indivíduos com diabetes, através de sua atividade antidiabética, tendo em vista, uma redução significativa na glicemia em jejum, na hemoglobina glicada e no índice de massa corporal. Além de estar associada à redução considerável nos valores de triglicerídeos, VLDL-c, colesterol total, LDL-c, HDL-c, proteína C reativa sérica e malonaldeído plasmático. A curcumina pode inibir a hiperglicemia, o estresse oxidativo e os processos inflamatórios causados pelo DM e conseqüentemente, inibir as complicações sistêmicas dessa doença, como também a hipertensão, dislipidemia, neuropatia, nefropatia e disfunção endotelial. Ensaio clínico em humanos evidenciaram efeitos positivos no controle da glicemia em pacientes após a intervenção.

Conclusão: Diante dos estudos foi possível observar os benefícios da Curcuma longa na melhoria da glicemia, podendo ser inserida em abordagem terapêutica de pacientes com DM, uma vez que, além de auxiliar no tratamento desta, traz outros benefícios associados a outras patologias sendo de suma importância outros estudos para desenvolver novas tecnologias, como novas formulações com o componente da cúrcuma, ampliando as informações de modo a melhorar a disponibilidade para a população.

Trab. 177

OS BENEFÍCIOS DA NUTRIGENÔMICA NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS

Autores: ISADORA BONTORIN DE SOUZA, INGRID OLIVEIRA BOSENBECKER BAUER, GUILHERME CRUVINEL JORDÃO DA SILVEIRA, NADIA JULIANA BERALDO GOULART BORGES HAUBERT, ISADORA MARCELLE SAMPAIO CARNEIRO, LUIZA LETTI FERRONATTO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA

Introdução: A nutrigenômica, como ciência, se volta ao estudo da interação existente entre os

nutrientes encontrados nos alimentos e os genes que compõem o DNA humano. Nesse sentido, está inserida na área médica da Nutrologia ao objetivar a compreensão, a importância, os benefícios e os malefícios da relação entre os diversos nutrientes ingeridos e a modulação e a expressão gênica nos seres humanos. Além do uso da prática de atividade físicas para o controle de doenças como a obesidade e o diabetes mellitus, a modificação da nutrição no estilo de vida é um fator que é capaz de prevenir uma série de condições as quais podem comprometer a saúde de diversos indivíduos hodiernamente.

Objetivo: Verificar a importância da influência dos nutrientes consumidos pela dieta nas mutações na expressão dos genes. Além disso, investigar se essa interação, chamada de nutrigenômica, é eficaz na prevenção de doenças e quais os benefícios aparentes e relevantes

Metodologia: Foram utilizados 6 artigos de revisão bibliográfica da literatura, publicados entre os anos de 2017 e 2022 encontrados nas bases de dados Pubmed e Scielo escritos tanto em língua portuguesa como inglesa. Além disso, foi utilizado o livro-texto como base, Nutrigenômica e Alimentos Funcionais na Prática Clínica, do autor Denny Esper Cintra.

Resultados: O uso de dietas e de exercícios físicos específicos e regulares têm sido amplamente utilizados no controle de peso e nos cenários de prevenção de doenças crônicas não transmissíveis como o diabetes mellitus tipo II. Entretanto, muitos pesquisadores e especialistas acreditam que o uso de terapias e testes genéticos compreendem uma gama de ferramentas inovativas e bastante úteis para avançar no combate ao aumento dessas condições na população por possuir um elevado potencial de facilitar mudanças no estilo de vida e promover resultados positivos no controle de doenças.

Conclusão: Evidenciou-se que para as doenças crônicas não transmissíveis, os testes genéticos ainda não são ferramentas absolutamente benéficas uma vez que essas condições de saúde estão previamente relacionadas de forma estreita a polimorfismos de nucleotídeo único. Em outros estudos, as evidências sustentaram a teoria de que o consumo de alguns alimentos pode atuar na modulação positiva de expressão de genes antioxidantes. Assim, os resultados não se mostraram conclusivos e convergentes devendo,

portanto, serem avaliados outros aspectos concomitantemente, incluindo considerações epigenéticas.

Trab. 178

OS EFEITOS DA INGESTÃO DA BETERRABA (BETA VULGARIS L.) SOBRE O CONTROLE DA PRESSÃO ARTERIAL: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: FRANCISCO CLÉRISTON RABELO AMÂNCIO, JOELY PAULLYANA DE ARAÚJO FIDELIS OLIVEIRA, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, DALYANE LAÍS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Apontada como uma das hortaliças mais cultivadas no Brasil, a beterraba é fonte natural e rica em nitratos, que por sua vez vem sendo consumido com maior frequência, devido a seus efeitos benéficos e redutores da pressão arterial (PA). Os nitratos presentes são reduzidos a óxido nítrico (NO), um potente vasodilatador que atua reduzindo a (PA). O seu fator antioxidante, que é obtido devido a concentração de betalaína, pigmento que é responsável pela sua cor característica, tem alto poder antioxidante e antiinflamatório. Assim sendo considerado alimento funcional, devido aos seus inúmeros benefícios à saúde, além das suas funcionalidades básicas.

Objetivo: Neste sentido, o estudo objetivou realizar uma revisão de literatura sobre a relação entre a beterraba (BETA VULGARIS L.) e a influência na redução da pressão arterial.

Metodologia: Foi realizada uma revisão integrativa de literatura de artigos científicos publicados em bancos de dados como: PubMed, Scielo, Google Acadêmico, em que foram selecionados 10 artigos publicados na língua portuguesa e inglesa, de 2018 a 2022 e os descritores: "Beterraba", "pressão arterial", "nitrato", "óxido nítrico".

Resultados: De acordo com a abordagem dos estudos com a Beterraba (Beta vulgaris L.), o efeito do nitrato presente e a sua conversão em nitrito-óxido nítrico após o consumo moderado, não teve influência significativa na redução da pressão arterial em hipertensos pelo curto espaço de tempo dos testes feitos, mas mostrou eficácia em indivíduos saudáveis que mantiveram

uma ingestão do suco de beterraba por maiores períodos e com maiores concentrações. Obteve um aumento da vasodilatação e conseqüentemente a diminuição da pressão arterial, redução dos níveis de colesterol e triglicerídeos, evitando o acúmulo de gordura na parede dos vasos, devido a sua ação antiplaquetária. Os efeitos antioxidantes devido a seus compostos de betalaína e fenólicos se mostraram com grande relevância para regulação da microbiota intestinal aumentando a produção de metabólitos, que estão ligados a diversos efeitos benéficos à saúde gastrointestinal.

Conclusão: Portanto, o consumo de beterraba, principalmente crua, através do seu suco, por um período de tempo longo e uma quantidade relativamente elevada, mostra-se relevante na redução da PA, além de trazer uma melhora no trato gastrointestinal devido aos seus compostos de fenólicos e betalaínas, podendo assim, ser um alimento de grande valor funcional para a saúde do indivíduo.

Trab. 179

OS EFEITOS DO SUCO CONCENTRADO DE BETERRABA E A RESPOSTA DO LACTATO SANGUÍNEO NA PERFORMANCE NO EXERCÍCIO RESISTIDO

Autores: MÁRCIO RABELO MOTA, CLÁUDIO ROBERTO DE JESUS BENDER, RENAN BANDEIRA DE SOUSA, RENATA APARECIDA ELIAS DANTAS, ALESSANDRO DE OLIVEIRA SILVA, MATEUS MEDEIROS LEITE, SANDRO NOBRE CHAVES, NADIA JULIANA BERALDO GOULART BORGES HAUBERT

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA

Introdução: O suco concentrado de beterraba é um suplemento rico em nitritos, que promove a síntese de óxido nítrico, podendo influenciar a performance na prática esportiva. A procura por suplementos nutricionais que possam favorecer a performance é uma constante entre os envolvidos com o esporte de alto rendimento. O suco de beterraba, rico em nitrato inorgânico (NO₃-), favorece o aumento da concentração plasmática de óxido nítrico (NO), um importante sinalizador em vários processos fisiológicos que justificariam os efeitos ergogênicos sobre o desempenho atlético.

Objetivo: Avaliar a influência da suplementação com suco concentrado de beterraba e no lactato sanguíneo na performance no exercício resistido.

Metodologia: O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do CEUB parecer

de nº 2.640.007. A amostra foi composta de 9 voluntários em duas ocasiões distintas, com e sem suplementação de suco de beterraba, realizaram o exercício resistido em intensidade de 70% de 1RM nos dois momentos de forma randomizada, foram realizadas 3 séries até a falha no agachamento terra e no rosca bíceps (6 séries no total), o número de repetições executadas foi coletado entre as sessões. O grupo suplemento (SUPL) ingeriu de forma aguda o suco concentrado de beterraba de 70 ml que foi realizado duas horas antes da execução das sessões de exercício, tempo necessário para ocorrer o pico de nitratos após a ingestão do suplemento. O grupo controle (CO) recebeu o placebo. O lactato sanguíneo foi avaliado em dois momentos: 1 e 2. A análise estatística foi realizada através das médias, desvio padrão e teste T, adotou-se $p \leq 0,05$ como nível de significância.

Resultados: Quanto ao número de repetições, ocorreu uma diferença significativa na última série do exercício proposto ($p = 0,047$) para o grupo SUPL em relação a performance. Unificando os grupos CO do dia 1 e 2, ambos demonstraram aumento significativo do lactato no momento final em relação aos valores pré exercício ($p = 0,001$). Entre os grupos CO e SUPL não houveram diferenças significativas ($p > 0,05$) em nenhum dos momentos quando comparados independentemente do dia de intervenção em relação ao lactato com a suplementação de beterraba.

Conclusão: O suco concentrado de beterraba promoveu melhoras na performance durante o exercício resistido. Não foram observadas mudanças significativas na concentração de lactato sanguíneo na fase de recuperação pós exercício resistido em relação suplementado e ao grupo controle.

Trab. 180

OS IMPACTOS DA OBESIDADE NA SAÚDE REPRODUTIVA FEMININA

Autores: JESSICA CAROLAYNE SILVA DE OLIVEIRA, DIEGO ELIAS PEREIRA, MARIA ELIZANGELA FERREIRA ALVES, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, RITA DE CÁSSIA ARAÚJO BIDÔ, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, BRUNO SILVA DANTAS, ILANE NÓBREGA DE LUCENA, THAYANNE DOS SANTOS SILVA ARAUJO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Inúmeros são os aspectos que afetam a fertilidade da mulher, podendo

estar correlacionados com a fisiopatologia de órgãos reprodutivos, enquanto outros consistem nos fatores de estilo de vida, destacando-se alimentação inadequada, que pode implicar no aumento de peso corporal e influenciar de forma negativa em várias funções do corpo humano, incluindo a saúde reprodutiva feminina. As mulheres obesas estão suscetíveis à disfunção ovulatória, e consequentemente a infertilidade.

Objetivo: Demonstrar os impactos da obesidade na saúde reprodutiva feminina.

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

Resultados: Estudos atuais evidenciam que a obesidade causa um efeito inibidor nos níveis circulantes de hormônios os quais atuam sobre a regulação da reprodução, tais como, gonadotropinas, estradiol e inibina. Podendo também está relacionada ao aumento no nível de insulina circulante, tornando um estímulo para maior produção de andrógeno ovariano que implicará diretamente no eixo hipotalâmico-pituitário-gonadal (HPG) e, consequentemente, contribuirá para a resistência à insulina, sendo esta altamente relacionada na patogênese da síndrome do ovário policístico (SOP). Outros estudos têm associados que as mulheres obesas frequentemente sofrem irregularidade menstrual com distúrbios ovulatórios, patologia endometrial e infertilidade. Além disso, a obesidade pode influenciar para os efeitos adversos da gravidez, como diabetes gestacional, hipertensão e o trabalho de parto prematuro.

Conclusão: A obesidade possui efeitos negativos na fisiologia reprodutiva, causando impactos especialmente associados aos distúrbios ovulatórios, e, consequentemente, a infertilidade. Além disso, contribui para o desenvolvimento de patologias durante a gestação e o trabalho de parto prematuro.

Trab. 181

OXANDROLONA COMO AGENTE DE RECUPERAÇÃO MUSCULAR EM PACIENTE QUEIMADOS

Autores: ISADORA BONTORIN DE SOUZA, INGRID OLIVEIRA BOSENBECKER BAUER, GUILHERME CRUVINEL JORDÃO DA SILVEIRA, NADIA JULIANA BERBALDO GOULART BORGES HAUBERT, LUIZA LETTI FERRONATTO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA

Introdução: A gravidade dos casos de queimaduras extensas revela a complexidade do quadro clínico dos pacientes grandes queimados, isso porque há uma associação entre resposta hipermetabólica e inflamação excessiva. A perda de massa corporal reverbera, progressivamente, em disfunção imunológica, cicatrização prejudicada, infecções graves e óbito. A Oxandrolona (Ox), um derivado sintético da testosterona, atua como um andrógeno anabólico, auxiliando no ganho de massa corporal magra.

Objetivo: Avaliar a eficácia da Ox na recuperação muscular de pacientes com queimaduras.

Metodologia: Foi realizada uma revisão sistemática com busca no PubMed, utilizando a associação dos descritores "OXANDROLONE" AND "BURNED". Encontraram-se 11 artigos. Como critérios inclusivos, optou-se por revisões sistemáticas, metanálises, estudos randomizados controlados, publicados na íntegra, no idioma inglês, entre 2016 e 2022. Foram selecionados 7 artigos

Resultados: Nas queimaduras graves, a Ox tem sido apontada como uma terapia adjuvante benéfica, visto que essa, por meio da ligação a receptores androgênicos intracelulares na musculatura esquelética, aumenta a síntese proteica. Uma revisão, com 806 pacientes, revela que a Ox levou a um ganho de massa corporal magra de 3,99% em 6 meses e 10,78% em 12 meses, menor tempo na fase catabólica e menor tempo de cicatrização, sem aumento de infecção e de mortalidade. Além do hipermetabolismo, alterações pulmonares comprometem permanentemente a qualidade respiratória. Devido ao aumento da síntese proteica muscular líquida, a Ox foi capaz de aumentar o consumo de oxigênio de pico e melhorar as medidas de espirometria dos pacientes. Benefícios adicionais têm sido relatados quando há administração concomitante de Ox e Propranolol (Prop), porque, enquanto a Ox estimula a síntese proteica e o anabolismo, o Prop reduz a cascata de citocinas inflamatórias. Essa associação tem levado à diminuição do edema no estroma mesenquimal, redução da celularidade, da inflamação e melhora na deposição de colágeno, auxiliando também no processo de cicatrização.

Conclusão: O grande queimado apresenta um quadro clínico complexo de hipermetabolismo e inflamação. A Ox é um tratamento adjuvante

favorável para esses, pois promove ganho de peso, aumento de massa magra, melhora da resposta cardiopulmonar e redução no tempo de cicatrização. Ademais, quando associada ao Prop, demonstra benefícios adicionais, com a redução da resposta inflamatória.

Trab. 182

PAPEL DA DIETOTERAPIA NO TRATAMENTO DA SÍNDROME DO OVÁRIO POLICÍSTICO: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: EDUARDO GOMES DE AZEVEDO, LAYS SILVA TOME

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

Introdução: A Síndrome do Ovário Policístico (SOP) é um distúrbio endócrino complexo, de prevalência entre 4 a 12% das mulheres em idade fértil e que pode cursar com disfunção menstrual, infertilidade, hirsutismo, acne e síndrome metabólica. A SOP é considerada um fator de risco para o desenvolvimento de obesidade, diabetes mellitus tipo 2 (DM 2), hipertensão arterial e doenças cardiovasculares. A obesidade desempenha papel importante na fisiopatologia da síndrome, sendo a perda ponderal, nessas pacientes, diretamente ligada a efeitos positivos sobre o equilíbrio hormonal, metabolismo e manifestações clínicas.

Objetivo: Compreender, à luz da literatura atual, o papel da dietoterapia no controle dos sintomas presentes em pacientes portadoras da SOP.

Metodologia: Revisão bibliográfica de artigos publicados na base de dados PubMed entre 2010 a 2022.

Resultados: Estudos apontam que a composição dietética da alimentação de mulheres com SOP têm uma forte relação com a expressão sintomatológica que caracteriza a síndrome. Os sintomas tem uma evidente acentuação em dietas ricas em carboidratos simples bem como naquelas com baixo aporte de fibra dietética, proteínas e determinados micronutrientes, como a vitamina D, ácido fólico e cálcio. Foi observada significativa melhora da sintomatologia quando condutas terapêuticas hipocalóricas e hipoglicídicas foram adotadas, demonstrando ainda um efeito benéfico no perfil androgênico, composição corporal, perda de peso e inflamação. Dados em estudos transversais sugerem ainda que os ácidos

graxos poli-insaturados modularam os perfis hormonais e lipídicos e que a suplementação com ômega 3 melhora os perfis androgênicos na SOP. Nessas mulheres, mesmo uma redução modesta no carboidrato dietético no contexto de uma dieta com manutenção de peso parece trazer efeitos benéficos no perfil metabólico que podem levar a uma diminuição da testosterona circulante.

Conclusão: A introdução de uma dieta devidamente equilibrada parece constituir um dos pilares do tratamento das mulheres com SOP. A composição dietética tem forte influência sobre a expressão da sintomatologia desta síndrome, sendo o carboidrato, um macronutriente que requer maior atenção, tendo em vista que mesmo a sua moderada redução pode proporcionar melhora no controle de peso, resistência insulínica, composição corporal e inflamação características desta síndrome.

Trab. 183

PAPEL DA CREATINA COMO ADJUVANTE NO TRATAMENTO DE PACIENTES COM TRANSTORNO DEPRESSIVO: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: EDUARDO GOMES DE AZEVEDO, LAYS SILVA TOME

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

Introdução: O transtorno depressivo maior e síndromes associadas constituem distúrbios neuropsiquiátricos altamente prevalentes em todo o mundo. Apesar da ampla disponibilidade e utilização de antidepressivos convencionais, de acordo com múltiplos ensaios clínicos, até 35% dos pacientes não respondem ao tratamento utilizando diferentes classes de antidepressivos. Estudos clínicos em pacientes portadores de transtornos depressivos parecem indicar que a creatina pode ter um efeito antidepressivo importante.

Objetivo: O objetivo do presente estudo é compreender, à luz da literatura atual, o possível efeito da creatina como adjuvante no tratamento de pacientes portadores de transtornos depressivos.

Metodologia: Revisão bibliográfica de artigos publicados na bases de dados PubMed entre 2014 e 2022.

Resultados: O tratamento atual disponível para a depressão é baseado principalmente no

aumento da disponibilidade de monoaminas na fenda sináptica através da alteração na liberação ou recaptação de neurotransmissores como serotonina, norepinefrina e dopamina. Há, entretanto, outras vias fisiológicas que também podem contribuir para o desenvolvimento da depressão. Há evidências de que o transtorno depressivo envolve alterações na regulação dos estoques de energia cerebral. A partir disto, estudos passaram a examinar o potencial antidepressivo de compostos que podem melhorar os processos de armazenamento de energia cerebral. A creatina é um ácido orgânico sintetizado a partir dos aminoácidos arginina, glicina e metionina. Também é derivado da dieta, particularmente de alimentos que contêm carne e peixe. O papel mais bem caracterizado da creatina no metabolismo energético é como um tampão de energia. Vários estudos clínicos demonstraram alterações nos níveis de creatina/fosfocreatina no cérebro de pacientes que apresentam sintomas depressivos. Estudos pré-clínicos demonstraram o envolvimento de várias vias de sinalização e mecanismos neurobiológicos no efeito antidepressivo da creatina.

Conclusão: Destarte, foi demonstrada uma alta eficácia da creatina administrada como adjuvante ao tratamento com antidepressivos clássicos, um achado que pode ter relevância terapêutica, considerando a possibilidade de reduzir os efeitos colaterais de antidepressivos ao reduzir sua dose concomitantemente à administração de creatina. Contudo, mais estudos testando essa estratégia de tratamento são necessários para estabelecer a creatina como uma abordagem farmacológica para o manejo da depressão.

Trab. 184

PAPEL DA DIETA MEDITERRÂNEA E DA DIETA DASH COMO MODULADORES DO SURGIMENTO DA DOENÇA DE ALZHEIMER: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Autores: DIEGO ELIAS PEREIRA, SABRINA MÉRCIA BELARMINO GOMES, GIOVANNA GATINHO DE SOUSA LIMA, JAELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A doença de Alzheimer se trata de uma condição neurodegenerativa caracterizada pela perda progressiva de memória

e função cognitiva. No entanto, apesar de se tratar de uma doença de ordem multifatorial, alguns fatores podem corroborar para o surgimento do Alzheimer, como disfunções do eixo intestino-cérebro, padrões alimentares inflamatórios, desnutrição e fatores genéticos. Sua etiologia ainda é pouco compreendida, não existindo ainda protocolos voltados à prevenção ou cura do Alzheimer. No entanto, sabe-se que os padrões alimentares exercem influência na saúde sináptica e podem executar funções neuroprotetoras, como no caso da dieta mediterrânea e da dieta DASH

Objetivo: Apontar as evidências encontradas nos achados da literatura sobre a influência dos padrões alimentares sobre a doença de Alzheimer.

Metodologia: Foram realizadas buscas de artigos nos bancos de dados do Web of Science e Scopus dos últimos 5 anos nos idiomas português e inglês.

Resultados: Sabe-se que a alimentação tipo mediterrânea e DASH apresentam propriedades importantes para a manutenção da homeostase, combate de doenças e manutenção da microbiota intestinal devido as propriedades anti-inflamatórias e antioxidantes encontradas nas frutas, verduras, hortaliças e grãos integrais achados em uma dieta balanceada. Tal padrão alimentar pode desempenhar um papel neuroprotetor, promovendo a saúde das sinapses a partir da cronicidade dos bons hábitos alimentares e prática de atividade física, melhorando aspectos como resposta insulínica, dislipidemias e estresse oxidativo, sendo estes fatores que interferem na saúde cerebral. Vale ressaltar ainda que tais benefícios não foram atrelados a suplementação de nutrientes específicos, mas na interação de uma variedade de micronutrientes adquiridos através da alimentação ao longo do tempo. Achados da literatura apontam que se deve manter o equilíbrio da microbiota intestinal, visto que o intestino e o sistema nervoso estão diretamente conectados através de sinalizações neuronais, endócrinas e imune, contribuindo para a manutenção e regulação de diversas vias neuroquímicas e neurometabólicas, trazendo impacto no surgimento de doenças neurodegenerativas.

Conclusão: Para tanto, a alimentação com base na dieta mediterrânea e dieta DASH apresentam papel importante na manutenção da saúde cerebral, podendo modular fatores que levam ao surgimento de doenças neurodegenerativas,

como o Alzheimer. Apesar disso, mais estudos devem ser realizados para que tais mecanismos possam ser esclarecidos.

Trab. 185

PAPEL DA OXIGENOTERAPIA HIPERBÁRICA EM FASCIÍTE NECROSANTE DE DELTÓIDE APÓS USO DE ESTERÓIDE ANABOLIZANTE COM FINALIDADE ESTÉTICA: RELATO DE CASO

Autores: LUIZ LUNA BARBOSA, FRANCISCA ÉRIKA ALVES SARMENTO, JOSÉ ANDERSON ALMEIDA SILVA, JOSÉ JEFFERSON DA SILVA NASCIMENTO FILHO, JOÃO ONOFRE TRINDADE FILHO, ÍTALO SOUSA DE MORAES CASTRO

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA NOVA ESPERANÇA

Introdução: A utilização de esteróides anabolizantes com fins estéticos é uma problemática crescente no universo esportivo, sendo a via de administração intramuscular a mais comum. Tal prática pode gerar complicações locais e sistêmicas, seja em decorrência da técnica incorreta da administração, da ausência de indicação terapêutica evidenciada e também da procedência da substância injetada.

Objetivo: Relatar a eficácia da Oxigenoterapia Hiperbárica (OH) Neoadjuvante e Adjuvante ao tratamento base de Fasciotomia em paciente com diagnóstico de Fasciíte Necrosante de músculo deltóide após injeção de esteroide anabolizante adquirido de fonte questionável com finalidade estética.

Metodologia: Trata-se de um estudo descritivo do tipo Relato de Caso, com dados extraídos do prontuário médico e por meio de entrevista com o paciente. Paciente do sexo masculino, 30 anos, desenvolveu abscesso de deltóide após injeção de esteroide anabolizante. O mesmo foi submetido a drenagem cirúrgica e antibioticoterapia empírica com ceftriaxona injetável, sem sucesso. Encaminhado para drenagem cirúrgica ampla, sendo retirado grande quantidade de músculo desvitalizado e identificado infecção dos grupamentos musculares profundos, sendo o quadro compatível com Fasciíte Necrosante de Deltóide. Realizado cultura da secreção que revelou crescimento de *Staphylococcus coagulase* negativo sensível a Ciprofloxacina e Clindamicina. Apesar de antibioticoterapia guiada por antibiograma, não houve resolução do quadro infeccioso. Optado por OH Neoadjuvante, seguida

de Fasciotomia de Deltóide e OH adjuvante (20 sessões de OH no total).

Resultados: A OH associado a Fasciotomia ampla de deltóide resultou em completo controle do quadro infeccioso, levando em consideração parâmetros clínicos, laboratoriais e estudo de Ressonância Nuclear Magnética da região afetada.

Conclusão: Enfatiza-se com esse trabalho a importância da OH no tratamento da fasciíte necrosante, o uso racional dos esteróides anabolizantes e sobre as adequadas condições de uso dos mesmos.

Trab. 186

PARÂMETROS DE PROCESSO DE BRANQUEAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS: REVISÃO

Autores: ARTUR BASTIAN DA SILVA, JOÃO MIGUEL CONEGERO, LAÉRCIO ENDER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Os óleos vegetais fazem parte da dieta do ser humano, direta ou indiretamente. Para que este óleo se torne comestível, é preciso que o mesmo passe por um processo de refino, que é composto pelos processos de degomagem, neutralização, branqueamento e desodorização. No branqueamento, especificamente, é onde são removidos ou reduzidos, compostos como a clorofila, metais pesados e carotenoides. Este processo, dentro do refino, é uma adsorção, que é um fenômeno em que a concentração local de uma substância na superfície de um sólido ou líquido se torna maior do que a concentração em todo o volume.

Objetivo: Estudar e identificar parâmetros que interferem na eficiência do branqueamento de óleos vegetais.

Metodologia: Revisão bibliográfica de artigos publicados em periódicos.

Resultados: Existem parâmetros que influenciam diretamente no modo em que deverá ser conduzido o branqueamento, como clorofila, carotenoides e a matéria prima em si. A clorofila é produzida na semente, de onde o óleo é extraído, e por não ser destruída pela alta temperatura do processo, é necessário removê-la. Carotenoides, compostos que conferem a cor do óleo vegetal, são facilmente removidos quanto mais ácido ativado é o agente adsorvente. No processo

de branqueamento geralmente são usadas temperaturas entre 90 e 110°C, sob vácuo e com agitação. O fato de ser uma reação sob vácuo, impede que o produto se oxide pelo aumento de temperatura, sendo este um parâmetro primordial a ser controlado no processo, pois quando o vácuo não é efetivo, nota-se uma acidez elevada no produto final, resultado de degradação do óleo pela temperatura. A duração do branqueamento normalmente leva aproximadamente vinte a trinta minutos, onde nos primeiros cinco a maior parte dos carotenoides que confere cor são removidos, e no resto do tempo outras impurezas são removidas. A dosagem de argila ou carvão utilizado, variam em ampla faixa de 0,15 a 3,0%, onde a eficiência do adsorvente é medida pela dosagem mínima necessária para reduzir a concentração de adsorbato ao nível necessário.

Conclusão: O branqueamento é uma parte crucial do processo de refino do óleo vegetal. O estudo e avaliação de todos os parâmetros faz-se necessário para que se tenha a maior eficiência possível no processo. Um bom planejamento, levando em consideração os parâmetros citados, é essencial para garantir uma boa e alta eficiência operacional para a obtenção de um produto final que esteja de acordo com o que se deseja.

Trab. 187

PAROSMIA E COVID-19: ANÁLISE DO EFEITO DESSE DISTÚRBO OLFATÓRIO NO ESTADO NUTRICIONAL DOS INDIVÍDUOS AFETADOS

Autores: GIULIA POLACHINI ATAÍDE, VICTÓRIA QUEIROZ ASSUNÇÃO CARNEIRO, ISADORA PEDRÃO, KETLYN LAUREN AMICUSSI BUENO, LARA FERNANDA COLOMBO, MURILO GOMES BENETTI, RAFAELA FRANCO DA SILVA, DURVAL RIBAS FILHO, TAINARA COSTA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: A pandemia da SARS-Cov-2 gerou mudanças na saúde, uma vez que foi uma infecção nova, com poucas terapêuticas conhecidas. Dessa forma, houve como consequência o desenvolvimento de disfunções olfativas, destacando-se a parosmia, em que há alteração da percepção dos odores na presença de estímulos e afeta negativamente o âmbito nutricional dos indivíduos.

Objetivo: Objetivou-se investigar o contexto de manifestação da parosmia após a infecção

por COVID-19, correlacionando-o com aspectos sociais, clínicos e nutricionais dos pacientes da pesquisa.

Metodologia: Trata-se de um estudo qualiquantitativo com levantamento bibliográfico e análise de dados através de questionário online “Google Forms”, em grupos virtuais de portadores de parosmia das plataformas “Facebook” e “WhatsApp”. O questionário contou com uma amostra total de 207 indivíduos, maiores de 18 anos, no período de julho a agosto de 2022. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) sob parecer 5.501.513.

Resultados: Segundo os dados, predominou a faixa etária de 26 a 45 anos sendo que cerca de 84,8% eram do sexo feminino. A pesquisa contou com pacientes de diversos países, em que 74% não apresenta comorbidades, ao passo que apenas 1,5% e 8,3% têm diabetes e hipertensão, respectivamente. Na amostra, 94,6% manifestaram parosmia por infecção de Sars-CoV-2, destes, 78,2% desenvolveram tal distúrbio sem estar vacinado. 54,4% apresentaram o distúrbio mais de um mês após a infecção, sendo que 81,3% ainda vivenciam o transtorno. Quanto ao impacto no paladar e apetite, 93,8% disseram ter esses elementos afetados. 56,5% não perdeu peso ou teve perda insignificante. Dentre os alimentos que sentiram dificuldade de ingestão, destacam-se: café, cebola e alho. 60,1% apontaram que sente maior dificuldade de comer alimentos quentes. Quanto a terapias específicas, destacou-se a não realização, seguida de treinamento olfativo, uso de corticoides, homeopatia e acupuntura. Majoritariamente, entrevistados declararam a ineficiência de tratamentos.

Conclusão: Por meio dos dados, pode-se afirmar que a parosmia possui relação direta com o estado nutricional dos indivíduos afetados. A maioria dos pacientes relatou que a alteração da percepção olfatória dos alimentos gerou dificuldade de ingeri-los, causando, além da perda de peso, importante prejuízo nutricional.

Trab. 188

PERFIL CLÍNICO DOS PACIENTES ATENDIDOS EM PORTO VELHO - RO

Autores: GUSTAVO NEVES DO NASCIMENTO, LUCAS FREITAS FALEIRO, LARISSA BARBOZA AZEVEDO, IAGO FELIPE BARBOSA DA SILVA, AMANDA BAIÃO

Instituição: FACULDADE SÃO LUCAS

Introdução: O estado de saúde dos indivíduos de uma população está totalmente relacionado com o seu nível de nutrição e hábitos de vida. A obesidade é um crescente em todas as faixas etárias, tornando-se um problema de saúde pública devido suas complicações. Nos últimos dois anos, por conta da pandemia, muitas pessoas têm procurado ajuda para corrigir problemas nutricionais, metabólicos e prevenir doenças, buscando uma longevidade mais saudável.

Objetivo: Avaliar o perfil clínico dos pacientes atendidos em uma clínica de nutrologia, Porto Velho, Rondônia.

Metodologia: Estudo descritivo, retrospectivo e quantitativo. Dos 857 pacientes atendidos entre março de 2021 e maio de 2022 foram sorteados 226 prontuários de modo aleatório conforme o número de seus registros. Critérios de inclusão: ter mais de 18 anos e ter realizado pelo menos uma consulta e um retorno. Foram coletados dados relacionados com a idade, sexo, Índice de Massa Corpórea (IMC), práticas de atividades físicas, sono e consumo de bebida alcoólica.

Resultados: Dos 226 pacientes avaliados, 71 (31,42%) eram sedentários e 155 (68,58%) praticavam atividade física de 3 a 6x por semana. Em relação ao IMC, quase três quartos (74,78%) dos pacientes estavam acima de 25, ou seja, estavam com sobrepeso ou obesidade. A faixa etária mais prevalente dos atendimentos foi dos 31-45 anos, correspondendo a 38,50% (87) dos indivíduos. A quantidade de mulheres que procuram o atendimento foi de 61,50% (139) enquanto os homens que foi 38,50% (87). Sobre o consumo de bebida alcoólica, 42,04% (95) dos pacientes referiram o uso social ou com frequência. Menos de 35% (77) das pessoas relataram sono regular e reparador, as outras 149 (65,93%) tinham sono irregular.

Conclusão: Observamos um perfil amplo e diversificado entre os pacientes, mas que corroboram com estudos semelhantes onde mostram que a maioria da população que busca atendimento médico são de mulheres adultas acima do peso. Percebemos que o alto índice de sobrepeso e obesidade também se faz presente nesses pacientes estudados. O sono irregular presente na grande maioria dos pacientes pode ser reflexo da vida corrida, do excesso de telas e da falta de higiene do sono. Um dado positivo é que muitos pacientes já praticam exercícios

físicos com frequência, o que vai os ajudar a aderir ao tratamento prescrito e a potencializar seus resultados.

Trab. 189

PERFIL DE ADESÃO À ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL PARA DIABETES: DIFERENÇAS SEXO-DEPENDENTES

Autores: HELENA MARIA DE ALBUQUERQUE XIMENES, CAROLINA MOYA RAMOS SCHUBERT, AGATHA COSMO DE MOURA BALBINO, NÁGILA RAQUEL TEIXEIRA DAMASCENO

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: O Diabetes mellitus (DM) é uma doença com alta morbimortalidade associada às complicações agudas e crônicas relacionadas à hiperglicemia. Considerando que o Brasil ocupa o 6º lugar no ranking mundial de prevalência de DM, torna-se importante a abordagem interdisciplinar focada na otimização do controle glicêmico, incluindo uso de medicamentos e/ou insulina, atividade física e adaptações dietéticas. No entanto, a aderência ao tratamento não farmacológico, apesar de essencial, apresenta baixo grau de adesão por parte dos pacientes.

Objetivo: Portanto, é objetivo desse trabalho investigar as diferenças na adesão à orientação nutricional de pacientes diabéticos, segundo sexo e potenciais determinantes clínicos e sociais.

Metodologia: Estudo transversal e descritivo com pacientes diabéticos de ambos os sexos, adultos e idosos, internados em hospital de atendimento secundário da rede de saúde pública da cidade de São Paulo. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob CAAE 54375321.8.0000.0076.

Resultados: Um total de 14 pacientes com DM internados no HU foram entrevistados, sendo 6 mulheres (42,8%) e 8 homens (57,2%). A amostra foi homogênea quanto à idade, tendo as mulheres uma média de 64,8 (23) anos e os homens 64,1 (11) anos ($p=0,281$). Em relação à adesão ao tratamento, 100% das mulheres relataram não praticar atividade física e 12,5% dos homens praticavam alguma atividade. Quanto ao monitoramento glicêmico, somente 33,3% das mulheres relatou fazer uso vs 50% dos homens. Além disso, 50% de ambos os sexos declararam esquecimento do uso de medicamentos para controle glicêmico. E apesar de 66,7% das mulheres e 75% dos homens terem recebido orientação nutricional para o DM,

somente 33,3% das mulheres e 37,5% dos homens declararam seguir tais orientações. Mesmo assim, 100% das mulheres declararam substituir açúcar por adoçante artificial o que foi declarado por somente 50% dos homens ($p=0,017$).

Conclusão: Os dados mostram que ainda é insuficiente o alcance de pacientes à orientação nutricional e que o autocuidado, considerando uso de medicamentos e prática de atividade física, deve ser enfatizado na educação dos portadores de DM. As diferenças encontradas na adesão ao tratamento para o DM entre homens e mulheres indicam a necessidade de abordagens centradas no indivíduo.

Trab. 190

PERFIL DE PACIENTES EM NUTRIÇÃO PARENTERAL EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO COM ACOMPANHAMENTO DA EQUIPE MULTIPROFISSIONAL DE TERAPIA NUTRICIONAL

Autores: RENATA DE BRITO GONZALEZ, CAROLINA VARGAS DE OLIVEIRA SANTOS, ALINE OLIVEIRA DINIZ, CAROLINA DE ALMEIDA, JUSCICLEIDE NERES SOUZA, CINARA DAVI DE PAULA, ANDRESSA DE ARAÚJO RODRIGUES NETO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA

Introdução: A Nutrição Parenteral (NP) é a infusão intravenosa de nutrientes diretamente na circulação sistêmica sendo indicada na impossibilidade de utilização do trato gastrointestinal (TGI) ou na incapacidade de atingir as necessidades nutricionais pela via digestiva (nutrição parenteral suplementar) minimizando o catabolismo e melhorando o estado nutricional.

Objetivo: Este estudo visa avaliar o perfil dos pacientes submetidos à Terapia Nutrição Parenteral (TNP) em um hospital universitário acompanhados pela equipe multidisciplinar de terapia nutricional (EMTN). Trata-se de hospital geral credenciado como serviço de assistência em alta complexidade em terapia nutricional.

Metodologia: Trata-se de um estudo observacional e retrospectivo desenvolvido através da coleta de dados em prontuário e protocolos dos pacientes em nutrição parenteral que foram acompanhados pela EMTN, no período de outubro de 2021 a julho de 2022.

Resultados: A amostra foi de 33 pacientes. Foram avaliadas as seguintes variáveis: idade, sexo, índice de massa corpórea (IMC), indicação clínica,

se TNP exclusiva ou suplementar, tempo de uso e desfecho. Em relação ao sexo, houve predomínio do sexo masculino com 69,7% (n=23) em relação ao feminino com 30,3% (n=10). Houve prevalência de pacientes idosos (48,5%), com a média de idade de 51,8 anos ($\pm 19,3$). A avaliação do estado nutricional pelo IMC demonstrou distribuição uniforme, sendo pacientes classificados como desnutrição e eutrofia perfazendo 36,4% dos casos cada. O sobrepeso/obesidade esteve presente em 27,2% dos casos. A principal indicação foi em pacientes em pós-operatório, seguido das doenças do trato gastrointestinal e outros diagnósticos. Em média, os pacientes receberam TNP por 10,15 dias. Quanto ao tipo de TNP recebida, 87,9% dos pacientes estavam em TNP exclusiva. Em relação ao desfecho, a maioria dos pacientes (51,5%) evoluiu para via oral, seguida da transição para nutrição enteral em 21,2% dos casos.

Conclusão: Nesse estudo, observou-se uma amostra majoritariamente de pacientes cirúrgicos em virtude do perfil do hospital, com maior número de cirurgias abdominais de grande porte, como por exemplo, Gastroduodenopancreatectomia e Cistectomia. A via de acesso para a nutrição parenteral foi central em todos os casos considerando que seria TNP prolongada, ou seja, acima de 10-14 dias, como confirmado pelo tempo de duração da TNP (10,15 dias).

Trab. 191

PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM SOBREPESO E OBESIDADE NA CIDADE DE MACAPÁ NO PERÍODO DE 2017 A 2019

Autores: ROSILENE FERREIRA CARDOSO, KAMILA FREITAS DE OLIVEIRA, ANNA CRISTINA PIRES DA LUZ DORIA, LUIS FELIPE SIQUEIRA ARIAS, WANDA PEREIRA GOES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAPÁ

Introdução: A obesidade tem sido considerada um importante problema de saúde pública nos países desenvolvidos e segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), uma epidemia global.

Objetivo: Este estudo objetivou identificar a prevalência da obesidade infantil em crianças e adolescentes de 06 a 15 anos atendidos na Unidade Básica de Saúde da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP), na cidade de Macapá, analisando dados de peso, gênero, idade, cor da pele, IMC, grau de instrução dos indivíduos da

pesquisa, além de seus pais, escola pública ou privada, plano de saúde ou SUS, comorbidades e obesidade na família.

Metodologia: Realizou-se um estudo prospectivo, qualitativo e quantitativo, de demanda espontânea, envolvendo os pacientes do projeto com idades de 6 a 15 anos. A coleta de dados foi realizada por questionários semiestruturados, em cada grupo de atividade, seguindo especificidades de atendimento.

Resultados: Um total de 60 pacientes foram atendidas, com 57% do gênero masculino, 78,3% entre 8 a 12 anos, 72% com comorbidades, 65% das mães e 38 % dos pais com nível superior completo, 71% de cor parda, na faixa de IMC $\geq +3$, com presença de familiar obeso (85%), estudantes de escola particular (55%) e pública (43%), usuário do Sistema Único de Saúde (73%).

Conclusão: O resultado dessa pesquisa demonstra a necessidade da realização de novos estudos com a mesma temática e a inserção de políticas adequadas específicas para essa população em todas as unidades de saúde e nas redes de ensino desse país.

Trab. 192

PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DOS CASOS DE INTOXICAÇÃO POR ALIMENTOS E BEBIDAS NO ESTADO DA PARAÍBA, BRASIL

Autores: DIEGO ELIAS PEREIRA, MACIEL DA COSTA ALVES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: As intoxicações relacionadas ao consumo de alimentos e bebidas, deve-se principalmente a contaminação microbiológica, que provocam, na maioria das vezes, sintomas como náuseas, vômitos, diarreia, dores abdominais, febre e, em alguns casos, o paciente pode vir a óbito em decorrência do agravamento do quadro clínico. Outros agentes causadores de intoxicação alimentar incluem os agrotóxicos e os produtos químicos em geral, incorporadas ao alimento de modo acidental ou intencional.

Objetivo: Traçar o perfil epidemiológico dos casos notificados de intoxicação por alimentos e bebidas no Estado do Paraíba, Brasil, no período de 2016 a 2021.

Metodologia: Trata-se de um estudo transversal, quantitativo, observacional, descritivo

baseado na revisão das notificações registradas no Sistema de Informação de Agravos de Notificação (SINAN) do Ministério da Saúde e disponibilizados através da plataforma DATASUS, para avaliar o perfil epidemiológico dos casos de intoxicações exógenas devido à ingestão de alimentos ocorridas na Paraíba, no período de 2016 a 2021. As variáveis analisadas foram: número de notificações, ano, cidade de exposição, gênero, faixa etária, tipo de exposição, circunstância de intoxicação e evolução (cura/óbito).

Resultados: Os resultados revelaram 50.208 casos notificados de intoxicação por alimentos e bebidas no Brasil, no período de 2016 a 2021, dos quais 1.861 (3,7%) foram registrados só no estado da Paraíba, que ocupa a terceira posição em relação aos estados da região Nordeste com mais casos notificados durante esse mesmo período (11,4%). Esses indivíduos se intoxicaram principalmente por ingestão de alimento, representado 57,2% (1054) do total de casos de intoxicação alimentar. O ano de 2021 foi o mais prevalente (21,4%) e a cidade de João Pessoa foi a que teve mais casos notificados (18,6%). A faixa etária de 20 a 39 anos (29%), o gênero masculino (52,2%), a exposição do tipo aguda/única (55%) foram as variáveis mais frequentes. A maioria dos casos registrados foram curados sem sequelas (80,7%). Verificou-se ainda que um total de 2 óbitos foram registrados como consequência da intoxicação por alimentos e bebidas.

Conclusão: As intoxicações por alimentos e bebidas notificadas no estado da Paraíba e registradas no SINAN exibiram uma tendência de aumento durante o período estudado, com predominância entre a população adulta jovem e do sexo masculino. Esses dados epidemiológicos contribuem para a criação de políticas de vigilância em saúde.

Trab. 193

PERFIL NUTRICIONAL DE JOVENS ENTRE 18 E 27 ANOS QUE FAZEM OU NÃO O USO DE ANTICONCEPCIONAIS DURANTE O CICLO MENSTRUAL

Autores: NATALIA MAGNABOSCO AFONSO, NATALIA MAGNABOSCO AFONSO, FELIPE BERGAMO SILVA, AMANDA GERALDO SIGNORI, ANA CLAUDIA CRESSONI DE CONTI, LARISSA STEFANINI, DANIELLE MACHADO RUGGIERO, DURVAL RIBAS FILHO, TAINARA COSTA, MARIA JULIA MONTEIRO DE ANDRADE

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: O aumento dos métodos contraceptivos orais mostra-se em ascensão entre as jovens, sendo presente em mais de 80% das mulheres em idade fértil. Nesse caminho, considerando a importância que tais pílulas refletem na alimentação cotidiana, é fundamental discutir e pontuar o perfil nutricional das mulheres que fazem o uso de anticoncepcionais durante o ciclo menstrual.

Objetivo: O objetivo geral foi comparar o perfil nutricional de mulheres, entre 18 e 27 anos, que fazem ou não o uso de anticoncepcionais, buscando analisar a preferência alimentar e a presença ou não de um apetite seletivo durante o ciclo.

Metodologia: Os dados da pesquisa foram colhidos por meio de questionário eletrônico. Foram incluídas 80 estudantes de Medicina. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa.

Resultados: De acordo com o questionário, houve uma predominância de respostas de mulheres com idade média de 23 anos. O perfil nutricional durante o ciclo menstrual 66,7% alega ser regulado, 23,5%, parcialmente regulado e 9,9% desregulado. A duração do ciclo: 65,4% 28 dias, 16% 30 dias, 13,6% 24 dias e 5% de 35 dias. Dessas mulheres, 71,6% fazem o uso de anticoncepcionais e 28,4% não fazem uso. Das 71,6% que utilizam métodos anticoncepcionais, 69,8% utilizam pílula; 23,8%, outro método hormonal e 6,3% outro método não hormonal. No período pré-menstrual 74,1% sentem mais vontade de se alimentar, 12,3% não sentem alterações referente a um período específico, 9,9% no período pré e pós menstrual, 3% durante a ovulação e 1% pós-menstrual. Em todo ciclo menstrual 56,4% sentem mudança de apetite e 43,6% não sentem mudanças no apetite. O alimento mais desejado é doce, com 90,1% das respostas. Alimentos processados e gordurosos são os que mais satisfazem esses desejos. Assim, numa escala de 1 - 10, 30,4% alegaram que a TPM influencia na ingestão de alimentos.

Conclusão: A análise dos resultados da pesquisa concretizou a ideia de que o período pré-menstrual tem influência no aumento do apetite alimentar, principalmente referente a alimentos doces e processados, independente do uso ou não de métodos anticoncepcionais.

Trab. 194**PESSOAS VIVENDO COM HIV E A SUA ASSOCIAÇÃO COM FATORES CLÍNICOS, NUTRICIONAIS E IMAGEM CORPORAL.**

Autores: JULIA GUIMARÃES, RAQUEL CRISTINA FERREIRA GABRIEL, ALYNE SIMÕES E SILVA, SILVIA THESS CASTRO, GUILHERME LOPES RAMOS, SANDRA DE OLIVEIRA BARCELOS, RAQUEL BRANCO DE MENEZES, MÔNICA DE SOUZA LIMA SANT' ANNA, ANA PAULA MENNA BARRETO, LISMEIA RAIMUNDO SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: Nas pessoas vivendo com HIV (PVHIV), principalmente após o advento da terapia antirretroviral (TARV), tem-se observado uma transição nutricional, caracterizada pelo aumento do sobrepeso, obesidade e doenças cardiovasculares, associadas ao aparecimento de comorbidades, mudança do estado nutricional e imagem corporal.

Objetivo: Associar fatores clínicos, nutricionais e de autopercepção da imagem corporal em adultos vivendo com HIV.

Metodologia: Estudo transversal, realizado no período de 2016 a 2019 no ambulatório do SAE/IST/ Aids de Macaé-RJ/Brasil, com 163 infectados pelo HIV sob TARV, entre ≥ 18 e $59 \leq$ anos de idade, ambos os sexos. Avaliou-se: parâmetros clínicos, antropométricos, lipodistrofia por critério autorreferido e em todas as análises foram adotados nível de significância $\alpha = 5\%$.

Resultados: O índice de massa corporal (IMC) atual das mulheres se apresentou elevado comparado ao dos homens ($p=0,021$), embora o IMC desejado deles foi maior comparado ao das mulheres HIV ($p=0,001$). A dobra cutânea tricípital (DCT) refletiu menor reserva de gordura para os homens ($p=0,001$), mas o percentual de gordura corporal por bioimpedância (% Gord BIA) mostrou-se em média mais elevado nas mulheres ($p=0,001$). Em relação a aparência corporal as mulheres se autoavaliaram com menores notas comparadas aos homens com HIV ($p=0,004$).

Conclusão: Estas informações podem auxiliar esta população no acompanhamento especialmente com mudanças no estado nutricional, melhora na percepção da aparência e no quadro psicológico, conseqüentemente, com melhora na qualidade de vida.

Trab. 195**PLAQUETOPENIA INDUZIDA PELO USO DO CLOMIFENO NO TRATAMENTO DO HIPOGONADISMO SECUNDÁRIO AO USO DE ESTERÓIDE ANABOLIZANTE: RELATO DE CASO**

Autores: LUIZ LUNA BARBOSA, NATHÁLIA DE OLIVEIRA AZEVEDO, MARCELLA MARIA LARA LOBATO DE ALBUQUERQUE, YGOR FERNANDES DE ALBUQUERQUE, SHIRLAYNNE MEDEIROS UCHÔA, LUCIMARY CAVALCANTE GURGEL LUNA, HUGGO LUAN BARROS MEDEIROS, ARTHUR VITORIANO PEREIRA, PAULO DORNELAS CÂMARA MARQUES DE ALMEIDA, ANA AURÉLIA GOMES TEJO

Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS DA PARAÍBA

Introdução: Os Moduladores Seletivos de Receptor do Estrógeno (SERMs), a depender do sítio celular que atuem, podem ter uma ação de agonismo ou antagonismo celular. O Clomifeno é um SERM muito utilizado no tratamento do Hipogonadismo Hipogonadotrófico secundário ao uso de Esteróides Anabolizantes (EA) pelo fato de exercer uma ação de antagonismo estrogênico ao nível do Eixo Hipotalâmico-Hipofisário (EHH), inibindo dessa forma o Feedback negativo induzido pelos altos níveis de Estrógeno decorrentes do processo de aromatização da Testosterona.

Objetivo: Relatar um caso clínico de Plaquetopenia após o uso de Clomifeno no tratamento do Hipogonadismo Central secundário ao uso de EA.

Metodologia: Trata-se de um estudo descritivo do tipo Relato de Caso, com dados extraídos do prontuário médico e por meio de entrevista com o paciente. Paciente de 34 anos, em uso de 200mg/semama de Cipionato de Testosterona Via Intramuscular por 8 semanas consecutivas sem orientação médica com finalidade estética. Após a interrupção da Testosterona exógena, o paciente apresentou quadro de hipogonadismo, com diminuição na libido e na qualidade da rigidez peniana. A análise laboratorial revelava Testosterona Total baixa com FSH e LH $< 0,01$, compatível com hipogonadismo central. Iniciado 25mg/dia de Clomifeno via oral durante quatro semanas consecutivas, com o objetivo de restaurar a secreção de FSH e LH. Após análise laboratorial desse período, foi solicitado Hemograma, FSH, LH e Testosterona Total. Verificado plaquetometria de 70 mil plaquetas em sangue periférico. A contagem plaquetária era normal antes do Clomifeno.

Resultados: Investigado infecção viral, incluindo HIV, bacteriana ou parasitária, hiperesplenismo ou reação vacinal que justificasse a baixa de plaquetas, sendo a mesma negativa. Após revisão de literatura utilizando os descritores Clomiphene, Bone Marrow Cells e Platelet Count no UptoDate e Medline foi verificado que praticamente qualquer medicamento pode causar trombocitopenia.

Conclusão: Levando em consideração que a medula óssea (MO) apresenta receptor para estrógeno, pode-se especular que o Clomifeno possa ter alguma ação de antagonismo no que diz respeito à ação dos megacariócitos, precursores das plaquetas, sobretudo porque após a suspensão do Clomifeno a plaquetometria do paciente normalizou.

Trab. 196

POTENCIAL PREBIÓTICO DA ISOMALTULOSE: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: EDUARDO GOMES DE AZEVEDO, LAYS SILVA TOME

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

Introdução: Prebióticos são substâncias componentes alimentares não-digeríveis que impactam o hospedeiro de modo a causar efeitos benéficos devido ao estímulo seletivo da proliferação ou atividade de populações de bactérias desejáveis no cólon. A isomaltulose (palatinose) é um adoçante natural presente no mel e no caldo de cana, apresentando baixo índice glicêmico. Estudos in vitro demonstram evidências de que a isomaltulose pode ser utilizada pelas bactérias promotoras da saúde, favorecendo seletivamente seu crescimento

Objetivo: O objetivo do presente estudo é analisar, à luz da literatura atual, se a isomaltulose possui potencial prebiótico relevante, possibilitando a indicação para o seu uso nesse contexto.

Metodologia: Revisão bibliográfica de artigos publicados na base de dados PubMed entre 2014 e 2022.

Resultados: Em contraste com o xilitol e o sorbitol, a isomaltulose (D-glucopiranosil-1, 6-frutose) é completamente hidrolisada no intestino delgado por uma dissacaridase, causando uma resposta atenuada tanto na secreção de insulina quanto na glicemia. Outra

consequência disso é que, mesmo após a ingestão de grandes doses de isomaltulose, não se observam efeitos colaterais como flatulência ou diarreia. Ademais, por resistir à fermentação oral, a isomaltulose apresenta baixo potencial cariogênico. O sabor e a aparência da isomaltulose são semelhantes à sacarose, enquanto seu poder adoçante é cerca da metade. Nutricionalmente, a isomaltulose é equivalente à sacarose, fornecendo o mesmo valor calórico (4kcal/g). Estudos in vitro demonstram que cepas de *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium animalis* utilizam preferencialmente carboidratos que apresentam entre duas a cinco cadeias de polimerização, o que inclui isomaltulose. Assim, espécies de bactérias probióticas e também leveduras demonstraram-se como fermentados de isomaltulose. Verificou-se também que a isomaltulose é utilizada por cepas probióticas de *Lactobacillus lactis*, *Lactococcus lactis* e *Saccharomyces boulardii*.

Conclusão: Apesar da capacidade in vitro de cepas benéficas fermentarem isomaltulose, dado que grande parte da sua absorção é completada no intestino delgado e que, em condições normais, nenhuma quantidade significativa atinge o intestino grosso, é altamente improvável que a isomaltulose, quando utilizada como parte de uma matriz alimentar como bebida ou alimento sólido, em doses de até 50 gramas, possa estabelecer efeitos prebióticos significativos na população em geral.

Trab. 197

POTENCIAL PROBIÓTICO DE CEPAS DE LIMOSILACTOBACILLUS FERMENTUM ISOLADAS DE PRODUTOS VEGETAIS COMO UMA ALTERNATIVA PARA A SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR: UMA REVISÃO

Autores: DIEGO ELIAS PEREIRA, MATHEUS VICTOR BERNARDINO MENDES, GIOVANNA GATINHO DE SOUSA LIMA, JÉSSICA SILVA FREIRE, MARIA ELIZANGELA FERREIRA ALVES, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, SABRINA MÉRCIA BELARMINO GOMES, SÔNIA PAULA ALEXANDRINO OLIVEIRA, HELOÍSA MARIA ALMEIDA DO NASCIMENTO, JAIELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: Probióticos são micro-organismos vivos que, quando consumidos em quantidades adequadas, apresentam efeitos benéficos à saúde. Nesse contexto, destaca-se a categoria dos

Lactobacillus presentes, principalmente, em leites e derivados fermentados. Porém, com o avanço da ciência vem se buscando alternativas de microorganismos probióticos de origem não láctea, visando atender o público que apresenta restrições alimentares como, alergias e/ou intolerâncias, ou não consomem alimentos de origem animal, a exemplo dos veganos. Sendo assim, vem sendo realizados estudos sobre a identificação de microorganismos com potencial probiótico oriundos de alimentos de origem vegetal, a exemplo de cepas de *Limosilactobacillus fermentum*.

Objetivo: Diante disso, o presente estudo tem por finalidade revisar a literatura científica quanto ao potencial probiótico de cepas de *Limosilactobacillus fermentum* isolados de origem vegetal.

Metodologia: Para tanto, foram realizadas buscas de artigos originais nas bases de dados eletrônicas da Web of Science, Medline e Scopus dos últimos cinco anos.

Resultados: Observa-se que esses microorganismos podem estar presentes de forma autóctone, em alimentos de origem vegetal, como, por exemplo, em coprodutos de frutas. Estudos apontam que os isolados de *L. fermentum* apresentam certa resistência à antibióticos e alguns patógenos. Quando submetidas a condições de simulação do trato gastrointestinal, elas apresentam uma sobrevivência em quantidades ideais que podem exercer efeitos benéficos à microbiota intestinal, tanto de forma individual, quanto em associação com outras cepas. Além disso, vem sendo investigada a sua utilização em formulações nutracêuticas, além da inclusão em alimentos, para avaliar um possível efeito probiótico agregado. Para isso estudos in vivo estão sendo realizados com cepas dessa espécie.

Conclusão: Portanto, cepas isoladas de *L. fermentum* de origem vegetal possuem potencial probiótico, configurando-se como uma alternativa para a suplementação alimentar. Sugere-se que sejam feitas novas investigações para averiguar sua eficácia e segurança, antes de serem testados em humanos.

Trab. 198

POUCHITE CRÔNICA E TRANSPLANTE DE MICROBIOTA FECAL, QUAIS EVIDÊNCIAS ATUAIS

Autores: PRISCILA APARECIDA OLIVEIRA MILHOMEM SANTANA, PRISCILLA COUCEIRO PITMAN MACHADO, CAMILA ABRÃO BORGES SALOMÃO, HIAGO RAFAEL ALVES AMORIM SILVA, MARIANA PIMENTA, MARIA GRACIELA LUONGO DE MATOS, LARISSA GOULART MALTEZ, MONICA JASIULONIS PASCO, EDVALDO GUIMARAES JUNIOR, AUDIE NATHANIEL MOMM

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: A retocolite ulcerativa (RCU) é uma inflamação crônica inespecífica difusa do cólon caracterizada por erosão ou úlcera na mucosa. Cerca de 30% dos pacientes necessitam de tratamento cirúrgico em algum momento da vida, sendo que quando indicado é realizado proctocolectomia restauradora com bolsa ileal e anastomose bolsa-canal anal. Pouchite, é um termo que se refere a uma condição inflamatória do reservatório da bolsa ileal, é a complicação de longo prazo mais frequentemente observada em pacientes com bolsa ileal. A etiologia permanece incerta, há evidências clínicas que implicam que a microbiota da bolsa desempenha um papel importante na patogênese. O transplante de microbiota fecal (TMF) é um novo procedimento terapêutico que visa restaurar a composição da microbiota intestinal por meio da transferência da flora intestinal normal de um doador saudável para um paciente, tem sido recentemente aplicada a vários tipos de doenças humanas associadas à disbiose.

Objetivo: Avaliar eficácia do transplante de microbiota fecal no tratamento da Pouchite crônica.

Metodologia: Revisão de literatura através de pesquisa on-line pelos termos: Pouchitis and fecal microbiota transplant / transfer no MEDLINE (via PubMed) e LILACS (via BVS). Foram selecionados artigos publicados nos últimos 10 anos, sendo de interesse estudo de coorte, ensaio clínico e estudos randomizados.

Resultados: Em estudo realizado No Reino Unido com TMF em 8 pacientes, foi observado alterações variáveis na composição da microbiota, porém foram insuficientes para impactar na função, respostas imunes mucosas ou levar à

resposta clínica para os pacientes. No Japão, foi realizado TMF em 3 pacientes, remissão clínica não ocorreu em nenhum paciente, porém um paciente apresentou melhora dos sintomas. Em estudo alemão, foi realizado TMF em 5 pacientes, houve resultados positivos com remissão clínica alcançada em 3 pacientes. Na Carolina do Norte, Estados Unidos, foi realizado estudo randomizado duplo cego, dos 6 pacientes do grupo intervenção apenas um apresentou remissão. Outro estudo americano, realizado na Califórnia, prospectivo com duração de 12 meses não observou remissão em sua amostra de 19 pacientes. Em estudo randomizado duplo cego na Finlândia, não houve resultado positivo nos 9 pacientes do grupo intervenção. Já o grupo da Dinamarca apresentou resultado de remissão em 4 dos 9 pacientes estudados.

Conclusão: Os estudos apresentam resultados controversos, é necessário estudos mais robustos para demonstrar a eficácia deste tratamento.

Trab. 199

PREDITORES DE RISCO E DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM AMOSTRA POPULACIONAL DA CIDADE DE LAGARTO-SE

Autores: JOSÉ SILVA PIMENTEL FILHO, JOVENTINO TEODORO MOREIRA DO PRADO, ROMULO BAGANO MENESES, GABRIELA TEIXEIRA LIMA, VIVIANE CORREIA CAMPOS ALMEIDA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

Introdução: As Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT) são doenças que se caracterizam por ter uma etiologia múltipla, muitos fatores de risco (sendo os principais o uso de tabaco, consumo nocivo de álcool, alimentação não saudável e atividade física insuficiente), longos períodos de latência, curso prolongado, origem não infecciosa e também por se associarem a deficiências e incapacidades funcionais. Elas estão globalmente entre as principais causas de mortalidade, sendo a população principalmente acometida pelas doenças do aparelho circulatório, neoplasias malignas, diabetes mellitus e doenças respiratórias crônicas. Os principais fatores de risco para as DCNTs são responsáveis, em grande parte, pela epidemia de sobrepeso e obesidade, pela elevada prevalência de hipertensão arterial (HA), pelo

colesterol alto e aumento da glicose sanguínea. Esses fatores de risco podem resultar em Diabetes mellitus (DM), doenças cardiovasculares (DCV), acidente vascular encefálico (AVE), câncer, entre outras enfermidades e têm causado uma grande parte das mortes prematuras entre adultos.

Objetivo: Analisar a relação entre sexo, idade, dados socioeconômicos e fatores de risco para Doenças Crônicas Não transmissíveis em amostra populacional do interior do Nordeste do Brasil.

Metodologia: Um estudo transversal de base populacional realizado através de entrevista em Lagarto-SE, com cerca de 200 pacientes usuários do Sistema Único de Saúde, com faixa etária entre 18 a 65 anos.

Resultados: Um total de 200 usuários do SUS foram entrevistados, com idade entre 19 e 65 anos, sendo 136 pessoas do sexo feminino (68%) e 64 do sexo masculino (38%). A idade média foi de 39,54 anos ($\pm 12,67$). A maioria os entrevistados 32%, ocupam a faixa etária de 30 a 39 anos. 69% (n 138) habitam em zona urbana e 59% (n 118) se autodeclararam pardos. A frequência de DCNT foi de 27,5% (n 55), entre esses indivíduos a hipertensão foi a mais prevalente 19,5% (n 39), seguido do Diabetes Mellitus 9,5% (n 19), Doenças Cardiovasculares 5% (n 10), Acidente Vascular Encefálico 1,5% (n 3) e neoplasias 1% (n 2).

Conclusão: No presente estudo, as DCNT foram mais prevalentes entre os indivíduos com idade entre 40-49 anos, aumentando progressivamente depois dos 50 anos. Quanto à prevalência de DCNT e sua relação com os fatores de risco observou-se associação positiva com consumo abusivo de álcool, obesidade e gordura visceral.

Trab. 200

PREVALÊNCIA DA DIABETES MELLITUS EM INFECTADOS PELO HIV-1, COM LIPODISTROFIA SOB TERAPIA COM INIBIDORES DE PROTEASES NO BRASIL

Autores: LETÍCIA FAMILIAR DE ABREU CARNEIRO, GABRIELLA COELHO MENESES, GEANI DE OLIVEIRA MARINS, RAQUEL CRISTINA FERREIRA GABRIEL, NATHALIA MENDES DA COSTA GUIMARÃES, SILVIA THESS CASTRO, ALYNE SIMÕES E SILVA, MÔNICA DE SOUZA LIMA SANT' ANNA, KELSE TIBAU DE ALBUQUERQUE, LISMEIA RAIMUNDO SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: Estudos relatam o desenvolvimento maior da Diabetes Mellitus (DM) em pessoas vivendo com HIV sob terapia antirretroviral (TARV), comparado a soronegativos. Pois a intolerância à glicose, a lipodistrofia e as dislipidemias, são efeitos colaterais que elevam a inflamação, desregulam o metabolismo dos ácidos graxos livres, assim, são fatores de risco para o desenvolvimento da DM, neste público, sob TARV a longo prazo.

Objetivo: Verificar a prevalência da Diabetes Mellitus em infectados pelo HIV, com lipodistrofia, sob terapia antirretroviral em atendimento ambulatorial.

Metodologia: Estudo transversal, com coleta dados entre 2016 a 2019, no SAE/IST/Aids de Macaé-RJ/Brasil, de 163 infectados pelo HIV-1, idade ≥ 18 e $59 \leq$ anos. Dividiu-se o esquema terapêutico e a lipodistrofia, em dois grupos, respectivamente: 1) (INTR=inibidores da transcriptase reversa análogos de nucleosídeos + IP =inibidores de proteases); 2) (INTR=inibidores da transcriptase reversa análogos de nucleosídeos + INTR=inibidores da transcriptase reversa não análogos de nucleosídeos); Indivíduos: Com e Sem lipodistrofia. Avaliou-se: perfil bioquímico, lipodistrofia por critério autorreferido e em todas as análises adotou-se nível de significância $\alpha = 5\%$.

Resultados: Houve prevalência de DM, (média glicemia= $142,02 \pm 28,53$) em 24 (15%) participantes, com média idade ($42,62 \pm 11,15$ anos). Observou-se que a média glicêmica foi maior para os indivíduos sob esquema terapêutico, (INTR+IP= $158,00 \pm 54,46$) comparado (INTR+INTR= $136,11 \pm 17,73$), ($p=0,002$) e com lipodistrofia ($158,12 \pm 37,06$) comparado aqueles sem lipodistrofia ($132,33 \pm 16,89$), ($p=0,006$).

Conclusão: Os dados do presente estudo chamam a atenção para a relevância do acompanhamento clínico e nutricional da glicemia das pessoas que vivem com o vírus, com lipodistrofia sob TARV, na assistência ambulatorial.

Trab. 201

PREVALÊNCIA DE ALERGIAS ALIMENTARES EM ACADÊMICOS DO CURSO DE MEDICINA DE CATANDUVA

Autores: ARTUR FAVERO MARTINASSO, FERNANDA ROMANINI LOPES, MARINA BATISTELA, PAOLA BEATRIZ VIEIRA XAVIER, LORENZO PORTO LEITE TRONCO, DURVAL RIBAS FILHO, TAINARA COSTA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: A alergia alimentar pode ser definida como uma reação adversa a um antígeno alimentar mediada por mecanismos fundamentalmente imunológicos. É um problema nutricional que apresentou um crescimento nas últimas décadas, provavelmente devido à maior exposição da população a um número maior de alérgenos alimentares disponíveis. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) já identificou mais de 170 alimentos como alergênicos. No entanto, cerca de 90% dos casos de alergia alimentar são ocasionados por apenas oito alimentos que são: ovos, leite, peixe, crustáceos, castanhas, amendoim, trigo e soja.

Objetivo: Averiguar a qualidade da alimentação dos estudantes de medicina de Catanduva, juntamente com suas alergias alimentares e o quanto isso afeta sua rotina.

Metodologia: Estudo observacional transversal descritivo, realizado com 105 acadêmicos da faculdade de medicina de Catanduva de ambos os sexos e a partir de 17 anos. Por meio de um formulário online (plataforma Google Forms), o estudo optou pela utilização de informações prévias sobre alergias alimentares e facilmente recordadas pelos participantes. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, com o parecer de N° 5.494.737.

Resultados: Foram avaliados 54 acadêmicos do sexo masculino e 51 do sexo feminino. Dentre eles, 89 dizem seguir o preceito de uma alimentação saudável e 16 não seguem. Em relação a alergia alimentar, 74,3% não possui e 25,7% possui, sendo que a classe alimentar que mais se destacou foi peixes, crustáceos e frutos do mar (44,8%), em segundo foi leite (27,6%), em terceiro foi ovos (20,7%) e em quarto foi aditivos alimentares (conservantes e corantes) (17,2%). A intensidade da alergia prevaleceu de forma moderada (48,3%) e as manifestações clínicas mais comuns foram: cutânea (63,3%), gastrointestinal (53,3%) e respiratória (53,3%). O tempo de duração da crise alérgica foi predominantemente de forma momentânea, até controle com medicamento (60,7%). Por fim, em relação ao estado emocional influenciar na alergia, 66,7% responderam que não e 33,3% responderam que sim, alegando que a alergia fica mais intensa.

Conclusão: O presente estudo possibilitou obter dados atuais de prevalência de alergias alimentares em acadêmicos do curso de medicina

de Catanduva. Considerando que nos últimos anos houve um aumento das alergias alimentares, é de suma importância analisar os alimentos mais frequentes que acometem, assim como atentar-se para os sinais e sintomas relacionados.

Trab. 202

PRINCIPAIS INTERVENÇÕES PARA O TRATAMENTO DA OBESIDADE PEDIÁTRICA

Autores: BRUNA OLIVEIRA AMBROGI, VICTOR PEREIRA MACHADO

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A obesidade é considerada uma epidemia global, e suas implicações na mortalidade e morbidade em pacientes pediátricos são cada vez mais importantes. Trata-se de uma doença multissistêmica que pode ocasionar complicações a curto, médio e longo prazo, como diabetes mellitus tipo 2, hipertensão arterial sistêmica, puberdade precoce, alterações menstruais, esteato-hepatite, distúrbios psicológicos, dentre outros. O tratamento da obesidade infantil representa um grande desafio para os profissionais médicos, sendo composto por diferentes medidas multidisciplinares, que incluem opções comportamentais, dietéticas, farmacológicas e cirúrgicas.

Objetivo: O presente estudo tem por objetivo realizar uma investigação na literatura nacional e internacional sobre o conhecimento atual das principais intervenções disponíveis para o tratamento da obesidade pediátrica.

Metodologia: Trata-se de uma revisão bibliográfica da literatura a partir de artigos científicos publicados nas bases de dados eletrônicos dos últimos cinco anos em português, inglês e espanhol.

Resultados: As intervenções de atividade física demonstram redução na pressão arterial sistólica e a glicemia de jejum. Intervenções dietéticas com baixo teor de carboidratos possuem um efeito semelhante às dietas com baixo teor de gordura em termos de redução do índice de massa corporal (IMC). As intervenções educativas promovem a diminuição da circunferência da cintura, o IMC e a pressão arterial diastólica. As intervenções farmacológicas apresentam redução o IMC (metformina, sibutramina, orlistat) e a circunferência da cintura (sibutramina, orlistat). As intervenções cirúrgicas (banda gástrica

ajustável laparoscópica, bypass gástrico em Y de Roux, gastrectomia vertical) apresentam uma maior redução do IMC (qualidade de evidência moderada).

Conclusão: Várias intervenções na obesidade infantil são eficazes na melhoria das medidas metabólicas e antropométricas. As intervenções no estilo de vida continuam sendo o tratamento mais utilizado na obesidade pediátrica, mas a farmacoterapia concomitante pode ser benéfica em alguns pacientes, sendo imprescindível a avaliação dos benefícios e riscos. Com relação a cirurgia bariátrica, esta representa outro tratamento eficaz para adolescentes com obesidade grave, com benefícios sustentados na perda de peso e fatores de risco cardiometabólicos. No entanto, seus riscos incluem a necessidade de procedimentos cirúrgicos abdominais adicionais e deficiências específicas de micronutrientes.

Trab. 203

PROBIÓTICO, PREBIÓTICOS E SIMBIÓTICOS AUXILIAM NA PREVENÇÃO E NO TRATAMENTO DA DIARREIA MEDIADA PELA ANTIBIOTICOTERAPIA

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, JAILSON MATIAS DA SILVA JÚNIOR, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: No sentido de promoção à saúde, os probióticos, prebióticos e simbióticos se enquadram como alimentos funcionais, sendo utilizados na nutrição com a função de equilibrar o conjunto de microrganismos que habitam a microbiota intestinal. A interação entre o probiótico e o prebiótico in vivo pode ser favorecida por uma adaptação do probiótico ao substrato prebiótico anterior ao consumo, o uso de probióticos, prebióticos e simbióticos são indicados nos casos de patologias relacionadas ao intestino, dentre elas, uma muito comum é a diarreia, a qual pode estar associada ao uso de antibióticos.

Objetivo: Analisar a importância nutricional do consumo de prebióticos, probióticos e simbióticos na prevenção e tratamento da diarreia causada por antibioticoterapia.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, realizada em julho de 2022, utilizando

do as bases de dados: Biblioteca Virtual de Saúde (BVS), Elsevier e SciELO empregando os descritores: probióticos; antibióticos; terapia nutricional.

Resultados: Estudos mostram os benefícios do consumo de alimentos funcionais probióticos que constituem um meio de manutenção, prevenção e recuperação de patologias que estão relacionadas a microbiota intestinal. A forma como é feita a seleção destas bactérias é baseado na capacidade de resistir ao suco gástrico e aos ácidos biliares, que são importantes para garantir a sobrevivência no trato gastrointestinal. Os antibióticos são medicamentos geralmente receitados para diversas patologias, entretanto, além dos microrganismos patógenos, pode afetar também os microrganismos benéficos, por meio de uma perturbação na microbiota intestinal, aumentando assim a colonização de patógenos e infecções, além do acúmulo de carboidratos luminais e ácidos biliares.

Conclusão: Prebióticos, probióticos e simbióticos atuam não somente como prevenção, mas também como um método alternativo de tratamento, podendo ser administrados junto ao uso de antibióticos, possibilitando potencializar a melhora no quadro dos pacientes, evitando quadros de diarreia que podem retardar a evolução de casos clínicos mais graves.

Trab. 204

PROBIÓTICOS E RISCO CARDIOMETABÓLICO: MECANISMOS E PERSPECTIVAS FUTURAS

Autores: EMANUEL INOCENCIO RIBEIRO DA SILVA, PAULA BRIELLE, MARCIO MONTEIRO DA SILVA, RAFAEL SOARES PIRES RODRIGUES, FERNANDO GUANABARA

Instituição: UNIVERSIDADE IGUAÇU

Introdução: A microbiota intestinal de um indivíduo é adquirida logo após o nascimento e os micro-organismos que a compõem exercem impacto significativo na saúde e doença. Dieta, sono, uso de fármacos, como antibióticos e antiácidos, são alguns dos fatores desencadeantes do desequilíbrio na microbiota intestinal. Esta disbiose desencadeia um aumento da permeabilidade intestinal com consequente aumento das citocinas associadas ao aumento do risco de DCNT. Os probióticos realizam uma recolonização do intestino, que traz uma série de benefícios ao organismo de forma sistêmica, melhorando a qualidade de vida e evitando agravos. Assim, objetivamos revisar

ação dos probióticos nos mecanismos relacionados ao risco de DCNT.

Objetivo: objetivamos revisar a ação dos probióticos nos mecanismos relacionados ao risco do desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Metodologia: A busca se deu nas bases SCIELO e MEDLINE, utilizando os unitermos: probióticos, DCNT, microbiota e obesidade.

Resultados: A microbiota intestinal em animais e humanos, apresenta-se alterada em casos de excesso ponderal. Na obesidade, as citocinas pro inflamatórias (TNF- α , IL-6, IL-2) causadas pela disbiose levam ao surgimento de um estado crônico de inflamação, predispondo o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Além disso, ao analisar a microbiota das pessoas obesas notava-se maior quantidade de microrganismos do filo Firmicutes (pro-inflamatório) e quantidades bem menores filo Bacteroidete (benéfico). Em outro estudo, roedores eutróficos que recebiam transplante fecal de obesos apresentavam um ganho de gordura e maior captação de calorias pelo organismo, mesmo sem alterar a dieta. Ao repetir o experimento com humanos o resultado foi semelhante. Este achado é justificado pela elevação da população de bactérias patogênicas. Dentre os mecanismos envolvidos, estão: inibição da enzima AMP-Q, que regula o apetite e o metabolismo celular de glicose e ácidos graxos, e a inativação do FIAF, um inibidor da lipase lipoproteica (LPL). Assim, a LPL atua com mais intensidade e a absorção de ácidos graxos, bem como o acúmulo de triglicerídeos nos adipócitos é maior. Ademais, a já conhecida relação do leaky gut e disfunções imunológicas costuma ser evidenciada em casos de disbiose intestinal, predispondo a um estado crônico de inflamação.

Conclusão: Conclui-se que a a microbiota intestinal está relacionada a mecanismos chave no metabolismo de glicose e gorduras, sendo importante fator a ser considerado no controle das DCNT.

Trab. 205

PROJETO MEXA-SE: ATIVIDADE FÍSICA NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

Autores: LUCIMARA FACIO NOBRE ZUEFF, BÁRBARA DA SILVA GASPAROTO, VANESSA GIOVANINI GASPAROTO, ANDERSON GREGORIO JOAQUIM

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO BARÃO DE MAUÁ

Introdução: A inatividade física é responsável por cerca de 80% das principais doenças crônicas não degenerativas, sendo o exercício físico apontado como fator de proteção contra essas doenças (BOOTH et al., 2017). No Brasil, as políticas de saúde pública têm incentivado a promoção da prática de atividade física inclusive no contexto da Atenção Primária a Saúde, uma vez que se trata de uma estratégia de prevenção e promoção da saúde (Brasil, 2012; Gomes et al., 2014; Becker et al., 2016). O Guia de Atividade Física criado em colaboração do Ministério da Saúde (BRASIL, 2021) traz dicas para reduzir o sedentarismo. Atividades domésticas simples são exemplos plausíveis de como manter o corpo em movimento mesmo dentro de casa (BRASIL, 2021).

Objetivo: Confeção de um folder de atividade física para a população adulta (18 a 65 anos).

Metodologia: Revisão da literatura. Utilizou-se de ferramentas simples de controle da intensidade como a percepção subjetiva de esforço (PSE), monitorada com o auxílio da escala adaptada CR-10 de Borg (BORG, 1982).

Resultados: Exemplo Sugestivo para treinos aeróbios Duração: 30 a 50 minutos. Intensidade: PSE de 2 a 4 (de leve a um pouco pesado). Frequência: 3 a 4x na semana. Progressão: iniciar com 30 minutos e acrescentar 5 minutos a cada semana até atingir 50 minutos de exercício na sessão. Tempo de realização: de 12 a 16 semanas Exemplo Sugestivo para de treinos resistidos/força Exercícios: 1) sentar e levantar da cadeira ou banco; 2) Elevação frontal das pernas; 3) Elevação lateral das pernas; 4) flexão de braço na parede, com pernas em ângulo de 45°; 5) flexão de braço no solo com apoio dos joelhos; 6) agachamento estático; 7) prancha com as mãos; 8) prancha com os cotovelos; 9) posição estática de aviãozinho com ambas as pernas; 10) elevação lateral dos braços; 11) abdominal tradicional no solo; 12) prancha lateral no solo. Intensidade: PSE de 3 a 6 (de moderado a pesado). Séries: 1 a 2. Frequência: 3x na semana. Progressão: para os exercícios dinâmicos que envolvem repetições, iniciar com 1 série com 15 repetições com velocidade controlada e progredir até 1 série com 30 repetições (incrementar 5 repetições a cada semana). Para os exercícios estáticos, iniciar com 1 série de 30 segundos e progredir até 1 série de 60 segundos (incrementar 5 segundos em isometria a cada semana). Tempo de realização: de 12 a 16 semanas.

Conclusão: Atividade física no domicílio pode ser realizada para manter o bom condicionamento físico e a cartilha será um facilitador para a população.

Trab. 206

PROPOSTA DE ROTULAGEM FRONTAL ADICIONAL PARA PROMOÇÃO DE SAÚDE E CONSUMO AMBIENTALMENTE CONSCIENTE

Autores: MARIANA MIRANDA DE MENDONÇA, JULIANA TOMAZ PACHECO LATINI, ANALY MACHADO DE OLIVEIRA LEITE

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: O padrão alimentar à base de produtos industrializados e de origem animal degradam os ecossistemas, enquanto aceleram registros epidemiológicos de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), que constituem as principais causas de morte no mundo. De acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS), uma dieta inadequada é o principal fator de risco para mortalidade precoce ao redor do mundo, estabelecendo limites para a ingestão de nutrientes críticos, como açúcares livres, gordura e sódio. Além desses, sociedades médicas internacionais orientam sobre consumo moderado de carnes vermelhas e restritos de carnes processadas e álcool para prevenção de DCNT. A OMS sugere que os governos orientem a população para escolhas alimentares, levando em conta aspectos da nutrição, saúde e meio ambiente. A rotulagem frontal insere-se no conjunto de diversas ações intersetoriais com objetivo de melhorar o padrão alimentar e contribuir para a promoção da saúde. Em 2020 foi definido no Brasil um rótulo nutricional frontal semi-interpretativo de declaração obrigatória, utilizando uma forma de lupa para informar alto conteúdo de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio igual ou superior aos limites definidos na legislação.

Objetivo: Desenvolver um modelo de rotulagem frontal, classificando os impactos do produto alimentício na saúde e meio ambiente

Metodologia: Foi desenvolvido duas propostas de rotulagens frontal no sistema de resumo: 1- Modelo Score Saúde, com base no sistema Nutri-Score utilizado na França, com a categorização das letras/cores adaptado às informações para prevenção de câncer; 2 - Score

de Impacto Ambiental com base na relação do impacto ambiental de determinado alimento, com a categorização das letras/cores baseada nas pegadas hídricas e de carbono geradas na produção de cada alimento, em comparação com a média do seu grupo alimentar.

Resultados: Os rótulos desenvolvidos classificam o alimento, por meio de uma barra gradativa de cores verde/sem risco para a saúde ou baixo impacto ambiental, cores amarela e vermelha/com médio e alto risco para a saúde ou impacto ambiental, além de uma classificação em letras 'A', 'B' e 'C'. Esses modelos serão submetidos a comitê de opinião de especialistas e então, serão aplicados questionários para avaliação de compreensão e impacto na intenção de consumo junto à população brasileira.

Conclusão: Espera-se auxiliar à conscientização e sensibilização da população sobre a alimentação saudável e sustentável.

Trab. 207

QUEIJINHO BRANCO DESENVOLVIDO POR PRODUTORES DA REGIÃO DO VALE EUROPEU: VALORIZAÇÃO CULTURAL

Autores: MARIAN NATHALIE MEISEN, JOÃO MIGUEL CONEGERO, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Famílias da região do Vale do Itajaí / Vale Europeu (Santa Catarina) produzem um queijo fresco, denominado queijinho branco, produzido a partir do talho do leite coagulado naturalmente. Apesar da grande importância do queijo na gastronomia típica da região, há poucos estudos na literatura sobre o seu processo de produção, e especificamente sobre a sua caracterização físico-química e microbiológica. Atualmente não há registro do produto no MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento) ou na Secretaria de Agricultura (SAR). Neste contexto, observa-se a necessidade de pesquisas sobre o queijinho branco quanto aos aspectos físico-químicos e microbiológicos, visando sobretudo fornecer informações para autorização da fabricação e comercialização deste produto tipicamente alemão, através de regulamentação, destacando assim a sua valorização e seu potencial cultural e econômico, principalmente para os produtores e comunidade catarinense.

Objetivo: Realizar revisão da literatura para definir estratégias de pesquisa para caracterização do queijinho branco e o seu processo de fabricação, a partir do comportamento físico-químico e microbiológico, de maneira que os resultados contribuam para o seu registro oficial e publicação de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

Metodologia: Utilizou-se artigos científicos, livros, dissertações e teses dos últimos 10 anos, para realizar a fundamentação teórica deste estudo.

Resultados: A caracterização do processo produtivo, a definição das características físico-químicas e a avaliação da qualidade microbiológica do queijinho branco, trará condições aos profissionais do Serviço de Inspeção atuarem de forma a garantir a qualidade do produto ofertado ao consumo humano e condições para a agroindústria familiar ter clareza dos requisitos a serem seguidos para permanecer ou reivindicar o selo do Serviço de Inspeção em sua propriedade e, posteriormente, requisitar o Selo Arte. Quanto aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU (ODS/ONU), que podem ser evidenciados neste projeto: ODS 2 – Fome zero e agricultura sustentável: acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável.

Conclusão: Sendo assim, os resultados obtidos contribuem para elaborar de forma participativa e interinstitucional uma proposta de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do queijo branco, a partir de estudos que comprovam sua segurança e qualidade, assim como definem parâmetros ao longo da produção do queijo.

Trab. 208

RECOMENDAÇÕES ALIMENTARES PARA ATLETA ESPORTISTA AMADOR

Autores: LEONARDO CAMPOS FONTES, ELIAS LEMOS DE LIMA, LARISSA GOULART MALTEZ, BÁRBARA LIZ TAVEIRA DOS REIS, ANNA CAROLINA DE OLIVEIRA

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: Não existe um único alimento “mágico” ou que contenha todos os nutrientes, de maneira que sempre haverá o predomínio de

algun nutriente e é isso que o fará ser classificado em determinado grupo. Em razão disso é importante consumir alimentos de diferentes grupos para se ter uma dieta variada e mais completa.

Objetivo: Orientar ao atleta amador sobre a necessidade de equilíbrio no consumo de alimentos, como também esclarecer que não há um único alimento perfeito e sim que existe a necessidade de diversificação de grupos alimentares para uma dieta mais saudável.

Metodologia: Para a realização do estudo foram consultados, dos últimos anos, artigos científicos e periódicos publicados em bases bibliográficas disponíveis a partir de websites.

Resultados: A dieta correta do esportista lhe proporcionará melhores condições para se adaptar ao estímulo do exercício e apresentar menores riscos a lesões e enfermidades. Na alimentação de esportistas e atletas, os nutrientes particularmente importantes para manutenção de sua saúde e de seu rendimento esportivo são: Cr, Fe, Mg, Na, Zn, Ca, vit A, E, C e do complexo B. Além disto também está correlacionado ao fornecimento de energia e de proteínas que é disponibilizado ao organismo quando há uma dieta rica em leguminosas, frutas, hortaliças, carnes magras, pescados, produtos lácteos, cereais, e lipídeos insaturados. As vitaminas B9 e B12 devem ter atenção especial, pois estão envolvidas na produção, manutenção e reparo de tecidos e síntese proteica. A deficiência de uma delas ou de ambas em associação pode causar anemia, reduzindo o desempenho esportivo.

Conclusão: A combinação de diferentes grupos de alimentos faz com que seus nutrientes possam ser mais bem utilizados. A alimentação equilibrada deve levar em consideração as individualidades da necessidades de cada pessoa. Os alimentos ajudam na recuperação e restauração das reservas de glicogênio. Os micronutrientes estão relacionados ao combate do o estresse oxidativo. As refeições devem estabilizar a glicemia e as reservas de glicogênio do fígado e dos músculos. Com este objetivo podemos a ingestão de 03g/kg quando faltam 180 minutos, 02g/kg quando faltarem 60 min e 01g/kg uma hora antes da prática esportiva, sendo que neste último caso, alimentos líquidos como isotônicos são recomendados por serem de mais rápida absorção. O treinamento físico, a alimentação e a hidratação estão entrelaçadas e

que a negligência de qualquer um deles faz com que os resultados não sejam alcançados.

Trab. 209

REDES NEURAIS ARTIFICIAIS PARA A PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS: REVIEW

Autores: SARAH FINARDI, JOÃO MIGUEL CONEGERO, SÁVIO LEANDRO BERTOLI, LAÉRCIO ENDER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O desperdício de alimentos é um problema extremamente importante na atualidade, a fim de diminuir esse desperdício, novas tecnologias vêm sendo desenvolvidas e estudadas, uma dessas são as Redes Neurais Artificiais (RNAs). As RNAs são ferramentas de modelagem na tecnologia de alimentos utilizadas para a resolução de problemas complexos. Senso assim, são utilizadas para análise de segurança e qualidade de alimentos, para a modelagem do crescimento microbiano, previsão de segurança alimentar, interpretação de dados espectroscópicos, precisão de propriedades físicas, químicas, funcionais e sensoriais de vários produtos alimentícios durante o processamento e distribuição.

Objetivo: Possuindo conhecimento da importância do estudo da aplicação das redes neurais artificiais na preservação dos alimentos, esse trabalho tem como objetivo realizar uma revisão dos estudos desenvolvidos na área dos alimentos, com ênfase na preservação.

Metodologia: Realizou-se uma revisão bibliográfica, de artigos científicos publicados nos últimos 15 anos, a partir dos termos de busca no "science direct".

Resultados: As redes neurais artificiais são compostas por múltiplas camadas de neurônios (módulos não lineares), utilizando o método de aprendizagem profunda, resolvendo problemas de maneira mais rápida e eficaz. Assim, RNAs podem ser utilizadas para visão mecânica e nariz mecânico para segurança alimentar e controle de qualidade, na área de alimentos que ainda está em fase inicial de desenvolvimento. Aplicadas ao setor de alimentos, as RNAs mais adequadas são representadas por modelos não lineares, os quais são mais adequados por conta da variabilidade e do comportamento não linear dos produtos naturais.

Vários estudos foram realizados, utilizando-se as RNAs: Previsão do crescimento microbiano; Processo de secagem da maçã; Reconhecimento e classificação de produtos secos liofilizados por convecção e a vácuo por micro-ondas; Previsão da temperatura final das carcaças de frango em escala industrial; Previsão das propriedades de textura do iogurte (saída) com base em mudanças na formulação e condições de processo (entradas), dentre outras.

Conclusão: Baseado neste contexto, dos resultados verificados em inúmeros estudos científicos, observa-se o universo de possibilidades e aplicações desta ferramenta, que ainda tem muito a ser explorada, para benefício da indústria de alimentos e do consumidor.

Trab. 210

RELAÇÃO DA MICROBIOTA E O CÉREBRO NO PROCESSO DE EMAGRECIMENTO

Autores: LARISSA GOULART MALTEZ, ANNA CAROLINA DE OLIVEIRA, BÁRBARA LIZ TAVEIRA DOS REIS, EDVALDO GUIMARÃES JÚNIOR, AUDIE NATHANIEL MOMM, ELIAS LEMOS DE LIMA, LEONARDO CAMPOS FONTES

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: Estabelecida como uma doença crônica não transmissível, a obesidade tem afetado milhares de pessoas ao redor do mundo. Por sua vez, fundamental no processo de funcionamento do sistema gastrointestinal e em sua relação eixo-cérebro, a microbiota intestinal humana atua auxiliando na regulação do intestino, melhorando os sistemas de defesa, digestão e absorção dos nutrientes, evitando o aparecimento de doenças crônicas, tais como a obesidade. A microbiota intestinal possui milhares de bactérias, dentre as quais predominam os filos de Firmicutes e Bacteroidetes, que atuam no processo de engorda e emagrecimento, respectivamente.

Objetivo: O objetivo deste trabalho é buscar identificar o papel e o impacto das Firmicutes e Bacteroidetes no processo de emagrecimento de indivíduos obesos. Levando em consideração que a microbiota intestinal está intimamente relacionada ao cérebro e as liberações de hormônios responsáveis pela saciedade ou pela fome. Além disso, sabe-se que a disbiose intestinal está relacionada a uma série de doenças do trato

gastrointestinal e que a regulação da disbiose é de extrema importância para evitar problemas como cânceres intestinais, alergias, doenças inflamatórias intestinais, síndrome metabólica, obesidade entre outras.

Metodologia: Este trabalho tem como base uma pesquisa detalhada nas bases de dados Scielo, Lilacs, Pubmed e Google Acadêmico, utilizando as palavras chaves “microbiota intestinal”, “firmicutes”, “bacteroidetes”, “emagrecimento”.

Resultados: Os resultados deste estudo mostraram que as bactérias firmicutes e bacteroidetes mais predominantes, respectivamente, em indivíduos obesos e magros, podem ajudar tanto no processo de emagrecimento quanto de engorda do indivíduo. Tudo depende do tipo de bactéria de ambos os filos que são predominantes em seu trato gastrointestinal. Com isso, evidencia-se a importância de manter uma alimentação saudável para que o filo bacteroidetes torne predominante, evitando assim o sobrepeso e a obesidade.

Conclusão: Conclui-se que a microbiota intestinal possui papel fundamental no funcionamento do sistema gastrointestinal, auxiliando na regulação do intestino e melhorando o sistema de defesa, absorção e digestão de nutrientes, evitando as mais diversas doenças, dentre elas a obesidade. Logo, mais estudos sobre os filos de bactérias Firmicutes e Bacteroidetes são necessários para afirmar sua relação direta com o processo de emagrecimento.

Trab. 211

RELAÇÃO DO SISTEMA IMUNE E A INGESTA DE MICRONUTRIENTES MINERAIS

Autores: MATHEUS MOREIRA, MAYA MOREIRA, IGOR DE OLIVEIRA TAVARES, RAFAEL DEL PICCHIA

Instituição: UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

Introdução: O déficit nutricional é causa de elevada morbimortalidade em crianças e adultos em diversos países. A baixa ingestão de micronutrientes minerais aparenta estar intimamente ligada a alterações imunológicas, como alergias alimentares, e a pior evolução de pacientes com quadros imunodeprimidos.

Objetivo: O presente trabalho dedica-se ao estudo da relação entre a ingestão de micronutrientes minerais e a maturação do sistema imunológico. Os primeiros anos de vida

são as fases mais vulneráveis a infecções do organismo durante seu crescimento. É o período mais crítico do desenvolvimento do sistema imune e o amadurecimento deste está intimamente ligado a sua nutrição.

Metodologia: O método utilizado na produção da fundamentação teórica do atual estudo foi a revisão sistemática da literatura de estudos primários relevantes acessados de forma digital em anais de publicação científica.

Resultados: As atuações dos micronutrientes são fundamentais em vários sistemas do organismo. Participam dos processos de replicação celular, desenvolvimento dos sistemas fisiológicos e são decisivos na modulação da resposta imune, visto que estão inseridos em inúmeras atividades enzimáticas. A carência de micronutrientes também pode contribuir de maneira deletéria às respostas orgânicas do sistema imune. O Cobre é um micronutriente necessário para a maturação dos tecidos linfoides e ajuda como defesa antioxidante. Assim, sua deficiência causa uma depleção da atividade antioxidante e o organismo perde parte da capacidade proliferativa das células. O zinco desempenha papel fundamental na tradução, no transporte e na replicação do DNA. A reduzida concentração de zinco causa a linfocitopenia, uma diminuição na proliferação de linfócitos. Isso é verificado pois a baixa concentração desse mineral causa atrofia do timo e de outros órgãos linfoides. O magnésio também é um regulador imunológico, atuando tanto na resposta inata quanto na adquirida. A baixa dos índices de Mg pode gerar a ativação de macrófagos, neutrófilos e células endoteliais, estimular a liberação de citocinas pró-inflamatórias e aumentar a produção de espécies reativas de oxigênio.

Conclusão: A adequada ingestão de micronutrientes minerais parece afetar diretamente o status imunológico do paciente da primeira infância à fases avançadas da vida. Além disso, observa-se efeito benéfico entre a reposição de tais nutrientes em pacientes com depleção do sistema imune, como em casos de SIDA e na melhora da qualidade de vida de pacientes com idade avançada.

Trab. 212

RELAÇÃO ENTRE DIETA E DOENÇAS PERIODONTAIS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, MARIANA ANDRÉ LAUREANO, RILARY FERREIRA ALVES DA SILVA, DIEGO ELIAS PEREIRA, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A doença periodontal é a destruição progressiva dos tecidos moles e duros do complexo periodontal, mediada por uma relação entre comunidades microbianas disbióticas e respostas imunes disformes nos tecidos gengivais e periodontais. A saúde periodontal é afetada por uma série de fatores, como higiene bucal, fatores genéticos e epigenéticos.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre a relação entre dieta e as doenças periodontais.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura, em que foram selecionados artigos publicados nas línguas inglesa e portuguesa, de 2018 a 2022, utilizando as bases: PubMed; Google acadêmico;

Resultados: Uma dieta equilibrada tem um papel fundamental na manutenção da saúde periodontal. Sangramento gengival e doença periodontal destrutiva são marcadores sensíveis tanto para anormalidades no conteúdo de macronutrientes e ingestão de micronutrientes. A associação entre a vitamina C, a doença periodontal, e a capacidade preventiva da mesma. A vitamina C é importante para evitar e a progressão de doenças. As pessoas que sofrem de periodontite expuseram baixo consumo de vitamina C e níveis sanguíneos menores do que os indivíduos que não apresentaram a doença. Além do mais, sabe-se que as interferências de suplementos nutricionais e componentes dietéticos influenciam na cicatrização após a cirurgia periodontal. A construção óssea e a regeneração periodontal também são afetadas por vitaminas, minerais e oligoelementos. A deficiência de vitamina D leva à diminuição da densidade óssea, osteoporose, progressão de doenças periodontais e causa reabsorção no osso maxilar. A ingestão regular de vitamina D é capaz de reduzir o risco de gengivite e periodontite crônica, pois comprovou

ter efeitos imunomoduladores, anti-inflamatórios, antiproliferativos e desencadeia a apoptose celular. Ainda, a vitamina D também é relevante para o metabolismo ósseo, reabsorção do osso alveolar e prevenção da perda dentária. Intensifica a defesa antibacteriana das células epiteliais gengivais e diminui a inflamação, melhora a cicatrização de feridas pós-operatórias após cirurgia periodontal e é um importante suplemento usado como profilaxia em periodontia.

Conclusão: Portanto, é de fundamental importância os cirurgiões dentistas realizarem triagem nutricional básica para avaliar os hábitos alimentares dos pacientes quanto a prováveis fatores de risco para doença periodontal.

Trab. 213

RELAÇÃO ENTRE GORDURA CORPORAL, MATUREZA SEXUAL DE ADOLESCENTES E POLIMORFISMO PRO12 ALA DO GENE DO PPAR-Y 2

Autores: EDITH MONIELYCK MENDONÇA BATISTA, CARLOS ALBERTO ALVES DIAS-FILHO, NIVALDO DE JESUS SOARES JR, CARLOS JOSÉ DIAS, ANDRESSA COELHO FERREIRA, BRUNA CRUZ MAGALHÃES, CRISTIANO TEIXEIRA MOSTARDA, VANESSA LUCENA OLIVEIRA LIMA DE MENDONÇA, ALYNNE SAPHIRA ARAÚJO COSTA

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA

Introdução: A obesidade é um sério problema de saúde pública e considerada uma pandemia. Na adolescência, sua influência pode estar relacionada a alterações no desenvolvimento puberal e adolescentes com polimorfismo do gene Pro12 Ala do PPAR-Y 2 podem ter maior prevalência de puberdade tardia.

Objetivo: Analisar a influência do polimorfismo Pro12 Ala do gene do PPAR- γ 2 no desenvolvimento puberal de adolescentes.

Metodologia: Estudo analítico e transversal onde foram incluídos 97 adolescentes de 11 a 18 anos incompletos, de ambos os sexos, regularmente matriculados em uma escola pública estadual em São Luís-Ma. Alocados em grupos eutrófico (GE), obeso (GO), obeso polimórfico (GOP) portadores do gene Pro Ala PPAR γ -2. Como forma de avaliação foram utilizadas medidas antropométricas e avaliação do estágio puberal.

Resultados: Os valores médios de massa gorda encontrados no GE ($21 \pm 0,9$), no GO ($27,0 \pm 1,0$) e GOP ($27,6 \pm 1,8$) estão em consonância ao

peso (Kg) que tiveram valores no GE ($47,5 \pm 2,0$), GO ($59,8 \pm 1,3$) e no GOP ($61,3 \pm 4,3$) mostrando assim que no GO e GOP tiveram médias maiores que o GE. Em relação ao estágio puberal, foi observado que GE ($3,4 \pm 0,4$) foi o grupo em estágio mais avançado ao comparamos o GO ($3,1 \pm 0,1$) e GOP ($3,0 \pm 0,2$).

Conclusão: O estudo demonstrou que os adolescentes do GOP estão em estágio menos avançados que os outros grupos, porém, os dados ainda não permitem determinar a ocorrência de uma puberdade tardia. Porém, observa-se que GOP possuem uma maior concentração de gordura corporal que podem estar relacionadas as alterações na diferenciação os adipócitos acarretando todas as alterações metabólicas inerentes a obesidade/sobrepeso.

Trab. 214

REPERCUSSÕES DO CONSUMO DE ANTOCIANINAS EM MODELOS EXPERIMENTAIS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: NATÁLIA DANTAS DE OLIVEIRA, EDSON DOUGLAS DA SILVA PONTES, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, GABRIEL FONTES MEDEIROS, RENALLY DE LIMA MOURA, BRUNO SILVA DANTAS, ARIELLY CRISTINA SOARES OLIVEIRA, DIEGO ELIAS PEREIRA, JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: As antocianinas são pigmentos com propriedades antioxidantes, encontrados em vegetais como morango, mirtilo, berinjela, castanholha, morango. Costumam ser investigadas em estudos clínicos e experimentais para abordagens terapêuticas, dentre elas, a ansiedade. Tais efeitos estão associados à sua atuação contra radicais livres e por reduzirem o processo inflamatório.

Objetivo: Desse modo, objetivou-se analisar os efeitos do consumo de matrizes fontes de antocianinas sobre parâmetros comportamentais 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: "anthocyanins", "anxiety", "rats". Para a seleção do material,

foram considerados artigos no idioma inglês e português, publicados nos últimos 5 anos.

Resultados: Extratos de plantas fontes de antocianinas foram administrados em diferentes dosagens em ratos para observar seus prováveis efeitos sobre o comportamento ansioso dos animais ao longo de testes comportamentais, ou ainda, no processo de ansiedade induzida. Os estudos mostraram que esses flavonoides são capazes de reduzir a inflamação, estresse oxidativo e, por conseguinte, minimizam o comportamento tipo ansioso. Essa atuação ocorre porque as antocianinas possuem afinidade por receptores GABAA, além de atuarem na produção e transmissão de dopamina.

Conclusão: Portanto, esses compostos agem de modo similar aos benzodiazepínicos, ressaltando desse modo, a importância de uma melhor elucidação sobre os mecanismos de ação. Bem como, o desenvolvimento e aplicação de uma fórmula nutracêutica em futuros estudos clínicos.

Trab. 215

REPOSIÇÃO DE TESTOSTERONA POR VIA TRANSDÉRMICA EM PACIENTES DO SEXO MASCULINO COM DEFICIÊNCIA HORMONAL

Autores: THAÍSA MARQUES DE LIMA BRAMUSSE, SÉRGIO DA SILVA FERNANDES, LUCAS MENDES PENCHEL, AMÁLIA CINTHIA MENESES DO RÊGO, IRAMI ARAÚJO FILHO, FAUSTO PIERDONÁ GUZEN, DINALVA BRITO DE QUEIROZ

Instituição: UNIVERSIDADE POTIGUAR

Introdução: É notório um expressivo interesse acerca da importância da condição conhecida como climatério masculino ou Andropausa. Nos homens este processo não é universal, ocorrendo em uma parcela da população masculina com manifestações clínicas mais gradativas do que as que ocorrem nas mulheres em processo de menopausa.

Objetivo: O presente estudo teve como intuito avaliar os percentuais em níveis de testosterona antes e após o uso de testosterona gel por via transdérmica em homens adultos no Município de Belo Horizonte - MG.

Metodologia: Os sujeitos da pesquisa foram homens, pacientes da Clínica Penchel admitidos em 2017. Como critérios de inclusão, os homens precisariam ter idade entre 19 e 55 anos e testosterona total mensurada em valores inferiores a 320ng/dl, o que caracterizara

insuficiência do hormônio. Transcorridos 60 dias do uso do hormônio, os homens passaram por reavaliação bioquímica para análise dos valores de testosterona.

Resultados: A partir da coleta dos dados, observou-se que 100% dos pacientes tiveram seus níveis de testosterona aumentados. O valor médio dos níveis sanguíneos de testosterona antes do uso do gel transdérmico foi de: 278,54 ng/dl, enquanto o valor médio calculado após o uso foi de 567,59 ng/dl ($p=0,0000000445$).

Conclusão: Os cuidados de pacientes com deficiência de testosterona devem se concentrar na avaliação precisa dos níveis, sintomas e sinais de testosterona total, bem como no monitoramento adequado durante o tratamento para garantir que os níveis terapêuticos de testosterona sejam alcançados e os sintomas sejam melhorados.

Trab. 216

RESÍDUO DA JABUTICABA COMO UMA FONTE DE COMPOSTOS BIOATIVOS BENÉFICOS À SAÚDE: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Autores: DIEGO ELIAS PEREIRA, JAIELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA, SABRINA MÉRCIA BELARMINO GOMES, GIOVANNA GATINHO DE SOUSA LIMA, JÉSSICA SILVA FREIRE, MATHEUS VÍCTOR BERNARDINO MENDES, SÔNIA PAULA ALEXANDRINO OLIVEIRA, HELOÍSA MARIA ALMEIDA DO NASCIMENTO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: A jabuticaba é uma espécie vegetal nativa do Brasil, e seu fruto se destaca pelas suas propriedades, sendo rica em carboidratos, fibras, vitaminas e minerais, além de compostos fenólicos. A partir do processamento, em nível industrial, são gerados resíduos que, normalmente são descartados, mas que mantém uma boa parcela de seus compostos, podendo constituir uma fonte em potencial para o aproveitamento integral dos alimentos.

Objetivo: Diante disso, o presente estudo tem por finalidade revisar a literatura científica quanto aos compostos bioativos presentes no resíduo da jabuticaba.

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.

Resultados: Estudos sobre a caracterização do resíduo da jabuticaba demonstram que ele possui uma maior concentração de compostos fenólicos e maior atividade antioxidante, principalmente devido a presença majoritária de antocianinas, pigmentos naturais que são responsáveis pela coloração escura. As antocianinas fazem parte da classe dos flavonoides e são um grande grupo de fitopigmentos solúveis em água. O consumo desses compostos bioativos contribui para a redução de doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, diabetes e hipertensão. Além disso, o seu consumo também está correlacionado com o controle de algumas inflamações e estresses oxidativos por meio da sua atividade antioxidante que retarda ou inibe a ação dos radicais livres.

Conclusão: Portanto, o resíduo da jabuticaba apresenta-se como uma fonte de compostos bioativos benéficos à saúde, além de uma matriz alimentar em potencial a ser explorada.

Trab. 217

RESILIÊNCIA E EFEITO BINGE EATING EM PROFISSIONAIS DE SAÚDE DE UM HOSPITAL DE GRANDE PORTE NO SUL DE MINAS GERAIS

Autores: NATALIA CRISTINA DE PAULA MICHELIN NACARATO

Instituição: OUTROS

Introdução: Binge eating, conhecido em português como compulsão alimentar periódica (CAP), é definido como comportamento alimentar com ingestão de grande quantidade de comida em um período de tempo delimitado (máximo de 2 horas), acompanhado da sensação de perda de controle sobre o que ou o quanto se come. Se esses episódios ocorrerem, pelo menos 2 dias por semana nos últimos 6 meses, acompanhado por algumas características como perda de controle e sem comportamentos compensatórios. Alguns autores mostram que o estresse é um fator que pode levar CAP. Nesse contexto, é importante trazer o foco aos profissionais de saúde, que são constantemente expostos a situações estressantes no seu dia a dia, caracterizando assim uma população de risco para desenvolver distúrbios alimentares. Dessa forma, é preciso estabelecer métodos de detecção precoce de CAP nesses profissionais, buscando ações de triagem, prevenção e tratamento, quando necessário.

Algumas atividades que visam promover o ensino e desenvolvimento de competências que auxiliem o profissional em sua jornada desafiadora podem ser de grande valia no ambiente de trabalho hospitalar. Dentre competências importantes para esse profissional, destaca-se a resiliência, definida como “a capacidade humana para enfrentar, vencer e sair fortalecido ou transformado por experiências de adversidade”. No contexto laboral, a resiliência pode proporcionar uma maior adaptação individual do profissional.

Objetivo: Objetivou-se verificar a prevalência de compulsão alimentar periódica e resiliência de profissionais da área de saúde de um hospital de grande porte do sul de Minas Gerais

Metodologia: Estudo transversal, realizado com 80 adultos profissionais de saúde de um hospital de grande porte do sul de Minas Gerais. Foi utilizado um questionário sociodemográfico, a Escala de Compulsão Alimentar Periódica e Escala de Resiliência. Para a análise foi realizada porcentagem, média, mediana, desvio-padrão, teste T de Student, ANOVA e Correlação de Spearman.

Resultados: Compulsão alimentar foi identificada em 19,17% da amostra. A resiliência alcançou uma média de 137 pontos, refletindo uma tendência dentro da média para resiliência na amostra deste estudo. Verificou-se correlação significativa entre resiliência e compulsão alimentar periódica.

Conclusão: Conclui-se que houve uma prevalência maior de compulsão alimentar periódica em profissionais de saúde do que a existente na população geral. Também houve significativa associação entre resiliência e compulsão alimentar periódica

Trab. 218

REVESTIMENTO À BASE DE AMIDO DE ARROZ E GELATINA APLICADO EM UVAS CRIMSON : ALTERNATIVA SUSTENTÁVEL PARA PRESERVAÇÃO DE FRUTAS

Autores: BRUNA ESCARLET QUINTINO, TIAGO REINERT LEAL, JOÃO MIGUEL CONEGERO, SÁVIO LEANDRO BERTOLI, MERCEDES GABRIELA REITER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Os revestimentos têm sido utilizados para a conservação de alimentos desde o século XII, pela cultura chinesa. Esta

atividade ainda está muito presente em virtude da demanda por alimentos de qualidade, destacando a preocupação com o meio ambiente e o desenvolvimento do mercado sustentável. Um revestimento comestível (diretamente no alimento) tem como objetivos controlar a transmissão de umidade, oxigênio e dióxido de carbono. Além disso, pode melhorar a capacidade mecânica do alimento em seu manuseio e atuar como um agente antioxidante, antimicrobiano e aromatizante

Objetivo: O principal objetivo deste trabalho foi desenvolver um revestimento à base de amido de arroz e gelatina para a conservação de uvas Crimson.

Metodologia: Esta pesquisa foi baseada em outro artigo “Filmes compostos comestíveis e revestimentos à base de amidos nativos e gelatina na conservação e aceitação sensorial da uva Crimson” e procurou analisar apenas o amido de arroz com gelatina como revestimento, com diferentes concentrações de de amido, durante 22 dias de armazenamento. Após higienização e sanitização das amostras, estas foram revestidas em submersão nas soluções contendo 6g de amido de arroz e 3g de amido de arroz. Além disso, amostras foram mantidas sem revestimento e outras foram revestidas apenas com gelatina, sem a presença de amido. As amostras foram mantidas nas temperaturas de 4 °C, 17 °C e 30 °C. Os resultados dos testes de variação de massa, pH e teor de sólidos solúveis foram analisados estatisticamente ($p < 0,05$).

Resultados: A análise de variação de massa ao longo (22 dias), mesmo com os revestimentos, apresentaram redução significativa em todas as amostras, mesmo nas com os revestimentos. As equações de regressão e o coeficiente de determinação, demonstram o declínio da massa ao longo do tempo de forma linear, apresentando os menores coeficiente de determinação nas amostras sem amido e sem gelatina. O pH das uvas, inicialmente próximo à 3,2, aumentou ao longo do tempo, mesmo com a presença do revestimento até o 15º dia (4,3). Os resultados do teor de sólidos solúveis apresentaram comportamento similar em todas as amostras, aumentando durante o armazenamento. Entretanto, temperaturas mais elevadas aceleraram a senescência das uvas, resultando no aumento de sólidos solúveis em menos tempo.

Conclusão: Conclui-se que a manutenção de baixas temperaturas se destaca como melhor opção para conservação de uvas, quando comparado aos resultados obtidos com o revestimento à base de amido de arroz e gelatina.

Trab. 219

REVISÃO SISTEMÁTICA DA ETAPA DE COAGULAÇÃO DO “KOCHKÄSE”: QUEIJINHO BRANCO

Autores: MURILO ARENHARDT DA SILVA, JOÃO MIGUEL CONEGERO, MARIAN NATHALIE MEISEN, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O processo de transformação do leite em queijo envolve uma espécie de hibridação de estratégia com arte. Esse processo simples, mas ao mesmo tempo munido de particularidades, vem ganhando força a muito tempo sendo constituído basicamente da concentração de gordura e proteína no leite no qual é um fator de recuperação de cada componente do leite na coalhada. Em princípio a produção de queijo está baseada em três etapas principais e importantíssimas que vão dar origem a uma grande diversidade de queijos, sendo as principais: coagulação (queijinho), acidificação e sinérese. Além disso, existe microrganismos capazes de promover ao queijo uma segurança alimentícia para quem for consumi-lo e características organolépticas, como o sabor, textura e aroma do queijo.

Objetivo: Esta pesquisa tem como escopo principal realizar revisão bibliográfica sobre os fenômenos que ocorrem no processo de coagulação (queijinho branco), na produção de “Kochkäse”, para caracterização, qualificação, padronização e segurança do produto.

Metodologia: Utilizou-se como metodologia uma revisão sistemática da literatura, reunindo estudos semelhantes, publicados ou não, em processo rigoroso e bem definido de seleção.

Resultados: Os queijos artesanais, em particular aqueles preparados com leite cru, são os ecossistemas mais comumente usados para descobrir novos microrganismos com potencial tecnológico e relacionado à saúde humana. Durante a coagulação do coalho, o leite líquido se transforma em um gel semissólido que evolui com o tempo, o que resulta na perda de soro e firmeza. O encolhimento da coalhada após a gelificação

sugere o rearranjo das micelas de para-caseína, formando a rede de gel. Este rearranjo é causado pelo aumento no número de interações proteína-proteína, levando à formação de filamentos de micelas de para-caseína mais espessos, causando a redução do espaço disponível para o soro do leite.

Conclusão: As configurações técnicas e equipamentos usados durante a produção de queijo afetam diretamente o rendimento e na qualidade do queijo, como as perdas de soro de leite e as propriedades do queijo (sensorial, físico-química e microbiológica) e/ou da coalhada. Em laticínios, onde a produção de queijo não é totalmente automatizada, como os processos artesanais, o controle das condições técnicas e o papel do queijeiro são especialmente importantes para manter o padrão de qualidade e identidade do produto final. Parte deste estudo foi financiada pela FAPESC (Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina).

Trab. 220

REVISÃO SISTEMÁTICA DO IMPACTO DA NUTROLOGIA JUNTO À CIRURGIA PLÁSTICA

Autores: JOSE FERNANDO PEREIRA RODRIGUEZ, EDUARDO DA SILVA BRUM, ERIKA BOZOLA, RODRIGO ROSSI BUENO, JOSE ANTUNES DE SOUZA JÚNIOR

Instituição: CURSO NACIONAL DE NUTROLOGIA

Introdução: As cirurgias plásticas são procedimentos que necessitam de diversos cuidados durante o período pré-operatório e pós-operatório, sendo um dos principais, o manejo nutricional adequado, baseado em nutrientes que atuam na recuperação e reparação tecidual da ferida cirúrgica. Assim, os hábitos alimentares devem ser monitorados e acompanhados para um melhor processo de cicatrização. Assim, este estudo contribuiu para a melhor compreensão a respeito das condutas nutricionais envolvendo quadros de cirurgia plástica, objetivando um melhor entendimento do impacto da nutrologia diante os procedimentos desta especialidade médica cirúrgica. Desta forma, por meio de um desenvolvimento metodológico, foi realizado através de uma revisão de literatura de forma sistemática, retrospectiva, narrativa, com a abordagem integral dos dados, bem como completa e exploratória dos artigos científicos. Ela foi desenvolvida no primeiro semestre de

2022. O acompanhamento e a correção do estado nutricional do paciente é fundamental para uma boa resposta diante a recuperação e reparação tecidual, isto porque, dietas compostas por carboidratos, proteínas e gorduras bem como vitaminas e demais micronutrientes promovem melhores resultados de cicatrização das feridas cirúrgicas plásticas e atua diante a prevenção de possíveis complicações.

Objetivo: Demonstrar o impacto da nutrologia em otimização de resultados e redução de complicações junto à cirurgia plástica.

Metodologia: Revisão de Literatura em bases de dados certificadas e com critérios específicos.

Resultados: Não há consenso ou padrão específico para garantir bons resultados e prevenção de complicações em cirurgia plástica por condutas em nutrologia e nutrição. Entretanto, há indícios de bons resultados quando há um controle nutricional em apoio aos pacientes submetidos a cirurgia plástica.

Conclusão: Mais estudos direcionados precisam ser realizados mas existem relações de benefícios aos pacientes submetidos à cirurgia plástica quando devidamente acompanhados por médicos e nutricionistas com foco à atenção nutricional.

Trab. 221

REVISÃO SOBRE O POTENCIAL PROBIÓTICO DE LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS E OUTRAS DISCUSSÕES À SAÚDE INTESTINAL

Autores: DIEGO ELIAS PEREIRA, JÉSSICA SILVA FREIRE, GIOVANNA GATINHO DE SOUSA LIMA, MATHEUS VICTOR BERNARDINO MENDES, SÔNIA PAULA ALEXANDRINO OLIVEIRA, HELOÍSA MARIA ALMEIDA DO NASCIMENTO, SABRINA MÉRCIA BELARMINO GOMES, ELEN CARLA ALVES DA SILVA, JAIELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: Os alimentos são importantes determinantes do processo saúde-doença, pois estão diretamente relacionados a um maior risco de desenvolvimento de doenças de caráter evitável e a uma melhor qualidade de vida. O consumo de bactérias com potencial probiótico pode conferir inúmeros benefícios à saúde, entre eles, a modulação da microbiota intestinal e prevenção de doenças gastrointestinais. Nesse sentido, o gênero *Lactobacillus* ganha um grande

destaque, entre elas a espécie de *Lactobacillus acidophilus*.

Objetivo: Diante disso, o objetivo do trabalho foi realizar uma revisão na literatura quanto a importância funcional e as especificidades da espécie *Lactobacillus acidophilus* e seu papel na saúde intestinal humana.

Metodologia: Foram realizadas buscas de artigos científicos, nos últimos 10 anos, nas bases de dados eletrônicos do Scielo, Pubmed e Medline.

Resultados: *Lactobacillus acidophilus* são bacilos Gram-Positivos, microaerofílico, homofermentativo e não formadoras de esporos. Estudos demonstram a associação positiva da metabolização de compostos pela microbiota intestinal. Desse modo, a metabolização por meio dos *L. acidophilus* tem como produto ácidos orgânicos, dentre eles o ácido láctico, que reduzem o pH intestinal e, por conseguinte, beneficiam algumas bactérias benéficas, que são mais tolerantes ao pH mais baixo, em detrimento às bactérias patogênicas. Esse feito permite que as bactérias não patogênicas presentes no intestino consigam se multiplicar. Assim, cepas de *L. acidophilus* podem atuar na manutenção da barreira intestinal, principalmente porque favorecem a competição na região intestinal, ativa o sistema imune e produzem metabólitos que exercem influência positiva na inibição da ação de outros micro-organismos.

Conclusão: Portanto, *L. acidophilus*, é uma bactéria probiótica em potencial que pode promover melhorias à saúde intestinal. Ressalta-se que seu uso deve ser feito em associação com uma adequada alimentação e estilo de vida, para garantir sua eficácia.

Trab. 222

RISCO NUTRICIONAL EM PACIENTES HOSPITALIZADOS: APLICAÇÃO DO MÉTODO DE TRIAGEM EM ADULTOS E IDOSOS

Autores: LARA BEATRIZ DE OLIVEIRA ROCHA, THAIS CAROLINA SANTOS LOBO, FABIANA APARECIDA RODRIGUES GOMES, CRISTIANE VILAS BOAS NEVES, NATÁLIA ELIZABETH GALDINO ALVES PEIXOTO, THÁIS CRISLAYNE RODRIGUES, MYCHELLE MENDONÇA DIAS PEREIRA

Instituição: FACULDADE SANTA RITA

Introdução: A desnutrição é definida como um estado nutricional em que há ingestão

insuficiente de energia e nutrientes. No contexto hospitalar a desnutrição apresenta-se de forma significativa. Uma vez instalada, acarreta aumento significativo do risco de morte e complicações hospitalares.

Objetivo: O objetivo do presente estudo foi determinar a prevalência de desnutrição em pacientes adultos e idosos no Hospital de um município do Alto Paraopeba. Trata-se de um estudo transversal.

Metodologia: O instrumento de pesquisa utilizado foi o método de triagem nutricional Nutrition Risk Screening 2002 para identificação do risco nutricional dos pacientes participantes. O total da amostra avaliada foi 801 pacientes hospitalizados no período de março a agosto de 2021 com idade entre 18 e 90 anos.

Resultados: O projeto de pesquisa foi aprovado pelo CEP/FASAR (parecer 3.368.379). A média de idade dos participantes foi de 54 ± 19 anos, sendo 40,95% do sexo feminino e 59,05% do sexo masculino; 16,10% apresentaram um Índice de Massa corporal (IMC) $< 20,5 \text{ kg/m}^2$; 34,33% apresentaram perda de peso nos últimos 3 meses; 17,73% tiveram redução na ingestão dietética na última semana; 5,37% dos pacientes estavam raramente doentes; em relação a situação nutricional: 24,84% apresentaram perda de peso leve, 9,11% moderada e 7,99% perda grave de peso corporal. Em relação ao escore total, esse estudo constatou que 32,45% dos pacientes avaliados estavam em risco.

Conclusão: Conclui-se, portanto que diante deste percentual percebe-se a importância da identificação precoce de pacientes em risco nutricional por meio de uma ferramenta padrão ouro para prevenir ou controlar a desnutrição garantindo a promoção de saúde.

Trab. 223

RISCO PRECOCE DAS COMPLICAÇÕES CARDIOMETABÓLICAS ASSOCIADO AOS PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS E BIOQUÍMICOS EM INFECTADOS PELO HIV-1, COM E SEM ANTIRRETROVIRAL

Autores: LISMEIA RAIMUNDO SOARES, KATIA FERREIRA, JULIA BEATRIZ COSTANZI STRAUSS, MARIANA AMÉLIA MONTEIRO, FRANCISCO RONIEL DA FONSECA, DANIELA CARDEAL DA SILVA CHABA, FLÁVIA FARIAS LIMA, JORGE CASSEB

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: Há relatos na literatura de uma incidência anual de infarto agudo do miocárdio (IAM) ocorre quatro vezes maior entre pessoas vivendo HIV (PVHIV) sob terapia antirretroviral (TARV), quando comparado a era pré-TARV.

Objetivo: Verificar complicações metabólicas associada ao incremento do risco precoce da doença cardiovascular (DCV), por meio do perfil antropométrico e bioquímico em adultos vivendo com HIV, com e sem TARV.

Metodologia: Trata-se de um recorte transversal, de um projeto piloto multicêntrico, realizado no ambulatório do ADEE3002 do HC-FMUSP, com 231 indivíduos infectados pelo HIV-1, entre ≥ 18 e $59 \leq$ anos de idade, sob uso e/ou não da terapia antirretroviral (TARV). Os dados foram coletados entre 2015 e 2019, onde avaliou-se: parâmetros antropométricos e bioquímicos e em todas as análises adotou-se nível de significância $\alpha = 5\%$.

Resultados: Incluiu-se $n=64$ (28%) pessoas vivendo sem TARV (PHIVST) e $n=167$ (72 %) pessoas vivendo com HIV sob TARV (PHIVCT), onde o índice de massa corporal médio foi ($25,24 \pm 4,4$ /excesso de peso); ($24,82 \pm 3,89$ /eutrofia), ($p=0,273b$), respectivamente. No entanto, o índice de adiposidade corporal mostrou-se mais elevado nas 125 (75%), PHIVCT e o índice de risco cardiovascular, independente da TARV ($p=0,535a$). Notou-se pelo perfil bioquímico alterações do lipidograma e glicemia, principalmente nas PHIVCT, colesterol total: $188,18 \pm 47,25$, ($p=0,011b$); triglicérides: $188,12 \pm 107,54$ ($p < 0,001a$); LDL-Col: $128,97 \pm 28,19$ ($0,003b$); glicemia: $95,87 \pm 48,05$ ($0,013b$).

Conclusão: A associação destes dados chama atenção para a relevância da intervenção precoce da equipe multidisciplinar no monitoramento dos fatores de risco cardiometabólicos. Isso terá impacto no cuidado clínico e tratamento nutricional da população vivendo com HIV, que pode possibilitar diminuição da morbimortalidade.

Trab. 224

SARCOPENIA EM MULHERES MENOPAUSADAS: FERRAMENTAS TERAPÊUTICAS ATUAIS

Autores: BARBARA LIZ TAVEIRA DOS REIS, LARISSA GOULART MALTEZ, ANNA CAROLINA DE OLIVEIRA, LEONARDO CAMPOS FONTES, ELIAS LEMOS DE LIMA

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: Menopausa é uma condição não patológica associada a mudanças hormonais em mulheres, em que há o declínio de vários hormônios, sobretudo os estrógenos, aumentando o risco de perda da massa muscular culminando em sarcopenia. Várias vias fisiopatológicas são atualmente conhecidas associando o decréscimo dos estrógenos, sobretudo o estradiol, com alterações na composição corporal das mulheres pós-menopausa, incluindo perda e piora da qualidade da massa muscular, levando à um decréscimo do desempenho muscular nessa categoria.

Objetivo: O presente trabalho tem como objetivo conhecer os fatores de risco que levam mulheres na pós-menopausa à Sarcopenia, bem como as estratégias nutricionais validadas para intervir e evitando esse desfecho.

Metodologia: Para tanto foi realizada pesquisa bibliográfica na base pubmed de artigos científicos publicados a partir de 2017.

Resultados: Atualmente compreende-se várias vias em que o estradiol atua na manutenção da massa muscular, constatando-se que o decréscimo nos níveis de estradiol faz com que haja uma diminuição da proliferação das células satélites musculares, via disfunção mitocondrial, com perda de massa magra ao longo do tempo e aumento dos níveis de marcadores inflamatórios dado o acúmulo de tecido adiposo visceral. No entanto, os estudos são controversos no que diz respeito à terapia de reposição hormonal com o intuito de prevenir a perda de massa muscular. Nesse sentido, as intervenções no estilo de vida (em particular a atividade física e as intervenções nutricionais) continuam sendo os pilares para a manutenção da saúde muscular na idade avançada. Em conjunto, o treinamento físico regular aeróbico e resistido pode melhorar a qualidade de vida após a menopausa, com alterações positivas no músculo esquelético. sendo, portanto, recomendado como intervenção não farmacológica para o tratamento da menopausa.

Conclusão: Diversos estudos mostraram que o treinamento aeróbico e de resistência tem efeitos positivos na massa muscular esquelética, força e níveis de estrogênio em mulheres na menopausa. Entretanto, são necessários novos estudos que estabeleçam protocolos de exercícios (tipo de exercício, intensidade, volume, etc.), com enfoque no músculo esquelético, especialmente

para o grupo mulheres na pós-menopausa, bem como uma melhor elucidação dos mecanismos celulares e moleculares subjacentes aos efeitos do treinamento físico no músculo esquelético contra a sarcopenia relacionada à deficiência de estrogênio.

Trab. 225

SARCOPENIA EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM TRATAMENTO CONSERVADOR: PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS

Autores: GERALDO JOSE DE AMORIM, CINTHIA KATIANE MARTINS CALADO, BRUNO CARLOS SOUZA DE OLIVEIRA, RENATA PATRÍCIA OLIVEIRA ARAÚJO, ANGELA CASTOLDI, GISELE VAJGEL, LUCILA MARIA VALENTE, PAULO ROBERTO CAVALCANTO CARVALHO, FABRICIO OLIVEIRA SOUTO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

Introdução: A doença renal crônica (DRC) é uma condição de alta prevalência, sendo globalmente estimada em 14,3% da população mundial e em populações de risco, como aquelas que vivem no Oriente Médio, Sudeste Asiático e Europa Oriental, em 36,1% (1). A sarcopenia, definida como perda de massa, qualidade e função muscular, está relacionada ao aumento da mortalidade e morbidade, fragilidade e hospitalizações na população com DRC. No entanto, a fisiopatologia da sarcopenia permanece desconhecida nos pacientes com Doença Renal Crônica em Tratamento conservador (DRCTC).

Objetivo: Nosso estudo buscou avaliar a prevalência e os fatores clínicos e laboratoriais associados à sarcopenia em indivíduos com DRCTC.

Metodologia: Foram avaliados de modo transversal 139 pacientes com DRCTC atendidos no ambulatório do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Pernambuco, entre abril e outubro de 2019. Foram incluídos pacientes maiores de 18 anos e nos estágios G3-G5 da DRC. A força de preensão manual, o índice de massa muscular apendicular e a velocidade da marcha (VM) foram definidos de acordo com as diretrizes do European Working Group on Sarcopenia in Older People 2.

Resultados: A prevalência de sarcopenia foi de 20,9% e sarcopenia grave de 2,9%. Os indivíduos sarcopênicos eram mais velhos (64,8±13,5anos vs 54,9±12,8anos, p<0,001), tinham menor índice de

massa corporal (26,12(6,8) vs 28,64(6,2), p=0,023), menores valores de ângulo de fase (AF) (4,50(1,10) vs 5,60(1,20), p<0,001) e de VM (1,00(0,50) vs 1,40(0,4), p<0,001) que os não-sarcopênicos. Os pacientes sarcopênicos tinham menores níveis de creatinina sérica (2,40(1,50) vs 3,0(1,8), p=0,032), de relação albumina-creatinina na urina (72,60(1008,30) vs 342,30(1172,1), p=0,039) e de hemoglobina (11,45). (1,88) vs 12,60(2,40), p=0,003), além de valores mais elevados de proteína C reativa (0,24(0,80) vs 0,03(0,28), p=0,045) em comparação com não-sarcopênicos. Na análise multivariada de Poisson, o AF (Razão de Prevalência (RP): 0,364, Intervalo de Confiança (IC) (95%): 0,259 - 0,511, p <0,001), a interleucina seis (IL-6) (RP: 1,006, CI (95%): 1,001 -1,01, p=0,02) e os níveis de creatinina sérica (RP: 0,788, IC (95%):0,641 - 0,969, p=0,024) estavam associados à sarcopenia na população estudada.

Conclusão: A prevalência da sarcopenia foi elevada em nossa população DRCTC e estava associada a valores mais baixos de AF, níveis mais elevados de IL-6 e menores valores de creatinina sérica.

Trab. 226

SEGURANÇA ALIMENTAR COMO DIREITO UNIVERSAL: UMA QUESTÃO CONSTITUCIONAL

Autores: CAROLINA KREBS, MERCEDES REITER, JOÃO MIGUEL CONEGERO, MILENA PETTERS MELO

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: De acordo com a FAO (Organização das nações Unidas para Alimentação e Agricultura), a definição para segurança alimentar estabelecida na Conferência Mundial da Alimentação (1996), envolve a compreensão de que todas as pessoas devem ter acesso físico, social e econômico permanente aos alimentos seguros, nutritivos e em quantidade suficiente para satisfazer suas necessidades nutricionais e preferências alimentares, tendo assim uma vida ativa e saudável. Nesse sentido, o direito à alimentação saudável e segura exige a estruturação e manutenção de um sistema de competências interdisciplinar – de natureza técnica, jurídica, política e financeira.

Objetivo: Neste contexto, a presente pesquisa objetiva analisar as exigências legais de atuação em conformidade aos padrões regulatórios

e industriais na mitigação da vulnerabilidade aos episódios de fraude alimentar, focalizando a contextualização e interdisciplinaridade da garantia à segurança alimentar: um direito humano fundamental universal.

Metodologia: A pesquisa privilegia uma abordagem interdisciplinar que parte do estudo do Direito como política constitucional em um diálogo entre a área jurídica, da saúde e da engenharia de alimentos, e de produção, para encontrar soluções efetivas contra as fraudes alimentares, mirando a concretização do direito fundamental à alimentação.

Resultados: O direito à alimentação ideal, em todos os seus aspectos, encontra respaldo normativo na Constituição da República Federativa do Brasil e no sistema internacional de proteção dos direitos humanos, podendo ser caracterizado, logo, como um direito fundamental e um direito humano, considerando os respectivos planos de proteção jurídico-positiva. No sistema constitucional brasileiro, a alimentação é um direito social fundamental, nos termos do artigo 6º (CRFB). A fraude em alimentos (adulteração, falsificação e alteração) é o ato intencional, fora das especificações exigidas por órgãos governamentais (diluição, falsificação, substituição, adição não autorizados de ingredientes, dentre outros), no intuito de gerar vantagens econômicas, que impactam negativamente o ser humano - prejuízos na saúde, aporte nutricional, questões econômicas e emocionais.

Conclusão: Nessa direção, os episódios de fraudes alimentares devem ser combatidos de forma peremptória e exaustiva, para que efetivamente a alimentação como direito humano e fundamental universal, seja promovida.

Trab. 227

SELETIVIDADE ALIMENTAR NA FASE PRÉ ESCOLAR

Autores: GABRIELA CRISTINA IZIDRO COLA, TAINARA COSTA

Instituição: UNIÃO DAS FACULDADES DOS GRANDES LAGOS - UNILAGO

Introdução: A Seletividade Alimentar consiste em um comportamento caracterizado pela recusa de alimentos, ocorrendo em uma fase da vida das crianças, normalmente por volta dos 2 a 6 anos. Este período é de grande preocupação para os pais, pois compreende o começo do

desenvolvimento das crianças, e essa recusa afeta diretamente o recebimento de nutrientes bons. Contudo, existem formas simples para que os pais consigam amenizar esse comportamento, como não obrigar a criança a comer, variar os pratos, fazer refeição em família e ser persistente.

Objetivo: O objetivo foi avaliar o comportamento alimentar das crianças, para analisar se ocorre a seletividade alimentar e se o comportamento afeta seu estado nutricional.

Metodologia: Trata-se de um estudo qualitativo, realizado com crianças entre 2 e 6 anos completos, cujos pais ou responsáveis responderam os questionários on-line socioeconômico e demográfico, direcionado ao comportamento alimentar, sendo avaliados dados de 50 crianças de ambos os sexos. As respostas variavam de "Não", quando a criança não possui este comportamento a "Sempre", quando a criança sempre apresenta este comportamento. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa.

Resultados: Dentre os resultados, foram evidenciados altos números de seletividade alimentar, como seleção por consistência do alimento (60%), por marcas (46%), por temperatura (44%), por cores (40%). A seletividade por refeições secas foi por 38% da população avaliada, refeições crocantes por 36% destes, enquanto 44% rejeitavam vegetais crus e/ou cozidos. Ressalta-se, nesse estudo, a característica de derramar os alimentos na mesa ou na roupa em 44% dos avaliados.

Conclusão: Verificou-se alguns comportamentos inadequados durante a refeição, tais como dificuldade de fazer refeição na mesa, engolir os alimentos sem mastigar e cuspir a comida, o que podem afetar o consumo adequado de nutrientes. Assim é necessária aplicação de estratégias, para correção dos erros alimentares.

Trab. 228

SÍNDROME HIPERTENSIVA NA GESTAÇÃO: AVALIAÇÃO DOS RISCOS E INTERVENÇÃO ADEQUADA

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, RAISSA SILVA DOS SANTOS, ANTONIO GABRIEL CASADO SILVA OLIVEIRA, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, GLÓRIA BARROS DE JESUS MEDEIROS, LARISSA MARIA GOMES DUTRA, MARIA ELIEIDY GOMES DE OLIVEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A Síndrome Hipertensiva Gestacional (SHG) é um problema de saúde pública, com elevados riscos à saúde da mulher e do feto, assim como, potencial agravante para o prolongamento das doenças adquiridas durante o período gravídico. Correspondem a Hipertensão Arterial Crônica (HAC), Hipertensão Gestacional - Transitória ou Arterial crônica, Pré-eclâmpsia e Eclâmpsia, Hipertensão Crônica associada a pré-eclâmpsia e Síndrome de HELLP.

Objetivo: Se realizou uma revisão da literatura sobre as classificações da Síndrome Hipertensiva Gestacional.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados artigos publicados na língua portuguesa, utilizando as bases: Pubmed; Scielo; sendo pesquisado: Hipertensão gestacional, Síndrome Hipertensiva Gestacional, Hipertensão e gestação.

Resultados: O diagnóstico da SHG deve ser precoce, ainda no início da gestação. A HAC pode ser diagnosticada antes da gravidez, com isso, é possível fazer o monitoramento da paciente precocemente, sendo possível ainda que seja diagnosticada durante a gestação até a 20ª semana, havendo a ocorrência de pressão arterial sistólica ≥ 140 mmHg e diastólica ≥ 90 mmHg. A Hipertensão Gestacional possui os mesmos indicadores sistólicos e diastólicos, porém, só é considerada gestacional quando diagnosticada após a 20ª semana de gestação, podendo ser transitória, normalizando-se após o parto, ou desenvolver-se para uma Hipertensão arterial crônica. É importante ressaltar que a Eclâmpsia é desencadeada a partir da Pré-eclâmpsia, sendo esta a associação de elevados níveis de pressão arterial com proteinúria, com isso, existe a possibilidade de ser evitada através de rigoroso acompanhamento e monitoramento, no entanto, o desencadeamento de Eclâmpsia pode causar convulsões e coma. Sendo a Hipertensão Arterial Crônica diagnosticada antes ou após ao início da gestação, deve-se monitorar a existência de proteinúria, quando existente, enquadra-se em Pré-eclâmpsia desenvolvida a partir de uma HAC. A Síndrome de HELLP constitui-se em graves desfechos maternos e fetais, surgindo com o agravamento da Pré-eclâmpsia, conhecida pela tríade: hemólise, aumento de enzimas hepáticas e plaquetopenia, podendo haver sintomas isolados ou tríade conceitual.

Conclusão: Portanto, a partir das classificações da SHG é possível uma intervenção assertiva no tratamento e acompanhamento da gestante, possibilitando com isso, melhorar seu prognóstico e minimizar as complicações decorrentes da síndrome.

Trab. 229

SÍNDROME PÓS-COVID-19 E SEUS FATORES DE RISCO: O QUE TEMOS DE NOVO?

Autores: EDITE MARIANA NEVES DE MELO MAGALHÃES, ALYCE ALCÂNTARA DE ANDRADE CABÚS, BIANCA SILVA FARIAS, STÉFANNY BERTLEY RODRIGUES DE ALBUQUERQUE, FREDERICO LOBO, MARCIO JOSE DE SOUZA, LUCAS LUCENA BEZERRA, MARIANA DINIZ DE SOUZA, MARIA JULIA PIMENTEL DE ALBUQUERQUE, MICHELLE ALVES DE FARIAS

Instituição: Faculdade de Medicina de Olinda

Introdução: A Covid-19 foi inicialmente considerada uma infecção aguda do sistema respiratório, porém atualmente sabe-se do possível comprometimento de vários órgãos e sistemas, com uma enorme gama de sintomas clínicos. Segundo dados preliminares de estudos observacionais, estima-se que aproximadamente 10% dos pacientes com quadros leves a moderados de Covid-19 apresentam sintomas prolongados, que duram 3 semanas ou mais. No grupo dos internados, especialmente em UTI, estes sintomas residuais podem chegar a 80%. Essa condição tem sido chamada de COVID "longa", "pós-aguda" ou "Síndrome pós-COVID-19".

Objetivo: Revisar a literatura acerca da síndrome pós-covid-19 para informar ao público médico a possibilidade do comprometimento de diversas áreas da saúde desse grupo de pacientes e incitar a continuação dos estudos para melhor elucidar os fatores de risco que desencadeiam a síndrome.

Metodologia: Foi realizada uma revisão de literatura apoiada em publicações na base de dados PubMed entre os anos de 2020 e 2022.

Resultados: A Síndrome pós-covid-19 se caracteriza pelo envolvimento musculoesquelético, pulmonar, digestivo e neurológico, independentemente da gravidade da fase aguda e da resposta humoral. Os sintomas mais reportados são: distúrbios do sono, diarreia, fadiga, artralgia, cefaleia, dispneia, anosmia, entre outros relacionados

à saúde mental. Aqueles que apresentaram fadiga e que estiveram internados em UTIs foram os que mais tiveram sua qualidade de vida comprometida. Estudos afirmam que a Síndrome pós-covid-19 se desenvolve em média entre 30-60% dos pacientes, principalmente entre as mulheres e no grupo que apresentou anosmia. Diante das evidências científicas, considerou-se que fatores de risco como sexo feminino e anosmia são contribuintes para seu desenvolvimento. Contudo, há a necessidade de descobrir outros fatores de risco desencadeantes e sua relação com o tempo de persistência dos sintomas.

Conclusão: A Síndrome pós-covid-19 possui diversas manifestações clínicas e sua evolução varia de acordo com inúmeros fatores associados ao indivíduo. Atenção especial deve ser dada as pacientes do sexo feminino e ao grupo que apresentou anosmia, além dos que tiveram quadros graves, com necessidade de internamento em UTI. Logo, podemos inferir que a Síndrome pós-covid-19 é um problema de saúde pública atual, com limitações referentes a dados científicos, necessitando de mais estudos que possam elucidar a sua abordagem.

Trab. 230

SÍNDROME PRÉ-MENSTRUAL: ASSOCIAÇÃO COM ALIMENTAÇÃO CONFORME AS FASES DO CICLO MENSTRUAL

Autores: FERNANDA DE SOUZA FONTANELLI, EDUARDO BILLIATO ITO, PAULO HENRIQUE CHAVES DE OLIVEIRA, JULIA RAVAZZI, CARLOS EDUARDO MONTALVÃO DE OLIVEIRA, MATEUS SILIANO PRADO DA SILVA, VINICIUS LEMES FIORIN

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: O ciclo menstrual é um fenômeno biológico que ocorre em mulheres e possui duração média de 28 a 40 dias e caráter cíclico devido as flutuações hormonais coordenadas pelo eixo hipotálamo-hipófise-gonadal. Ele pode ser dividido em duas fases, a fase folicular, que vai desde o primeiro dia de sangramento até o dia da ovulação. E fase lútea, que se inicia logo após a folicular e se estende até que ocorra um novo sangramento. Nesse sentido, o presente trabalho tem como objetivo identificar as mudanças nos hábitos alimentares de mulheres entre 18 e 45 anos durante as fases do ciclo menstrual, a fim de contribuir com estudos nessa área e propor melhorias na abordagem nutricional das mulheres.

Objetivo: Avaliar a influência das diferentes fases do ciclo menstrual no comportamento alimentar de mulheres, entre 18 e 45 anos.

Metodologia: A pesquisa foi feita com base em um estudo do tipo coorte, com mulheres entre 18 e 45 anos e obtivemos dados como: peso, altura, características do ciclo menstrual, profissão, consumo de bebidas alcoólicas, hábitos tabagistas, frequência do consumo de alimentos fora e durante o ciclo menstrual, e hábitos alimentares durante a TPM. Os dados foram obtidos através de um questionário feito pela plataforma google forms.

Resultados: O estudo contou com a resposta de 54 mulheres com idades entre 18 e 45 anos. Diante das respostas obtidas observa-se um aumento no consumo de alimentos de grupos como gorduras, industrializados, frituras, chocolates, balas, sorvetes e doces em geral durante a fase lútea (TPM). Em contrapartida, observou-se redução no consumo de alimentos como frutas cítricas, carnes, ovos, leites e proteínas em geral e hortaliças durante a fase lútea (TPM). O aumento do apetite durante a fase caracterizada como TPM foi marcante em uma parcela considerável das entrevistas.

Conclusão: Diante dos aspectos mencionados, a Tensão Pré-menstrual é caracterizada por sintomas que abrangem modificações comportamentais e emocionais. Desta maneira, é visível a intensificação do consumo de alimentos de grupos como gorduras, industrializados, frituras, chocolates, balas, sorvetes e doces em geral durante essa fase, além das diversas mudanças comportamentais que envolvem alterações emocionais e da percepção da imagem corpórea. Assim, ratifica-se a necessidade de acompanhamento nutricional dessas mulheres, com a finalidade de proporcionar uma readequação alimentar durante o ciclo menstrual e, com isso, reduzir mudanças drásticas que impactam diretamente em seu comportamento.

Trab. 231

SINTOMAS COMUNS À ANSIEDADE EM ALUNOS DE MEDICINA VERSUS ÍNDICE DE MASSA CORPORAL

Autores: IVAN LUCAS PICONE BORGES DOS ANJOS, SARA CRISTINE MARQUES DOS SANTOS, IVANA PICONE BORGES DE ARAGAO

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: Estudos já demonstraram que a ansiedade e a obesidade configuram dois problemas de saúde importantes em nosso meio, sendo mais comum em portadores de sobrepeso e obesidade. A ocorrência de ansiedade é mais prevalente em mulheres. A ansiedade pode ser entendida, como o medo de algo ainda não conhecido ou entendido

Objetivo: Avaliar a correlação entre índice de massa corporal e ansiedade em alunos de medicina.

Metodologia: Estudo observacional transversal ecológico sobre a prevalência de sintomas, autorelatados, comuns à ansiedade, avaliando idade, sexo, IMC e sintomas compatíveis com os critérios presentes no Manual Diagnóstico E Estatístico De Transtornos Mentais 5ª Edição DSM-5. Foram utilizados os testes estatísticos qui-quadrado de Pearson e de Fisher para análise das variáveis.

Resultados: Foram entrevistados 229 estudantes, onde 65 (28,4%) eram do sexo masculino, 163 (71,2%) do feminino e 1 (0,4%) não se identificou como sexo masculino ou feminino. A média de idade foi 22,89 anos (17 ± 40), de peso 69,59kg (42 ± 150) e altura 168cm (151 ± 194). No grupo total, 160 (69,9%) referem capacidade de concentração e pensamento prejudicada. No campo sentimental, o sofrimento excessivo pela separação/afastamento de pessoas importantes e queridas foi registrado por 142 (62%) com preocupação excessiva acerca da possibilidade de doença, ferimentos, desastres ou morte consigo ou com essas pessoas em 131 (57,2%), sendo significativamente maior nos grupos de baixo peso e obesidade ($p=0,009$). Relutância persistente ou recusa a sair, afastar-se de casa, ir para a escola, o trabalho ou a qualquer outro lugar, em virtude do medo da separação é alegada em 28 (12,2%), com significância estatística entre o grupo de baixo peso e obesidade ($p<0,001$). Já o temor persistente e excessivo de ficar sem as figuras de apego é sentido por 65 (28,4%), estatisticamente significativa entre os obesos ($p=0,007$). Pesadelos envolvendo separação ou abandono são ditos por 45 (19,7%) e queixas de sintomas somáticos mediante a separação efetiva (ou previsão) das figuras de afeto são declaradas por 45 (19,7%), com 10 (41,7%) no grupo de obesos ($p=0,009$).

Conclusão: Em um grupo de jovens e alunos de medicina foi demonstrado sintomas comuns à

ansiedade com relevância estatística nos extremos do índice de massa corporal.

Trab. 232

SINTOMAS COMUNS À COMPULSÃO ALIMENTAR EM ALUNOS DE MEDICINA PORTADORES E NÃO PORTADORES DE OBESIDADE.

Autores: IVAN LUCAS PICONE BORGES DOS ANJOS, SARA CRISTINE MARQUES DOS SANTOS, IVANA PICONE BORGES DE ARAGAO

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: Os transtornos alimentares vêm recebendo importância, nas últimas décadas por impactarem na autoimagem corporal, nas emoções, pensamentos e comportamento no cotidiano, influenciando principalmente os relacionamentos interpessoais. O aumento do índice de massa corporal (IMC) e a estigma da obesidade foi correlacionado com compulsão alimentar, depressão, ansiedade e insatisfação corporal, mesmo em crianças. Estima-se que 6 – 17% da população tenha ao menos um episódio depressivo ao longo da vida e 25% tenham, um critério para um transtorno de ansiedade. Foi identificada prevalência entre 2% até 75% para a compulsão alimentar, a depender do grau de obesidade da amostra, sendo maior em mulheres.

Objetivo: Demonstrar a prevalência e correlação que existe entre obesidade e compulsão alimentar em alunos de medicina.

Metodologia: Estudo observacional transversal ecológico sobre a prevalência de sintomas, autorrelatados, comuns à transtorno de compulsão alimentar através de aplicação de questionário anônimo em alunos de medicina, entre 2019 e 2020, avaliando idade, sexo, período letivo, peso e altura e IMC e sintomas compatíveis com os critérios presentes no Manual Diagnóstico E Estatístico De Transtornos Mentais 5ª Edição DSM-5. Análise estatística através de porcentagens, média e qui-quadrado para comparação entre as variáveis.

Resultados: A idade variou entre 17 e 40 anos (média 22,89 $\pm 3,79$). Entre aqueles com sintomas comuns à compulsão alimentar: total de 229 entrevistados; 24,9% sobrepesos e 10,5% portadores de obesidade; 71,2% sexo feminino; 72,9% referiram episódios de ingestão excessiva de alimentos em curto período, com frequência

de 1-3 vezes na semana em 65,9%, frequência ≥ 4 vezes por semana em 34,1% no grupo total e de 92,7% no grupo portador de sobrepeso/obesidade ($p=0,001$); perda do controle alimentar em 74,9% sendo 73,7% comendo mais rápido que o normal e 77,2% sentindo-se desconfortavelmente saciado; 62,9% relatam sentimento de vergonha no grupo total, 78% nos portadores de sobrepeso/obesidade ($p=0,021$); relataram sentimento de desgostoso de si mesmo, deprimido ou culpado em seguida aos episódios compulsivos em 72,5%, sendo significativamente maior, 82% em portadores de obesidade ($p=0,047$).

Conclusão: Entre alunos jovens estudantes de medicina, houve predomínio de episódios com sintomas comuns ao transtorno de compulsão alimentar, principalmente, entre os portadores de sobrepeso ou obesidade.

Trab. 233

SOLUÇÃO DE ÁCIDO ASCÓRBICO E ALOE VERA PARA REVESTIMENTO DE FRUTAS ORGÂNICAS

Autores: MARIA EDUARDA CENCI, VÍTOR VEZARO, JOÃO MIGUEL GARCIA CONEGERO, SÁVIO LEANDRO BERTOLI, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Morangos (*Fragaria spp.*) são amplamente consumidos em todo mundo e são ricos em nutrientes e vitaminas. Entretanto, são frutas sensíveis e suscetíveis a danos mecânicos durante a colheita e armazenamento, tendo uma curta vida pós-colheita.

Objetivo: Este projeto, executado na disciplina de planejamento experimental (Sipex/FURB: 119/2020), teve como objetivo desenvolver uma formulação polimérica comestível e funcional, para prolongar a shelf-life de morangos orgânicos in natura.

Metodologia: Desenvolveu-se revestimentos comestíveis combinando Aloe vera e ácido ascórbico, nas concentrações de 2%, 4%, e 6%. As amostras revestidas e não revestidas (controle) foram armazenadas em diferentes temperaturas (4 °C, 17 °C e 30 °C), durante 6 dias. As temperaturas fora de refrigeração representam as condições dos corredores de supermercados e durante comercialização do produto nos semáforos da região de Blumenau / SC. Realizou-se ensaios de verificação da variação da massa e testes

sensoriais visuais. Os dados foram analisados estatisticamente utilizando-se a ANOVA.

Resultados: As amostras 6AA4C, 2AA4C e 0AA4C apresentaram resultados positivos demonstrando que a temperatura influencia a vida de prateleira dos morangos, já que a shelf-life destas amostras aumentaram em comparação às demais. As amostras 6AA30C, 2AA30C e 0AA30C não apresentaram diferenças significativas ($p>0,05$), indicando que o uso de ácido ascórbico e Aloe vera, como base do revestimento comestível, não foi eficiente nas circunstâncias apresentadas neste trabalho. A temperatura apresentou efeito significativo ($p \leq 0,05$) em todas as condições, com ou sem o revestimento, onde as amostras abaixo de 4 °C tiveram uma perda de massa inferior, apesar dos revestimentos com Aloe vera e ácido ascórbico não demonstrarem impacto na manutenção da qualidade da fruta. Os morangos armazenados à 30 °C apresentaram maior decomposição fúngica, e a aceitação pública dos armazenados abaixo de 4 °C foi superior (IA=75%).

Conclusão: Sendo assim, apesar das inúmeras publicações, incentivando o uso de Aloe vera e vitamina C na conservação de alimentos, verificou-se neste trabalho que a refrigeração, para este tipo de alimento, ainda é a melhor opção como método de conservação.

Trab. 234

SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR PRÉ-OPERATÓRIA NA LIPOASPIRAÇÃO DE ALTA DEFINIÇÃO COM LIPOENXERTIA DO MÚSCULO RETO ABDOMINAL GUIADA POR ULTRASSOM (UGRAFT)

Autores: PALOMA SALOMONE, MAURÍCIO SCHNEIDER VIARO

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A lipoaspiração, assim como as demais cirurgias, deflagra uma resposta inflamatória sistêmica como consequência ao trauma cirúrgico. Para promover uma melhor recuperação, a suplementação alimentar pré-operatória na lipoaspiração de alta definição com lipoenxertia do músculo reto abdominal guiada por ultrassom (UGRAFT) foi implementada com o intuito de reduzir a resposta orgânica ao trauma.

Objetivo: Avaliar a percepção dos pacientes que receberam suplementação alimentar pré-operatória através da aplicação de questionário

sobre os seguintes aspectos: cicatrização, formação de fibroses, funcionamento intestinal, sensação de segurança e desejo de repetir a suplementação em uma nova cirurgia.

Metodologia: Foi realizado um estudo prospectivo com 10 pacientes saudáveis, 2 homens e 8 mulheres, com idade média de 34,8 anos (intervalo 24 a 51 anos), sendo a média do IMC 23,83 kg/m². Todos receberam a seguinte prescrição para ser iniciada 30 dias antes da cirurgia: Ômega-3 1.000 mg (Essential) 1 dose junto à refeição, Dimpless 40mg (Galena) 1 cápsula à noite, Biointestinal 300mg (Infinity Pharma) 1 cápsula no almoço, IBS Care 100 mg (Lemma) 1 cápsula à noite. Foi prescrito também o suplemento Impact (Nestlé) 1 unidade por 7 dias. No 30º dia pós-operatório, os pacientes responderam a 5 questões objetivas: Como avalia a sua cicatrização? Boa, regular ou ruim. Você sentiu-se mais seguro(a) ao realizar a suplementação pré-operatória? Sim, não ou indiferente. No pós-operatório, o seu intestino: Funcionou normalmente, constipou ou apresentou diarreia. No pós-operatório, você apresentou fibroses? Sim, não ou não sei. Caso seja submetido(a) a outra cirurgia no futuro, você gostaria de realizar novamente a suplementação pré-operatória? Sim, não ou indiferente.

Resultados: Do total de 10 pacientes avaliados, 8 classificaram a sua cicatrização como boa (80%), 9 responderam que sentiram-se mais seguros ao realizar a suplementação pré-operatória (90%), 8 relataram que seu intestino funcionou normalmente no pós-operatório (80%), 8 não apresentaram fibroses (80%) e 9 gostariam de realizar novamente a suplementação caso sejam submetidos a uma nova cirurgia (90%).

Conclusão: Com base nos resultados do questionário, a percepção dos pacientes submetidos à suplementação alimentar pré-operatória foi positiva em todos os aspectos avaliados, reiterando assim a importância do acompanhamento nutrológico no pré-operatório de cirurgias plásticas. *Projeto aprovado pelo CEP do Hospital Geral da Unimed de Santa Maria-RS, CNPJ 87.497.368/0003-57.

Trab. 235

SUPLEMENTAÇÃO COM CREATINA E SEUS BENEFÍCIOS - UMA REVISÃO

Autores: KARINA COBUCCI DA SILVA TEIXEIRA, ROMULO BAGANO MENESES, JOSE SILVA PIMENTEL FILHO, MARIA CLARA OLIVEIRA, ALESSANDRA SABRINA SOUZA DE OLIVEIRA, KAREN CHRISTINE LACERDA ARNAUD, LARA SANTOS ARRUDA SPOSITO, SUZANA VIANA DE MOURA BATALHA

Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS DA BAHIA

Introdução: Existe um extenso e ainda crescente corpo de literatura apoiando a eficácia da suplementação de creatina. Estudos nos esportes, a reconhecem como o suplemento nutricional mais eficaz no aumento da tolerância ao exercício, força muscular e massa corporal magra, bem como apontam resultados positivos no combate a algumas doenças, tais como miopatias, distúrbios neurodegenerativos, câncer, doenças reumáticas e diabetes tipo 2. Esses artigos revelam que os benefícios do uso de creatina alcançam todas as idades, desde atletas de alto rendimento, a idosos com sarcopenia (perda de massa e força muscular relacionada à idade, diminuindo a capacidade de realizar atividades da vida diária).

Objetivo: Demonstrar os benefícios da suplementação com creatina baseado em evidências científicas.

Metodologia: Foram utilizados como base para este resumo, seis artigos científicos, publicados nos últimos 5 anos. As bases de dados eletrônicos ScieLo e Medline foram utilizadas para a coleta, com as palavras-chave: creatine, muscular strength e clinical applications

Resultados: Em um dos artigos observados, foi realizado um experimento com 64 indivíduos idosos sarcopênicos, com a orientação de não mudarem suas dietas ou se envolverem em atividades físicas adicionais, sendo submetidos à ingestão de 0,1g/Kg e apenas 3 se mantiveram nas condições iniciais. Estudos observaram que a creatina monoidratada é o mais eficaz suplemento nutricional atualmente disponível para atletas com a intenção de aumentar capacidade de exercício de intensidade e massa corporal magra durante treinamento. Sobre os benefícios para a saúde, em combate a doenças, o suplemento de creatina foi relatado para ajudar a reduzir o colesterol e níveis de triglicerídeos; reduzir o acúmulo de gordura no

fígado; reduzir os níveis de homocisteína; servir como antioxidante; aumentar a glicemia controle; crescimento lento do tumor em alguns tipos de câncer; aumentar a força e/ou massa muscular; minimizar a perda óssea; melhorar a capacidade funcional em pacientes com osteoartrite do joelho e fibromialgia; influenciar positivamente a função cognitiva; e, em alguns casos, servem como um anti-depressor.

Conclusão: Em doses adequadas, por intermédio de um profissional, a ingestão de creatina demonstra trazer benefícios de maneira segura, combatendo doenças, melhora o rendimento de atletas de alto desempenho, bem como influencia na evolução de massa magra de seus consumidores. Inúmeras evidências demonstram os benefícios da creatina além do desempenho do exercício.

Trab. 236

SUPLEMENTAÇÃO DE MELATONINA COMO ADJUVANTE NO TRATAMENTO DA OBESIDADE: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: EDUARDO GOMES DE AZEVEDO, LAYS SILVA TOME

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

Introdução: Nos últimos anos, a obesidade emergiu como um dos principais problemas de saúde em todo o mundo, tendo ganhado grande destaque na comunidade científica devido ao aumento alarmante de sua prevalência bem como pela sua associação com outras comorbidades. Apesar dos avanços na abordagem clínica da obesidade, a implementação de um plano terapêutico ainda permanece bastante desafiador. Dentre as várias ferramentas farmacológicas já investigadas, estudos recentes sugerem que a suplementação de melatonina pode ser uma abordagem terapêutica eficiente.

Objetivo: O objetivo do presente estudo é compreender, à luz da literatura atual, o efeito da suplementação de melatonina no tratamento da obesidade.

Metodologia: Revisão bibliográfica de artigos publicados na base de dados PubMed no período de 2010 a 2022.

Resultados: A melatonina, um hormônio produzido pela glândula pineal, é uma molécula associada a diversos sistemas fisiológicos,

exercendo papel, dentre outros, na atividade do sistema nervoso central, ciclos de sono e vigília, metabolismo energético e termorregulação. Outrossim, a melatonina desempenha também um importante papel na homeostase glicêmica, na modulação da atividade dos tecidos adiposos branco e marrom, além do metabolismo lipídico. Destarte, o seu possível benefício no tratamento da obesidade e síndrome metabólica poderia estar associada aos seus efeitos biológicos no metabolismo da insulina e do tecido adiposo, na lipólise e na capacidade mitocondrial, somados às suas propriedades anti-oxidantes e anti-inflamatórias. Em modelos animais utilizando camundongos com dieta rica em gordura, a suplementação de melatonina reduziu o ganho de peso. No mesmo estudo, ratos pinealectomizados desenvolveram não apenas obesidade, mas também diabetes mellitus 2, tendo a suplementação de melatonina reduzido parcialmente os níveis glicêmicos. Apesar disso, os estudos em humanos são conflitantes, carecendo ainda de ensaios clínicos de longo prazo investigando as variáveis : nutrição, exercício, suplementação de melatonina e seus biomarcadores.

Conclusão: A despeito de evidências em modelos animais, os estudos clínicos em populações humanas ainda são escassos e conflitantes, permanecendo, portanto, ainda em debate o papel da melatonina como auxiliar na perda de peso bem como a segurança da sua suplementação.

Trab. 237

SUPLEMENTAÇÃO DE OMEGA 3 NA DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO ALCÓOLICA

Autores: BARBARA LIZ TAVEIRA DOS REIS, LEONARDO CAMPOS FONTES, ELIAS LEMOS DE LIMA, LARISSA GOULART MALTEZ, ANNA CAROLINA DE OLIVEIRA

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: A doença hepática gordurosa não alcoólica (NAFLD) tem apresentado crescente prevalência em todo mundo tornando-se uma das principais causas de transplante hepático, sendo portanto, necessárias opções terapêuticas para o seu tratamento evitando os piores desfechos. Por sua vez, os ácidos graxos poli-insaturados de

cadeia longa Ômega-3 (n-3 LC-PUFAs) apresentam ação anti-inflamatória e sabidamente levam a uma melhora da hiperlipidemia, tendo sido objetos de estudo em diversos ensaios clínicos randomizados na tentativa de se definir os seus efeitos sobre a NAFLD.

Objetivo: O escopo desta revisão foi avaliar sistematicamente os efeitos dos (n-3 LC-PUFAs), mais especificamente o ácido eicosapentaenoico (EPA) e ácido docosahexaenóico (DHA), em desfechos hepáticos e metabólicos em pacientes com NAFLD. Para tanto, realizamos uma revisão bibliográfica de meta-análises que avaliaram ensaios clínicos randomizados (ECRs) examinando o efeito da suplementação pufa ω -3 no NAFLD.

Metodologia: Métodos: Pesquisamos na plataforma Pubmed em 06/08/2022 para meta-análises que avaliaram os efeitos da suplementação n-3 PUFAs no tratamento de NAFLD. Foram incluídos 6 estudos, publicados nos últimos 5 anos que utilizaram a ferramenta de Colaboração Cochrane para avaliar o risco de viés de ECRs incluídos.

Resultados: Nos os seis estudos incluídos, foram analisados um total de 73 ensaios clínicos randomizados (ECRs) e um número de participantes de 3053 dentre os que citavam - 2 meta-análises omitiram o numero de participantes em 19 ECRs. Ficou demonstrado com significância estatística que a suplementação n-3 PUFAs reduziu significativamente a gordura hepática em comparação com o placebo - em alguns estudos avaliado por ressonância magnética e outros pelo score de esteatose em ultrassonografia. Ficou ainda demonstrado a redução de alanina aminotransferase, aspartato aminotransferase, γ -glutamyl transferase, triglicerídeos, resistência à insulina e glicose. Entretanto, vale ressaltar, que há uma grande variabilidade na dose e no tempo de suplementação avaliados em cada ECR.

Conclusão: Com base no estudo das meta-análises, a suplementação com n-3 LC-PUFAs resultou em melhorias estatisticamente significativas nos níveis de enzimas hepáticas e no teor de gordura hepática em mais de um método de avaliação. Entretanto, observamos que estudos de grande escala, com maior padronização de doses e de tempo de avaliação são necessários para estabelecer com maior clareza o efeito da suplementação pufa ω -3 nesses parâmetros.

Trab. 238

SUPLEMENTAÇÃO DE PROBIÓTICOS EM EXERCÍCIOS DE ENDURANCE

Autores: EDUARDO DA SILVA BRUM, JOSE FERNANDO PEREIRA RODRIGUEZ, JOSÉ ANTUNES DE SOUZA JR, RODRIGO ROSSI BUENO, ERIKA BOZOLA

Instituição: OUTROS

Introdução: Esportes de endurance podem ser definidos como exercícios cardiovasculares realizados de forma contínua durante um longo período de tempo. Entre eles temos as maratonas e ultra maratonas, o triathlon, a maratona aquática e o ciclismo. Atletas de endurance tendem a expor seus corpos a circunstâncias fisiológicas extremas, com consequentes alterações da homeostasia corporal. O esforço físico em um alto nível por um tempo prolongado faz com que todo o corpo inicie uma resposta defensiva através da síntese de proteínas de fase aguda, liberação de hormônios como cortisol e alterações no balanço hidroeletrólítico. Todas essas alterações desencadeiam adaptações ao exercício de endurance, como a melhora mecânica, metabólica e neuromuscular da função contrátil, a compensação do desbalanço hidroeletrólítico, a redução do estoque de glicogênio e o aumento da biogênese mitocondrial no tecido muscular.

Objetivo: O objetivo deste estudo de revisão foi examinar os possíveis benefícios e a forma com os quais os probióticos podem contribuir na performance esportiva de atletas de endurance, discutindo sobre mecanismos de ação desses microrganismos, cepas mais utilizadas e supostas doses terapêuticas ideais.

Metodologia: O presente estudo consistiu da revisão de artigos de literatura dos últimos 15 anos de publicação, indexados no sistema de base PubMed. Os termos usados foram probióticos, endurance e performance.

Resultados: Os probióticos têm sido usados para melhorar diferentes aspectos da performance no esporte, ao agir sobre o sistema imune, o trato gastrointestinal ou combatendo o stress oxidativo gerado pelo próprio exercício. Suas recomendações, entretanto, permanecem controversas e ainda há poucos dados descrevendo seu real mecanismo de ação e como isso se traduz em melhora da performance esportiva. As aplicações mais descritas foram em

esportes como a corrida, o triathlon, a maratona aquática e o esqui cross-country.

Conclusão: Apesar dos resultados promissores do uso de probióticos com o objetivo de aumentar a performance em esportes de endurance, nota-se ainda, a necessidade de mais estudos para que se possa entender melhor as respostas da própria microbiota aos exercícios de endurance e os mecanismos de ação dos probióticos, principalmente no que se refere a modulação do stress oxidativo. Com este conhecimento, novas estratégias poderão ser usadas no intuito de melhorar a performance dos atletas de endurance.

Trab. 239

TENDÊNCIA TEMPORAL DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADULTOS DO ESTADO DE GOIÁS, NO PERÍODO DE 2010 A 2021

Autores: LUCIANA MARINHO DE JESUS, MARIANA BARREIRA DUARTE DE SOUSA, VITOR CARVALHO LIMA, JOÃO PAULO DO NASCIMENTO RABELO, JOÃO PAULO DO NASCIMENTO RABELO, NATHÁLIA DE BARROS MARTINS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

Introdução: O índice de massa corporal (IMC) é calculado pelo peso corporal do indivíduo (em quilos) dividido pelo quadrado de sua altura (em metros). Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS) o IMC é um padrão internacional capaz de avaliar as pessoas, entre 20 e 59 anos, classificando-as de abaixo do peso à obesidade. Apesar de sua eficiência por analisar padrões individuais de cada pessoa analisada, existem ainda outros fatores a serem considerados. É importante que se relacionem os valores de IMC com outras medidas independentes de composição corporal, quais sejam, a massa de gordura corporal (MGC) ou o percentual de gordura corporal (% GC). (ANJOS, 1992). No entanto, por se tratar de um método simples e que não exige verbas altas, para a saúde pública segue sendo um dos métodos mais eficientes e práticos para analisar o estado nutricional de seus pacientes.

Objetivo: Analisar o índice de massa corporal dos moradores do estado de Goiás, no período dos últimos 11 anos, baseado em dados registrados no sistema único de saúde para avaliar a tendência do estado nutricional da população.

Metodologia: Estudo ecológico descritivo. Dados obtidos da Atenção Básica e-SUS/SISVAN.

Foram obtidas as taxas de prevalência de adultos do estado de Goiás, no período de 2010 a 2021, das categorias baixo peso, eutrofia, sobrepeso, obesidade grau I, obesidade grau II e obesidade grau III. Foi calculada a tendência por regressão linear segmentada e as variações anuais percentuais (APCs). Além disso, a análise de séries temporais foi realizada no Joinpoint Programa de Regressão versão 4.9.0.0.

Resultados: As categorias baixo peso e eutrofia apresentaram tendência decrescente (APC= -6,1; p<0,001; APC= -4,4; p<0,001) no período analisado. A categoria sobrepeso apresentou caráter crescente entre os anos de 2010 e 2018 (APC= 2,0; p<0,001) e tendência estacionária entre os anos de 2018 e 2021 (APC=0,0; p=0,982). Obesidade grau I apresentou caráter crescente em todo o período analisado, entre 2010 e 2012 (APC=10,7; p=0,025) e entre 2012 a 2021 (APC=4,9; p<0,001). A categoria obesidade grau II apresentou tendência crescente (APC=7,3; p<0,001), enquanto a categoria obesidade grau III demonstrou caráter estacionário (APC=6,0; p=0,174).

Conclusão: O excesso de peso observado em adultos do estado de Goiás é compatível com o fenômeno de transição nutricional, observado também em dados nacionais e de outros países.

Trab. 240

TENDÊNCIA TEMPORAL DO ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES ENTRE 2010 A 2021

Autores: RENATA LUIZA RODRIGUES, LUCIANA MARINHO DE JESUS, MARIANA BARREIRA DUARTE DE SOUSA, NICOLLE LIMA MUTÃO STIVAL, CRISTIANE SIMÕES BENTO DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

Introdução: A avaliação do estado nutricional materno é imprescindível para adequada evolução da gestação, além da promoção do crescimento e desenvolvimento fetal. Padrões alimentares inadequados estão associados a maiores riscos de complicações materno-fetais e prognósticos obstétricos desfavoráveis.

Objetivo: Analisar a tendência do estado nutricional em gestantes durante o período de 2010 a 2021.

Metodologia: Estudo ecológico descritivo. Dados obtidos no e-SUS/SISVAN. Tabulação foi feita no programa excel e a análise dos dados

realizada pelo joinpoint versão 4.9.0.0, em que foi obtida a taxa de prevalência (TP) de mulheres gestantes adultas com baixo peso, eutróficas, com sobrepeso e obesidade, no período de 2010 a 2021. Foram calculadas a tendência pela regressão linear segmentada, variações percentuais anuais (APCs) e intervalos de 95% de confiança (IC 95%).

Resultados: Em mulheres adultas gestantes, as categorias baixo peso e eutrofia demonstraram tendência decrescente no período analisado (APC = -3,5; $p < 0,001$, APC = -2,10; $p < 0,001$, respectivamente). A categoria sobrepeso apresentou caráter crescente no período de 2010 a 2019 (APC = 1,7; $p < 0,001$), entre 2019 e 2021 a tendência se delineou estacionária (APC = -0,7; $p < 0,175$). A obesidade apresentou caráter crescente durante todo o segmento analisado (APC = 4,4; $p < 0,001$).

Conclusão: Notou-se uma tendência importante da obesidade crescente nas gestantes durante o período avaliado. Também o quadro estacionário do sobrepeso e decrescente da eutrofia, refletiram a transição nutricional vivenciada especialmente na última década, como fator influenciável notoriamente por mudanças de estilo de vida devido a padrões comportamentais alimentares e de atividade física inapropriados para uma boa evolução gestacional.

Trab. 241

TENDÊNCIA TEMPORAL DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE IDOSOS BRASILEIROS, NO PERÍODO DE 2010 A 2021

Autores: LUCIANA MARINHO DE JESUS, MARIANA BARREIRA DUARTE DE SOUSA, TIAGO OLIVEIRA VAZ, GIVALDO FRANCISCO DE JESUS JUNIOR, JAÍNA RODRIGUES CARDOSO SANTOS GOULART, CRISTIANE SIMÕES BENTO DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

Introdução: O envelhecimento gera mudanças físicas irreversíveis que podem ser minimizadas com hábitos de vida saudáveis¹. O processo natural do envelhecimento determina alterações neurológicas e no aparelho locomotor, comprometendo o estado nutricional e as atividades de vida diária³ da pessoa idosa. A avaliação do estado nutricional é fundamental para implementar intervenções que possam contribuir para a qualidade de vida, autonomia e independência nesta faixa etária.

Objetivo: Análise de tendências no estado nutricional de idosos entre os anos de 2010 e 2021.

Metodologia: Realizou-se estudo ecológico descritivo da tendência do estado nutricional de idosos no período de 2010 a 2021. Os dados são obtidos no e-SUS/SISVAN, que dispõe os resultados de três variáveis de acordo com o IMC: (i) baixo peso (<22); (ii) eutrófico (22 a 26); e (iii) sobrepeso (≥ 27). Os dados foram analisados pelo joinpoint versão 4.9.0.0, sendo obtida a taxa de prevalência, tendência pela regressão linear segmentada, variações percentuais anuais e intervalos de confiança.

Resultados: A categoria baixo peso apresentou tendência decrescente no período de 2010 a 2021 (APC = -3,5; $p < 0,001$). A eutrofia apresentou caráter decrescente no mesmo período (APC = -0,7; $p < 0,001$). Entretanto, a categoria sobrepeso apresentou tendência crescente (APC = 1,5; $p < 0,001$). No ano de 2010 a taxa de prevalência de sobrepeso foi de 43,98% e em 2021 foi de 52,11%.

Conclusão: O aumento de idosos classificados como "sobrepeso" evidenciam aumento do risco de desenvolvimento de comorbidades que podem levar a limitações da qualidade de vida, autonomia e independência nesta faixa etária.

Trab. 242

TENDÊNCIA TEMPORAL DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE MULHERES BRASILEIRAS, NO PERÍODO DE 2010 A 2021

Autores: CRISTIANE SIMÕES BENTO DE SOUZA, LUCIANA MARINHO DE JESUS, MARIANA BARREIRA DUARTE DE SOUSA, CAROLINA DAHER DE ALENCAR NEVES, MARIA TEREZA TAVARES VALOTTO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

Introdução: A obesidade é considerada uma epidemia global, podendo causar enfermidades incapacitantes ou até mesmo fatais. É uma das principais doenças crônicas que afetam a população adulta do mundo, caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal, favorecendo o desenvolvimento de outras doenças crônicas não transmissíveis, como complicações cardiovasculares, diabetes mellitus, dificuldades respiratórias, distúrbios do aparelho locomotor, dislipidemias e câncer. É uma doença multifatorial que envolve fatores sociais, comportamentais, ambientais, culturais, psicológicos, metabólicos e genéticos.

Objetivo: Avaliar o estado nutricional de adultos do sexo feminino no período de 2010 a 2021.

Metodologia: Estudo ecológico descritivo. Dados obtidos a partir da plataforma e-SUS/SISVAN. A análise dos dados foi feita pelo joinpoint versão 4.9.0.0, sendo obtida a taxa de prevalência, tendência pela regressão segmentada, variações percentuais anuais e intervalos de confiança. O estado nutricional de mulheres foi categorizado em: baixo peso, eutrófico, sobrepeso, obesidade grau I, obesidade grau II, obesidade grau III.

Resultados: Em mulheres adultas, a categoria sobrepeso apresentou tendência crescente entre os anos de 2010 a 2015 (APC=2,60; $p<0,001$) e entre 2015 a 2021 a apresentou caráter estacionário (APC= 0,2; $p= 0,431$). Obesidade grau I e grau II apresentaram caráter crescente em todo o período analisado (APC=5,1; $p<0,001$ e APC=7,8; $p<0,001$ respectivamente). Obesidade grau III apresentou tendência crescente, com maior aumento entre o período de 2019 a 2021 (APC=21,51; $p<0,001$). As categorias eutrofia e baixo peso apresentaram caráter decrescente no período analisado (APC= -4,3; $p<0,001$ e APC= -6,0; $p<0,001$, respectivamente).

Conclusão: Entre as mulheres brasileiras a obesidade apresentou tendência crescente no período analisado.

Trab. 243

TENDÊNCIAS NA PESQUISA SOBRE O USO DE PROBIÓTICOS NO TRATAMENTO DA DEPRESSÃO

Autores: MARIA PAULA CARDOSO AVELINO DE MENEZES VIDAL, ANA LUISA TEIXEIRA JARDIM, ANA CLARA TEIXEIRA JARDIM, CRISTIANE SIMÕES BENTO DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE DE RIO VERDE

Introdução: A complexidade das interações que ocorrem entre o cérebro e o intestino já é reconhecida, mas a relação entre essa rede de sinalização e a qualidade de vida dos indivíduos, no que diz respeito à microbiota entérica e sua influência no humor, sentimentos e condições como ansiedade e depressão, ainda é uma área recente de estudo¹. Os probióticos se inserem na compreensão de que o estado inflamatório do trato gastrointestinal pode gerar um maior risco para transtornos de humor, e estudos apontam benefícios da presença de microorganismos

vivos na dieta em relação à melhora de sintomas de ansiedade e depressão^{1 2}. Diversos artigos tem sido publicados sobre a modulação do eixo intestino-cérebro e sobre as funções dos Sistema Nervoso Entérico e Sistema Nervoso Central, bem como o potencial papel dos probióticos no manejo de pacientes com depressão.

Objetivo: Analisar por meio da cienciométrica as publicações sobre o uso de probióticos no tratamento da depressão.

Metodologia: Análise cienciométrica de publicações da base de dados Scopus da Elsevier (disponível em: <https://www-scopus.ez162.periodicos.capes.gov.br>) utilizando os descritores Probiotics AND Depression, publicações de 2015 a 2021 em qualquer idioma. Foram analisadas as variáveis: quantidade das publicações por ano, tipo, áreas, países de origem, títulos dos periódicos, autores, filiação e fontes financiadoras. Para a visualização gráfica das palavras-chave e associação autores-coautores utilizou-se o software VOSviewer.

Resultados: Foram encontrados 583 documentos entre 2015 e 2021. O número de publicações vem aumentando progressivamente, com 169 (28,9%) no ano de 2021. A maioria foram artigos (299;51,3%), da área médica (331;33,3%), sendo os Estados Unidos o país com o maior número de publicações (118;20,2%), seguido pela China (72;12,3%). O periódico com mais publicações foi o Nutrients, com 39 (6,6%). Com o VOSviewer foram construídos gráficos dos os principais autores, quantidade de publicações e suas inter-relações e das palavras-chave mais citadas: "probiotics", "depression", "gut microbiota" e "microbiota".

Conclusão: O tratamento da depressão utilizando probióticos é tema de grande e progressivo interesse e a análise cienciométrica permite o conhecimento das principais características das publicações indexadas.

Trab. 244

TERAPIA NUTRICIONAL EM FÍSTULA ENTEROCUTÂNEA DE ALTO DÉBITO

Autores: RENATO BADARÓ, GABRIEL DE OLIVEIRA LIMA

Instituição: FACULDADE DE GUANAMBI

Introdução: As fístulas digestivas são definidas como qualquer comunicação entre

o tubo digestivo e qualquer outra víscera oca intra-abdominal ou em cavidade livre (fístula interna), ou, ainda, com a superfície cutânea (fístula externa), caracterizada pela drenagem de secreção digestiva. O surgimento de uma fístula é uma complicação, às vezes grave, quase sempre consequente de intervenção cirúrgica prévia, ora por fatores locais, como má técnica e uso de drenos; ora por causas sistêmicas, como desnutrição e uso de corticoides, ou, ainda, sem relação com um fator diretamente implicável. O manejo de pacientes com fístula enterocutânea (FEC) requer uma abordagem interdisciplinar e representa um desafio significativo para médicos, especialistas em cuidados com feridas/estomas, nutricionistas, farmacêuticos e outros profissionais da nutrição.

Objetivo: Apresentar o manejo nutricional e cirúrgico em um caso de fístula enterocutânea de alto débito

Metodologia: Descrição detalhada do caso clínico acerca da terapia nutrológica em um paciente com fístula enterocutânea de alto débito

Resultados: Paciente, sexo masculino, 75 anos, portador de hérnia incisional. Apresentou drenagem de conteúdo entérico por fístula enterocutânea em território mesogástrico. Ao exame físico: abdome plano com cicatriz em região anterior e presença de dermatite em região perifistular. Antecedentes: história de AVE e colostomia há 5 anos. A conduta inicial contou com suporte nutricional, em uso de dieta NPT e quantificação diária de débito da fístula. Evoluiu em noventa e cinco dias com períodos de internações em unidade de terapia intensiva para controle de infecções e cuidados com a pele perifistular até a estabilização necessária para intervenção cirúrgica. O tratamento cirúrgico contou a realização de laparotomia exploratória, lise de aderências, enterectomia com anastomose primária termino terminal com uso de grampeador.

Conclusão: O surgimento de fístulas enterocutâneas está frequentemente associado a complicações e a um risco significativo de mortalidade. A evidência é nítida de que os melhores resultados são atingidos quando estratégias preventivas são utilizadas, seguidas por um suporte nutricional adequado e o controle de infecção. Os cuidados com as feridas e o fechamento do abdome são de fundamental importância para que o fechamento espontâneo

da FEC ocorra. Por fim, faz-se necessária intervenção cirúrgica definitiva, com ressecção intestinal e anastomose, para correção das FEC's que não apresentem fechamento espontâneo.

Trab. 245

TERAPIA NUTRICIONAL EM PACIENTE PORTADOR DE SÍNDROME DO INTESTINO CURTO

Autores: RENATO BADARÓ, GABRIEL DE OLIVEIRA LIMA, BRENDA BADARÓ REIS, CAIO CÉSAR COSTA NASCIMENTO E SILVA

Instituição: FACULDADE DE GUANAMBI

Introdução: Paciente jovem, sexo masculino, 36 anos, sem patologias de base, foi submetido a cirurgia de urgência devido a isquemia mesentérica com extensa ressecção de intestino delgado. Desenvolveu Síndrome do Intestino Curto (SIC), a qual caracteriza-se pela incapacidade do organismo em absorver macro e/ou micronutrientes, bem como de manter o equilíbrio energético, proteico, de fluidos e eletrólitos, promovendo consequências nutricionais e metabólicas.

Objetivo: Apresentar o manejo nutricional no paciente com SIC.

Metodologia: Descrição detalhada do caso clínico acerca da terapia nutrológica em um paciente com SIC.

Resultados: Paciente masculino, 36 anos, previamente hígido, história familiar de trombofilia, peso habitual de 96 kg, submetido a cirurgia de urgência devido a isquemia mesentérica onde foi realizado enterectomia com ileostomia. Três dias após, foi necessário nova cirurgia para ressecção de alças isquêmicas e optado por anastomose primária, remanescendo com 60 centímetros de intestino delgado e preservação do colón. Permaneceu internado por 42 dias e, inicialmente, fez uso de Nutrição Parenteral em cateter venoso central, evoluindo para nutrição enteral e oral. Peso da admissão 88kg, recebeu alta com boa evolução clínica, deambulando, em dieta via oral com boa aceitação e peso de 79 kg. Atualmente com peso de 75kg, em acompanhamento ambulatorial, NRS-2002 com risco nutricional, Avaliação Subjetiva Global gravemente desnutrido (C). Foram realizados Bioimpedância elétrica para análise de composição corporal e Calorimetria Indireta para avaliação de gasto energético. A

terapia nutricional contou com dieta hipercalórica e hiperproteica, suplementada com Whey Protein Isolado e Hidrolisado, redução discreta de lipídeos e oxalato. Optamos inicialmente por carboidratos complexos, isenção de lactose, suplementação de fibra solúvel, restrição de líquidos hipertônicos como sucos e refrigerantes, além de supressão ácida com omeprazol. A proposta de exercício físico com fisioterapia e caminhada.

Conclusão: A SIC é uma condição pouco frequente e apresenta grande variabilidade, tanto na etiologia como nas suas manifestações clínicas. Seu manejo é complexo e necessita ser individualizado, multidisciplinar e por tempo indeterminado, pois adaptação intestinal é um processo compensatório natural que carece de tempo e suporte adequado. A terapia nutricional é imprescindível para prover um estado nutricional adequado, favorecer a adaptação intestinal, reduzir as perdas fecais, e reduzir as complicações advindas dessa doença.

Trab. 246

TERAPIA NUTRICIONAL NA CICATRIZAÇÃO DE FERIDAS

Autores: CAMILA ABRÃO BORGES SALMÃO, PRISCILA APARECIDA OLIVEIRA MILHOMEM SANTANA, MONICA JASIULONIS PASCO, PRISCILLA COUCEIRO PITMAN MACHADO, MARIANA PIMENTA, HIAGO RAFAEL ALVEZ AMORIM SILVA, LARISSA GOULART MALTEZ

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: O processo de cicatrização é comum a todas as feridas e pode ser descrito como uma cascata de eventos que resultam na recuperação tecidual. Pode ser dividido em 3 fases: inflamatória, proliferação e maturação. Existem vários fatores que influenciam o processo como: características da ferida, cuidados de higienização, isquemia tecidual, infecção local, faixa etária e terapia nutricional. A terapia nutricional adequada é fundamental para que todas as fases ocorram. O fornecimento adequado de macro e micronutrientes é imprescindível na atividade fagocítica, na proliferação celular e na função fibroblástica. Um paciente com deficiência nutricional terá o funcionamento do organismo de forma geral comprometido e assim terá a cicatrização prejudicada.

Objetivo: O estudo tem como objetivo através de revisão de literatura avaliar a terapia nutricional na cicatrização de feridas.

Metodologia: Revisão da literatura nas bases de dados Medline, Pubmed e SciELO de artigos publicados sobre o assunto no período compreendido de 2018 a 2022.

Resultados: É fundamental que o paciente esteja em bom estado nutricional para que ocorra o processo de cicatrização. Deve-se começar avaliando este estado e detectando desde o início possível risco nutricional. Estimar metas calóricas e proteicas e buscar alcançá-las. Manter hidratação adequada e manejar glicemias. Um estado hiperglicêmico inibe a proliferação de fibroblastos e aumenta o risco de infecções. Sobre nutrientes específicos, sabemos que a prolina é um aminoácido que atua nas 3 fases do processo de cicatrização, tem propriedade quimiotáticas, aumenta produção de ácido hialurônico e contribui para formação endógena de fibroblasto. Outro aminoácido com bons resultados é a arginina, precursora da prolina, que faz suporte na perfusão tecidual ao aumentar a síntese de óxido nítrico. A glutamina também pode ser usada pelo efeito benéfico na função imune e sendo mais indicada em caso de grandes queimados. Nucleotídeos também podem ser utilizados pois são precursores de ácidos nucléicos e importantes na homeostase. As vitaminas A, C e E e os minerais Zinco e Selênio são os mais relacionadas a cicatrização por sua ação antioxidante e propriedades anti-inflamatórias.

Conclusão: Para que o processo de cicatrização de feridas ocorra de forma satisfatória é preciso garantir um aporte adequado de calorias, proteínas, hidratação e manejar glicemias. Além disso, os nutrientes específicos tem benefícios e devem ser utilizados quando possível.

Trab. 247

TERAPIA NUTROLÓGICA EM CUIDADOS PALIATIVOS NO PACIENTE COM DOENÇA DE ALZHEIMER

Autores: FERNANDA NATALY ARAUJO DE AGUIAR, JULIANA ALVES DE MELO, WEDJA DE ARRUDA VIANA

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A síndrome demencial é caracterizada por um declínio progressivo de duas ou mais áreas da cognição, suficiente

para interferir em atividades da vida diária. A mais prevalente entre as causas de demência é a doença de Alzheimer. Demência é uma doença progressiva e incurável, o que aumenta a relevância de uma abordagem paliativa na sua forma mais avançada. Aproximadamente 90% dos pacientes com demência avançada vão desenvolver problemas com alimentação. Com a redução da ingestão proteica há também carências de algumas vitaminas, em específico de B12 e folato (B9). Alguns aspectos como a perda de massa muscular, desidratação e perda de peso estão associados com a demência.

Objetivo: Este trabalho teve como objetivo fazer uma revisão de literatura sobre a importância da terapia nutrológica no paciente com Doença de Alzheimer em cuidados paliativos.

Metodologia: A metodologia escolhida foi a de revisão de literatura narrativa, os dados foram coletados nas bases SCIELO. A elaboração deste estudo implicou em leitura da bibliografia básica e análise das informações.

Resultados: Nutrientes e componentes da dieta ricos em ácidos graxos podem ter um papel importante na estrutura e na composição da membrana neural, pois o cérebro é composto por 60% do seu peso de gorduras. A suplementação de ômega 3 parece estimular a fluidez da membrana celular, que, por sua vez, estimula a cadeia metabólica da proteína precursora do amiloide (PPA) em sua metabolização não amiloidogênica, reduzindo a formação de beta-amiloide. De modo geral, os padrões alimentares associados à prevenção da Doença de Alzheimer são a Dieta Mediterrânea, controle da hipertensão arterial sistêmica e dislipidemia, antioxidantes, vitaminas B, C, E e selênio.

Conclusão: Com o envelhecimento da população, torna-se necessário uma atenção especial a esse grupo, pois apresentam maior risco de demência, sendo a principal delas a doença de Alzheimer. Alguns fatores protetores como controle da hipertensão arterial, tratamento da dislipidemia, suplementação de ômega 3, vitaminas e antioxidantes devem ser considerados. A evolução da doença é progressiva e a mudança no padrão alimentar, seja por disfagia ou por recusa causa sofrimento para o paciente e familiares. Por isso, a importância de uma equipe multidisciplinar para orientar sobre os cuidados na fase avançada da doença, garantindo

um sobrelvida com qualidade, funcionalidade e prevenindo complicações.

Trab. 248

TERAPIA NUTROLÓGICA NA PANCREATITE AGUDA GRAVE. NUTRIÇÃO ENTERAL VERSUS PARENTERAL

Autores: ÁLVARO ANDRADE SOUSA DO AMARAL

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A pancreatite aguda é uma doença inflamatória e corresponde a uma das patologias mais comuns que acometem o trato gastrointestinal, ocorre devido a ativação inadequada das enzimas lipolíticas, proteolíticas e amilases produzidas pelo pâncreas afetando o parênquima. Os principais fatores etiológicos são cálculos biliares e o consumo abusivo de álcool, mas outros fatores diversos também podem aumentar a frequência dessa condição. Desenvolveram-se diversos sistemas prognósticos, como o Ranson e o APACHE II, além da triagem nutricional para avaliar o risco nutricional com a utilização da ferramenta NRS 2002. Na pancreatite aguda grave com necrose extensa, abscesso e pseudocistos, 80% dos pacientes em média são hipercatabólicos e apresentam elevado gasto energético e alto catabolismo proteico e consequente desnutrição aguda com aumento da morbimortalidade, necessitando na grande maioria das vezes de suporte clínico-nutrológico intensivo precoce na tentativa de minimizar a desnutrição aguda, proporcionando maior aporte de nutrientes para reparação de tecidos e modulação da resposta inflamatória sistêmica.

Objetivo: O objetivo deste estudo foi investigar na literatura científica as atuais recomendações em terapia nutrológica na pancreatite aguda grave com base em artigos mais recentes, e avaliar qual terapia é a mais indicada entre a nutrição enteral e parenteral e analisar os benefícios desses tipos de dieta.

Metodologia: Foi realizada uma revisão sistemática a partir de pesquisas em artigos científicos publicados em base de dados eletrônicos Google acadêmico, Cochrane Library, Scielo e Medical Literature Analyses and Medline/Pubmed.

Resultados: Na doença aguda grave é indicada preferencialmente a dieta enteral após a estabilidade hemodinâmica do paciente, na forma polimérica padrão, caso não haja intolerância, e

os benefícios são diversos, pois ajuda a manter o trofismo intestinal e a sua integridade, fortalecendo a barreira deste intestino, levando a melhora da sua função imune, manutenção da microbiota, além de ajudar a manter a normalidade do pH, proliferação e desenvolvimento dos enterócitos.

Conclusão: Na revisão tanto da literatura quanto nos resultados de estudos analisados, ambos mostraram que a dieta enteral, após estabilidade hemodinâmica do paciente, em comparação com a nutrição parenteral, é preferencialmente indicada, pois está associada a menores taxas de complicações, menor custo financeiro, menores taxas de mortalidade e menor tempo de internação hospitalar na pancreatite aguda grave.

Trab. 249

TRANSIÇÃO NUTRICIONAL VERIFICADA EM HOMENS BRASILEIROS, NO PERÍODO DE 2010 A 2021

Autores: MARCOS PAULO DO CARMO ASSUNÇÃO, LUCIANA MARINHO DE JESUS, MARIANA BARREIRA DUARTE DE SOUSA, JOSÉ ALEF BEZERRA FERREIRA, CRISTIANE SIMÕES BENTO DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

Introdução: O excesso de peso homens adultos brasileiros relaciona-se à alimentação inadequada e pode levar ao aumento de doenças crônicas não transmissíveis. Ocorre devido à transição nutricional e ao estilo de vida e pode agregar prejuízos em atividades cotidianas.

Objetivo: Avaliar a tendência do estado nutricional de homens adultos no período de 2010 a 2021.

Metodologia: Estudo ecológico, descritivo, quantitativo referente ao estado nutricional de adultos do sexo masculino entre 2010 e 2021. As categorias de análise são baixo peso, eutrofia, sobrepeso e obesidade nos graus I, II e III. Os dados foram obtidos a partir da plataforma do Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde (DATASUS), subcategoria Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). A análise estatística foi feita pelo programa Joinpoint 4.9.0.0, obtendo as taxas de prevalência, tendência pela regressão linear segmentada, variações percentuais anuais e intervalos de confiança.

Resultados: Observou-se em homens adultos, decréscimo da categoria baixo peso (APC=

-5,2; p=0,003). A categoria eutrofia apresentou tendência decrescente de 2010 a 2015 (APC= -5,6; p-valor<0,001), seguida de tendência estacionária até o ano de 2019 (APC= 0,5; p-valor=0,258), voltando a ter tendência decrescente (APC= -4,8; p-valor= 0,001). Já a categoria sobrepeso apresentou tendência decrescente de 2019 a 2021 (PC= -1,4; p=0,001). As categorias obesidade grau I, grau II e grau III apresentaram caráter crescente de 2010 a 2015 (APC= 8,8; p-valor<0,001; APC= 10,4; p-valor=0,002; APC= 13,1; p-valor=0,028, respectivamente), quando se tornaram estacionárias até o ano de 2018 (APC= 0,8; p-valor=0,216; APC= 1,9; p-valor=0,117; APC= -2,5; p-valor=0,336, respectivamente), e de 2019 a 2021 voltaram a ter tendência crescente (APC=3,9; p=0,006; APC= 11,8; p=0,001; APC=38,9; p<0,001, respectivamente).

Conclusão: A tendência crescente da obesidade grau I, II e III é compatível com o fenômeno de transição nutricional no sexo masculino no período analisado.

Trab. 250

TRANSTORNO DE DEPRESSÃO E A SUA RELAÇÃO COM O MICROBIOMA INTESTINAL

Autores: ISADORA BONTORIN DE SOUZA, INGRID OLIVEIRA BOSENBECKER BAUER, GUILHERME CRUVINEL JORDÃO DA SILVEIRA, NADIA JULIANA BERALDO GOULART BORGES HAUBERT, LUIZA LETTI FERRONATTO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA

Introdução: O transtorno depressivo contém uma etiologia complexa, dependente da interação entre fatores genéticos, biológicos e ambientais. Nesse contexto, o rompimento da homeostase do microbioma intestinal tem sido apontado como co-partícipe dessa patogênese, visto que esse possui potencial de sinalização imunológica, nervosa e endócrina entre o eixo intestino-cérebro, podendo contribuir com distintos transtornos psiquiátricos

Objetivo: Relacionar a composição do microbioma intestinal com o transtorno depressivo.

Metodologia: Foi realizada uma revisão sistemática de literatura com busca no PubMed, utilizando a associação dos descritores "MICROBIOME" AND "DEPRESSION". Encontraram-se 105 artigos. Como critérios inclusivos, optou-se por revisões sistemáticas, metanálises, estudos

randomizados controlados, publicados na íntegra, no idioma inglês, entre os anos de 2017 e 2022. Foram selecionados 8 artigos.

Resultados: O microbioma intestinal possui mais de 100 trilhões de microrganismos organizados taxonomicamente em filo, ordem, família e gênero. Ele é estudado de acordo com a distribuição dos microrganismos (alfa-diversidade) e com a composição geral da sua comunidade (beta-diversidade). Alterações da organização estão relacionadas ao aumento da permeabilidade da barreira intestinal e ativação de inflamação sistêmica, estimulando o eixo hipotálamo-hipófise-adrenal por estresse, com elevação de adrenocorticotrofina, o que contribui para manutenção de níveis sustentadamente altos de cortisol circulante. Ocorre também estímulo vagal, com aumento local de noradrenalina e acetilcolina e infiltração de lipopolissacarídeos e metabólitos bacterianos, podendo findar em inflamação do sistema nervoso central. Nos transtornos de depressão, relaciona-se um aumento das cepas pró-inflamatórias, como Actinobacteria, e redução das cepas anti-inflamatórias, como os Bacteroidetes. Contudo, ainda há grande discrepância entre os achados, visto que fatores de confusão, como dieta e farmacoterapia, dificultam a elucidação taxonômica dos microrganismos envolvidos.

Conclusão: Perturbações do microbioma intestinal geram um padrão inflamatório que pode estar associado à patogênese do transtorno depressivo. A padronização dos estudos é imperiosa para o entendimento correto das cepas relacionadas ao transtorno, auxiliando no diagnóstico e no prognóstico dessa condição.

Trab. 251

TRANSTORNO DO DÉFICIT DE ATENÇÃO E HIPERATIVIDADE (TDAH) E OBESIDADE: REVISÃO CIENTÍFICA

Autores: HIAGO RAFAEL ALVES AMORIM SILVA, MARIANA PIMENTA, PRISCILA APARECIDA OLIVEIRA MILHOMEM, CAMILA ABRÃO BORGES SALOMÃO, PRISCILA COUCEIRO PITMAN MACHADO, MARIA GRACIELA LUONGO DE MATOS, DANIELA MENDES LATRECHIA, MARIA ANGELA DE SOUZA

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: Ansiedade, depressão e outros transtornos de humor são frequentemente associados ao TDAH, e estes podem ser tanto causa como consequência da obesidade. A identificação e o manejo eficaz de sintomas psiquiátricos em indivíduos obesos podem melhorar o manejo dos comportamentos alimentares e podem reduzir a necessidade de procedimentos invasivos e caros para o tratamento da obesidade.

Objetivo: Revisar literatura científica sobre o Transtorno do Déficit de Atenção (TDAH) e a obesidade.

Metodologia: Através de um levantamento bibliográfico em base de dados científicos nacionais e internacionais: PUBMED, SCIENCE DIRECT, SCIELO, BIREME, utilizando palavras chaves no título: Transtorno do Déficit de Atenção, obesidade, "attention deficit hyperactivity disorder (ADHD)" e "obesity", no período de 2016 a 2022.

Resultados: O transtorno de déficit de atenção/hiperatividade (TDAH) é um importante problema de saúde pública. É uma das condições psiquiátricas mais frequentes de início na infância, com uma prevalência estimada superior a 5% em crianças em idade escolar. Tem sido relatado que os sintomas prejudiciais do TDAH persistem na idade adulta em até 65% dos casos com início na infância, com uma prevalência de TDAH em adultos estimada em ~2,5%. Quase 90% dos adultos com TDAH têm transtornos psiquiátricos comórbidos que podem esconder os sintomas de TDAH. Evidências de muitos estudos concluem que pacientes deprimidos perdem menos peso do que casos não deprimidos e também têm pior sustentação da perda de peso a longo prazo. A maioria aceita que o TDAH está relacionado a déficits no controle inibitório, o que é observado comportamentalmente como um mau planejamento para o futuro e a incapacidade de monitorar o comportamento de forma eficaz. Comportamentos alimentares apropriados para controle de peso requerem planejamento, organização e autorregulação significativos. O controle inibitório deficiente pode preceder o consumo excessivo pela imprudência da ingestão calórica diária.

Conclusão: O TDAH tem muitas implicações clínicas para o tratamento da obesidade. A presença de TDAH têm efeitos profundos nos comportamentos alimentares e comorbidades como depressão e ansiedade. A identificação e

o manejo eficaz de sintomas psiquiátricos em indivíduos obesos com tratamento podem aliviar o manejo mais competente dos comportamentos alimentares que geram obesidade e podem reduzir a necessidade de procedimentos invasivos e caros para o tratamento da obesidade.

Trab. 252

TRATAMENTO DO HIPERANDROGENISMO COM ANDROTASE

Autores: EDNALDO QUEIROGA FILHO

Instituição: UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS

Introdução: O hiperandrogenismo é uma condição clínica caracterizada por altos níveis de andrógenos, podendo acometer indivíduos de ambos os sexos, sendo mais comum em mulheres. Os sintomas podem incluir oleosidade da pele, acne, queda capilar e aumento de pelos corporais ou faciais. Esta condição pode ocorrer em decorrência ao uso de andrógenos como testosterona e seus derivados. É também um sintoma clássico na síndrome do ovário policístico (SOP). A di-hidrotestosterona (DHT) é um metabólito da testosterona que é principalmente convertido a partir da testosterona em órgãos-alvo, como próstata, pele e fígado, pela ação da enzima 5 α -reductase. A DHT intracelular é um agonista androgênico mais potente que a testosterona e apresenta relevante importância para função e desenvolvimento de alguns órgãos. Androtase é um nutracêutico padronizado em β -Sitosterol > 50% tendo sua extração do pólen e é livre de soja. Este marcador atua como um inibidor da 5 α -reductase, bloqueando a conversão de testosterona para di-hidrotestosterona, reduzindo as implicações negativas que este hormônio apresenta tanto na pele quanto no cabelo.

Objetivo: Estudar a ação, eficácia e eventuais efeitos adversos de Androtase em pacientes com Hiperandrogenismo.

Metodologia: Estudo em modelo de relato de caso com 20 pacientes, sendo 12 homens (29 a 54 anos) e 8 mulheres (25 a 37 anos). Todos os pacientes apresentavam caso de hiperandrogenismo (homens com taxa de DHT > 990 pg/mL e mulheres > 368 pg/mL) e receberam suplementação de Androtase 300mg 1x ao dia durante 60 dias. Foram avaliados parâmetros bioquímicos (DHT, testosterona total, testosterona

livre), redução da oleosidade da pele e queda capilar, e eventos adversos durante o tratamento.

Resultados: Os resultados obtidos com relação a redução dos níveis de DHT foram positivos em ambos os sexos sem causar disfunção sexual ou outros efeitos adversos. Em homens comparando o T0 com o T30 temos redução de 72%, período no qual ocorreu a redução mais acentuada. Relacionando o T0 com o T60 temos redução de 72,6%. Em mulheres comparando o T0 com o T30 temos redução de 70,3%, período no qual ocorreu a redução mais acentuada. Relacionando o T0 com o T60 temos redução de 73,8%, demonstrando que há manutenção dos níveis normais de DHT ao longo do tratamento.

Conclusão: O uso de Androtase teve importante papel na redução dos níveis de DHT, sem apresentar os eventos adversos comuns de outros inibidores da 5 α -reductase, como a finasterida. Os resultados obtidos são superiores ao de finasterida 1 mg ao dia.

Trab. 253

UMA REVISÃO SOBRE O PERFIL PROBIÓTICO E BENEFÍCIOS À SAÚDE DA BACTÉRIA BIFIDOBACTERIUM ANIMALIS SUBSP. LACTIS

Autores: DIEGO ELIAS PEREIRA, GIOVANNA GATINHO DE SOUSA LIMA, JÉSSICA SILVA FREIRE, MATHEUS VICTOR BERNARDINO MENDES, JANUSE MÍLLIA DANTAS DE ARAÚJO, MARIA ELIZANGELA FERREIRA ALVES, SÔNIA PAULA ALEXANDRINO OLIVEIRA, HELOÍSA MARIA ALMEIDA DO NASCIMENTO, JAIELISON YANDRO PEREIRA DA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Introdução: Probióticos são micro-organismos que quando ministrados em doses específicas conferem benefícios à saúde do hospedeiro, mas para isso, são realizados diversos estudos a fim de documentar as características, a segurança e a eficácia da cepa. Diante desse cenário, destaca-se a cepa probiótica *Bifidobacterium animalis subsp. Lactis*.

Objetivo: Diante disso, objetivou-se revisar a literatura científica quanto aos benefícios do uso da cepa *Bifidobacterium animalis* na saúde da microbiota intestinal.

Metodologia: Foram realizadas buscas de artigos internacionais de acesso livre em bases de dados eletrônicos do Pubmed e Scielo dos últimos 10 anos.

Resultados: Essa bactéria possui alta estabilidade em produtos lácteos, alimentos e em pós liofilizados, tornando o seu uso vantajoso no setor industrial de alimentos. Essa cepa possui quatro características que interagem entre si e conferem efeitos benéficos: 1) aderência ao muco; 2) inibição de patógenos; 3) estimulação de interações imunológica; e 4) aprimoramento da função de barreira. A aderência ao muco é considerada pré-requisito para a colonização bacteriana e estudos *in vitro* demonstraram que ela possui a capacidade de colonizar transitoriamente a mucosa do intestino, aumentando os benefícios para a saúde. A inibição de patógenos acontece por meio de múltiplos mecanismos, como: produção de substâncias inibitórias, competição por nutrientes, remoção e/ou degradação de toxinas, competição por locais de aderência, modulação de virulência e indução de respostas imunes do hospedeiro. O aprimoramento da função de barreira auxilia a manutenção das células epiteliais que revestem o trato gastrointestinal, mantendo-as intactas e funcionais. As interações imunológicas atreladas ao uso de probióticos, estão relacionadas a comunicação com células imunológicas localizadas no intestino. Além disso, essa bactéria contribui para a manutenção da microbiota do trato gastrointestinal, redução dos efeitos colaterais de antibióticos, prevenindo as diarreias associadas com o uso da droga.

Conclusão: *Bifidobacterium animalis subsp. Lactis* torna-se uma bactéria probiótica de grande valia pelos seus inúmeros efeitos, tanto à microbiota intestinal, quando à saúde como um todo, principalmente quando associada a uma boa alimentação e a um adequado estilo de vida.

Trab. 254

USO DA FARINHA DE BANANA VERDE NO CONTROLE GLICÊMICO DE ANIMAIS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DA LITERATURA

Autores: SAMARA ANDRÉA DA COSTA FONSECA, ADRIANE VINHOTE MORAES VIANA, ELBERTH HENRIQUE MIRANDA TEIXEIRA, MAYARA COSTA CARNEIRO RAMOS, PATRICIA FERREIRA BORGES PEIXOTO, LEONARDO CORREA MIRANDA, LEIDIANE PEREIRA DA SILVA, VINICIUS LEIR BASTOS FREITAS, JOSE FERNANDO MARQUES BARCELLOS, SILVANIA DA CONCEICAO FURTADO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

Introdução: A ingestão de amido resistente (AR) presente na farinha de banana verde atenua as concentrações de glicose e insulina pós-prandial com o aumento da sensação de saciedade, o que seria uma ferramenta útil em dietas de emagrecimento ou de manutenção de peso. Estudos em animais demonstram que os amidos resistentes têm propriedades semelhantes a fibras, mostram benefícios fisiológicos e que podem prevenir doenças bem como auxiliar na diminuição do índice glicêmico.

Objetivo: Esta pesquisa objetivou realizar uma revisão sistemática da literatura a fim de verificar se estudos experimentais com animais são realmente necessários na comprovação da eficácia e segurança da farinha de banana verde para redução do índice glicêmico no Diabetes Mellitus Tipo 2.

Metodologia: Trata-se de uma revisão sistemática da literatura, a qual se desenvolveu considerando as informações disponíveis, coletadas e criticamente avaliadas, utilizando uma metodologia transparente, explícita e clara. A revisão sistemática é um tipo de estudo secundário que coleta e analisa os resultados de estudos primários sobre determinada questão. Para a base estrutural foi utilizada a Recomendação Prisma -Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses - a qual sugere, para a construção da pesquisa, um checklist contendo 27 itens divididos em seis partes, que corresponderam às etapas desta pesquisa. As palavras-chaves escolhidas foram: Farinha de Banana Verde, Glicemia, Animais, Prevenção, Alimento Funcional. A busca dos dados foram realizadas em revistas científicas nas bases MEDLINE, Bireme (Lilacs, IBICS e SciELO) e CAPES.

Resultados: Foram obtidos um total de 5.423 (100%) artigos a partir da seguinte estratégia de busca: (((diabetics) OR ("type 2 diabetes mellitus") OR (animals)) AND ("green banana flour") OR ("green banana biomass") OR ("resistant starch")) AND ("blood glucose") OR (normoglycemia)) OR ("sugar level"). Destes artigos encontrados, apenas 5 (0,09%) atenderam ao critério de inclusão desta pesquisa e todos estes artigos demonstraram em seus ensaios clínicos que a farinha de banana verde atua positivamente no controle glicêmico do grupo de animais com DM induzida.

Conclusão: É importante levar em consideração o fato de que como os resultados

obtidos nestas pesquisas demonstram a eficácia da farinha de banana verde sem que haja nenhuma intercorrência com o uso da terapia, dessa maneira a realização de mais pesquisas em humanos mostra-se mais relevante que prosseguir com trabalhos em animais.

Trab. 255

USO DA FARINHA DE BANANA VERDE PARA REDUÇÃO DO ÍNDICE GLICÊMICO EM PACIENTES COM DIABETES TIPO 2: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DA LITERATURA

Autores: ELBERTH HENRIQUE MIRANDA TEIXEIRA, MAYARA COSTA CARNEIRO RAMOS, ADRIANE VINHOTE MORAES VIANA, SAMARA ANDREA DA COSTA FONSECA, JOSE FERNANDO MARQUES BARCELLOS, SILVANIA DA CONCEICAO FURTADO, PATRICIA FERREIRA BORGES PEIXOTO, LEONARDO CORREA MIRANDA, LEIDIANE PEREIRA DA SILVA, HENRY MATHEUS BARROS GOES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

Introdução: No Diabetes Mellitus Tipo 2 (DMT2), o controle glicêmico constitui um desafio da prática clínica. Além disso, essa doença predispõe a muitas complicações, sendo considerada um grave problema de saúde pública mundial. Os alimentos que contêm amido resistente (AR), constituem uma alternativa coadjuvante na redução dos níveis glicêmicos em pessoas com DMT2. Um exemplo de alimento, rico em AR, indutor da redução glicêmica é a farinha de banana verde, mas não há fortes evidências científicas na literatura.

Objetivo: O objetivo desse estudo foi de avaliar se o uso da farinha de banana verde reduz o índice glicêmico em pacientes com DMT2 por meio de uma revisão sistemática da literatura.

Metodologia: A metodologia proposta foi fundamentada nas diretrizes propostas na rede Equator (PRISMA). Os 2 revisores foram previamente calibrados. Foi elaborado um protocolo de revisão sistemática que foi submetido ao PROSPERO e efetuada uma busca nas bases de dados (MEDLINE; EMBASE; AMED; OMS; LILACS; IBECs). Como critérios de inclusão, foram elegíveis ensaios clínicos randomizados cujo objetivo tenha sido avaliar o uso da farinha de banana para controle glicêmico de pacientes diabéticos tipo 2. Os critérios de exclusão foram relatos de caso, revisão de literatura, guidelines e estudos em animais. A extração

de dados foi feita por dois revisores de modo independente e um terceiro revisor resolveu as discordâncias encontradas. Para avaliar a certeza da evidência foi utilizado o GRADE.

Resultados: Foram encontrados 5.589 (100%) trabalhos científicos nas bases de dados supracitadas por meio da seguinte estratégia de busca: (diabetics) OR (type 2 diabetes mellitus) AND (green banana flour)) OR (“green banana biomass”) OR (“resistant starch”) AND (blood glucose) OR (normoglycemia) OR (“sugar level”), entretanto apenas 05 (0,089%) trabalhos atenderam completamente os critérios de inclusão/exclusão, sendo que a eficácia da farinha de banana verde na redução do índice glicêmico em pacientes com DMT2 foi demonstrada em somente 04 (0,071%) artigos científicos. Cabe destacar que a grande maioria dos artigos foram excluídos em decorrência de trabalharem com o amido resistente presente no milho e não na banana verde no que tange a redução da glicemia.

Conclusão: Podemos inferir que mais trabalhos deverão ser realizados com a farinha de banana verde para que esse insumo seja prescrito/recomendado de forma efetiva/segura no controle glicêmico dos pacientes com DMT2 dentro dos consultórios de nutrologia/nutrição.

Trab. 256

USO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS PARA A PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: KAIO AZEVEDO MACEDO, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES, DALYANE LAÍS DA SILVA DANTAS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Alimentos funcionais são alimentos ou ingredientes que trazem benefícios à saúde caso sejam consumidos de forma regular na dieta, estudos recentes apontam como esses alimentos têm potencial para ajudar na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis tais como: Diabetes Mellitus, Hipertensão, Cânceres e Doenças Cardiovasculares, já que estes alimentos possuem subsídios bioativos e antioxidantes eles tendem a auxiliar na prevenção ou até mesmo adiar o surgimento de doenças.

Objetivo: Realizar uma revisão da literatura sobre a importância nutricional do consumo de alimentos funcionais para a prevenção de doenças.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, em que foram selecionados 10 artigos publicados na língua portuguesa, de 2018 a 2022, utilizando as bases: SCIELO; Google Acadêmico e a Biblioteca Virtual em Saúde (BVS); e os descritores foram: alimentos funcionais e doenças crônicas.

Resultados: A prevenção das doenças crônicas não transmissíveis estão associadas ao estilo de vida e a alimentação fazendo com que ela seja uma das principais formas de se prevenir, dietas onde se possui uma base de frutas, vegetais, grãos podem contribuir na diminuição do impacto agressivo das enfermidades, podemos citar os alimentos ricos em fibras insolúveis que reduzem o risco da diabetes pois melhoram a sensibilidade do corpo à insulina, podemos citar também o consumo de vinho para redução dos riscos de doenças cardiovasculares por possuírem antioxidantes que eliminam radicais livres, os alimentos funcionais como alho, cebola e cominho também podem prevenir e auxiliar no controle de hipertensão, foi visto também que estudos indicam que 30% a 40% dos casos de câncer no mundo poderiam ser prevenidos através de medidas dietéticas, alimentos como couve-flor, repolho e brócolis oferecem um suporte substancial contra o câncer de colón.

Conclusão: Portanto, o consumo de alimentos funcionais de forma regular em uma dieta pode acarretar de forma benéfica em uma melhor prevenção de doenças crônicas não transmissíveis a partir dos efeitos bioativos encontrados nos alimentos.

Trab. 257

USO DE CHOCOLATE COMO ALIMENTO FUNCIONAL E SEUS BENEFÍCIOS

Autores: DALYANE LAIS DA SILVA DANTAS, ANA BEATRIZ FERREIRA SARAIVA, LEANDRO ARAÚJO BEZERRA JÚNIOR, CAMILA BEATRIZ SANTOS SILVA, JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA, DIEGO ELIAS PEREIRA, JOÃO MARCOS DA SILVA DANTAS, JULIANA KÉSSIA BARBOSA SOARES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Originado do processamento de sementes do cacau, o chocolate possui muitos benefícios para o organismo humano por conter substâncias polifenólicas capazes de diminuir o aparecimento de doença aterosclerótica, é anti-inflamatório e antioxidante, e além disso, é rico em flavonóides, que contribuem para a prevenção de doenças. Ademais, o uso desse alimento popular mundialmente apreciado pela população, quando em forma de alimento funcional, pode ser capaz de proporcionar uma vida mais saudável e aumentar a disseminação de alimentos mais saudáveis nos mercados e no cotidiano.

Objetivo: O presente resumo tem como objetivo realizar uma revisão literária acerca dos benefícios do chocolate para a saúde quanto à sua contribuição na elaboração de alimentos funcionais.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, na qual foram selecionados 5 artigos publicados na língua portuguesa, entre os anos de 2012 e 2022, tendo como base as plataformas: Google Acadêmico e revistas científicas; e os descritores: alimentos funcionais; benefícios do chocolate; chocolate funcional.

Resultados: A fim de propiciar mais saúde através dos alimentos, produtos a base de chocolate enriquecido com fibras da farinha da casca do maracujá são relatados pelo seu potencial em vários estudos. A casca de maracujá amarelo possui carboidratos, proteínas e pectinas. Isso mostra que tal alimento seria bem aceito pelos consumidores e contribuiria para a reutilização da fibra da casca do maracujá amarelo, diminuindo o desperdício por descarte. Além disso, experimentos como a da trufa de chocolate meio amargo com biomassa de banana verde, e de barras de chocolate funcionais enriquecidas com chia, foram capazes de mostrar alternativas mais benéficas para consumidores de chocolate.

Conclusão: A partir disso, conclui-se que o chocolate pode tornar-se cada vez mais benéfico sem deixar de ser palatável. Como também, seu uso como alimento funcional é inovador e contribui para o reaproveitamento de alimentos que geralmente são descartados por falta de conhecimento de quem consome.

Trab. 258**USO DE CREATINA PARA MELHORA DE COMPOSIÇÃO CORPORAL E PERFORMANCE NO BASQUETE AMADOR - UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

Autores: RAFAEL DA NÓBREGA BONFIM, THIAGO ALVES VIANA, FELIPE COUTINHO MARQUES FERREIRA, NATHÁ ROMULLO ALVES BARBOSA

Instituição: FACULDADES INTEGRADAS DE PATOS

Introdução: A suplementação correta e bem administrada pode auxiliar o atleta a se recuperar melhor de esforços anteriores, como também desenvolver substratos ou vias de uso específico de energia para as capacidades esportivas. A creatina monohidratada continua sendo um dos poucos suplementos para os quais as pesquisas demonstram consistência e que possui benefícios ergogênicos. Um suplemento amplamente utilizado e descrito para aumento de desempenho, força, potência e massa magra. A arginina pode apresentar efeitos positivos nos resultados de testes físicos relacionados ao desempenho anaeróbico

Objetivo: investigar os efeitos da suplementação de arginina e creatina visando melhora de desempenho dos atletas no esporte, através de uma revisão de literatura

Metodologia: Esse estudo foi produzido através do modelo de revisão integrativa, foram realizadas pesquisas nos seguintes bancos de dados: Scielo, Pubmed e Google Acadêmico. Após uma análise inicial de 156 trabalhos foram selecionados 15 artigos para base integral desse trabalho

Resultados: A arginina desempenha diversas funções metabólicas como o transporte, processamento e excreção de nitrogênio, síntese de ureia, creatina e outros aminoácidos, além de ser o substrato para a produção endógena de óxido nítrico. A posição da Sociedade Internacional de Nutrição Esportiva apresenta o uso da creatina como suplemento nutricional seguro, eficaz e ético. Além dos benefícios de melhorar a capacidade de força e massa muscular magra em conjunto com o treinamento, pode apresentar benefícios na prevenção de lesões. Em síntese, é possível conseguir melhor desempenho aeróbico e anaeróbico através da suplementação de arginina seguindo a recomendação das dosagens específicas.

Conclusão: A creatina apresenta eficácia em sua suplementação gerando resultados eficientes desde que respeitadas diretrizes para sua utilização. O uso de 3 a 5g/dia de creatina pode resultar em melhora de desempenho atlético. A nutrição esportiva está em constante evolução e faz-se necessária a investigação da associação da suplementação combinada de arginina e creatina visando melhora de desempenho atlético através de estudos experimentais devidamente controlados.

Trab. 259**USO DE NARIZ ELETRÔNICO, OLHO ELETRÔNICO E LÍNGUA ELETRÔNICA EM PRODUTOS CÁRNEOS**

Autores: SARAH FINARDI, JOÃO MIGUEL CONEGERO, MERCEDES GABRIELA REITER, SÁVIO LEANDRO BERTOLI, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A qualidade e o prazo de validade da carne e dos produtos cárneos são fatores-chave que envolvem métodos complexos e técnicos, bem como métodos sensoriais. Os dispositivos que facilitam a medição das características da carne e dos produtos cárneos são de grande ajuda para auxiliar nesta tarefa.

Objetivo: Esse estudo tem como objetivo revisar artigos específicos publicados da área de alimentos, para fornecer uma visão geral dos fundamentos do nariz, olhos e língua eletrônicos em sua aplicação na avaliação da qualidade e do prazo de validade da carne e dos produtos cárneos.

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

Resultados: A carne carrega nutrientes significativos para a saúde das pessoas, devido à sua composição de proteínas, gordura, ferro, zinco, niacina e vitaminas B6 e B12. Infelizmente, a carne é facilmente degradada se não for devidamente manipulada e conservada, causando sérios riscos à saúde. Na degradação da carne, a deterioração microbiana e as reações bioquímicas têm um papel importante, uma vez que o armazenamento inadequado acelera estas reações. Afim de detectar as taxas de deterioração, algumas técnicas de análise da qualidade dos alimentos são utilizadas para determinar características sensoriais como

sabor, odor, aparência visual e textura em um ambiente menos técnico e complexo, otimizando os métodos de monitoramento e controle dos alimentos armazenados. Assim, o nariz eletrônico (E-nose), olho eletrônico (E-eye) e língua eletrônica (E-tongue) são ferramentas eficazes para caracterizar o sabor, aroma e aparência em diversas fontes de alimentos de forma objetiva. Em termos de controle de qualidade e produção, normalmente são realizadas medições físico-químicas (pH, cor, concentração de produtos químicos) para autenticação de alimentos, e a análise sensorial é fundamental para a avaliação de atributos para estabelecer um perfil organoléptico dos diversos produtos.

Conclusão: Entretanto, apesar dos vários estudos que comprovam a elevada precisão dessas tecnologias, mais avanços são necessários para obter informações mais relacionadas às condições industriais. Agradecemos a CAPES e FAPESC pelo incentivo na pesquisa.

Trab. 260

USO DE NUTRIÇÃO PARENTERAL EM PACIENTE COM MONKYOX

Autores: CLARISSA DE OLIVEIRA SOARES PEIXOTO, RAFAELA BATISTA COUTINHO

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE CAMPOS

Introdução: A varíola dos macacos é uma zoonose causada pelo vírus monkeypox, do gênero Orthopoxvirus, pertencente à família Poxviridae. A essa família, também pertencem os vírus da varíola e o vírus Vaccinia. A doença é transmitida principalmente por contato direto ou indireto com sangue, fluidos corporais, lesões na pele ou mucosas de animais infectados. A transmissão secundária pode acontecer por contato próximo com secreções infectadas das vias respiratórias ou lesões na pele de uma pessoa infectada, ou com objetos contaminados recentemente com fluidos do paciente ou materiais da lesão. Até 01 de agosto de 2022 foram confirmados 25.391 casos distribuídos em 90 países com 01 óbito no Brasil. A desnutrição calórica proteica contribuiu para piores desfechos clínicos como no relato desse caso. A Nutrição Parenteral Total (NPT) é a principal forma de nutrir pacientes, desnutridos ou não, quando a dieta oral/enteral tem seu uso impossibilitado. Reforça a importância do caso

por ser o 2º óbito por Monkeypox no Brasil até a data de 09/09/22.

Objetivo: Relatar um caso clínico de Monkeypox em paciente imunodeprimido e desnutrido que necessitou do uso de NPT em virtude da impossibilidade de acesso ao trato gastrointestinal para dieta oral e/ou enteral.

Metodologia: Análise de prontuário de paciente internado em hospital público entre os dias de 24/08/22 a 29/08/22.

Resultados: Homem, 33 anos, admitido na UTI do hospital com quadro de Monkeypox de diagnóstico recente (há 10 dias), em pós-operatório de transversostomia para tratamento de obstrução intestinal por massa a esclarecer. História prévia de transplante renal em 2020 e Doença pelo Vírus da Imunodeficiência Humana (HIV) diagnosticada em 2017. Ao exame: desnutrido, com evidente perda de massa muscular, peso: 60 kg, altura 1,82 cm, lesões tipo crostas em face, tronco e membros superiores e inferiores, profundas, algumas com sangramento, impossibilitando a dieta oral ou mesmo a passagem de cateter nasoentérico para dieta enteral. Albumina sérica: 1.4 mg/dL. Foi prescrito NPT (fórmula 3:1, manipulada) com 1/3 do valor calórico total e planejamento de progressão de oferta proteica até 1.5g/kg/dia em até 4 dias. Paciente evoluiu a óbito por sepse após 6 dias de NPT.

Conclusão: A desnutrição proteico calórica impacta diretamente em piores desfechos relacionados à morbidade e mortalidade, mesmo em doenças com baixa taxa de mortalidade. Destaca-se a importância do planejamento e da intervenção da Terapia Nutricional precoce com o objetivo de minimizar os efeitos da desnutrição.

Trab. 261

USO DE SUBSTÂNCIAS PARA FINS ESTÉTICOS, SEM ACOMPANHAMENTO ADEQUADO

Autores: ARTUR FAVERO MARTINASSO, PEDRO IVO BATTISTON, GABRIEL SANCHEZ OKIDA, EDUARDO MAGRINI TURINI, ARTHUR VIANI PORCINA, RAFAELLA DE PAULA MATEUS, ANDRÉ SOARES RODRIGUES, HENRIQUE MUSSI FAITAROUNI, LUIZ FRANCISCO BRAGA BOZZO NICOLAU, DURVAL RIBAS FILHO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: O corpo perfeito tem se tornado uma busca mundial, principalmente no Brasil, com

isso, muitas pessoas tem usado anabolizantes, esteróides e outras substâncias para alcançar tal feito. Logo, cada vez mais as pessoas estão expostas a sequelas dessas substâncias, como doenças cardiovasculares e formação de coágulos, por exemplo. Por isso, essa pesquisa foi feita para poder ter uma visão melhor de como está a situação na cidade de Catanduva, interior de São Paulo, mostrando também democratizar o acesso a informações e riscos da utilização inadequada e sem acompanhamento de um profissional.

Objetivo: Analisar e quantificar, os praticantes de musculação de Catanduva, que usam ou que já usaram substâncias para fins estéticos sem o devido acompanhamento.

Metodologia: Estudo observacional e transversal, desenvolvido através da aplicação de formulários impressos para os praticantes de musculação das academias locais da cidade de Catanduva. A aplicação dos formulários foi feita pelos integrantes da diretoria da Liga Acadêmica de Nutrologia da Faculdade de Medicina de Catanduva durante o período de maio a junho de 2022. A população do estudo é composta de praticantes de musculação da cidade de Catanduva de ambos os sexos, a partir de 17 anos com uma amostra de 100 pessoas.

Resultados: Foram avaliados 100 indivíduos praticantes de musculação nas academias locais da cidade de Catanduva, sendo 69 indivíduos do sexo masculino e 31 indivíduos do sexo feminino. Dentre eles, 65 indivíduos declararam que já fizeram uso de substâncias com fins estéticos, sendo 44 indivíduos do sexo masculino e 21 do sexo feminino. Dentre os usuários, apenas 28 possuíam algum acompanhamento e/ou indicação de um profissional (43%). Adiante, buscando entender quais as substâncias os participantes faziam ou fazem uso, 49 indivíduos informaram o uso de termogênicos e medicamentos similares, 22 informaram o uso de anabolizantes e 12 informaram o uso de hormônios peptídeos. Nesta pesquisa, os indivíduos puderam informar mais de uma substância que já fizeram ou fazem uso.

Conclusão: O presente estudo possibilitou a obtenção de dados atuais sobre a quantidade de indivíduos que utilizam ou já utilizaram substâncias para fins estéticos na população de Catanduva. Com tais dados, é importante entender que há um alto nível de indivíduos desacompanhados de um serviço profissional e que a difusão de informações

e efeitos sobre essas substâncias principalmente para os usuários sem qualquer tipo de instrução é uma importante medida de saúde pública.

Trab. 262

USO DE SUPLEMENTAÇÃO EM PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO NAS ACADEMIAS DE CATANDUVA

Autores: MARIA EDUARDA CAMOSSI, ANDRÉ LUÍS MOREIRA DE OLIVEIRA FILHO, DANIEL HENRIQUE MORO ZEMINIANI, LORENA PINHO RECHE, IZABELA RUY S

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: Atletas utilizam de manipulações dietéticas e consumo de nutrientes com o fim de aumento de performance há milênios. Porém, na atualidade a utilização de suplementos esportivos não está mais restrita a atletas de alta performance, mas vem tomando parte do mercado e deixando a dúvida se tal suplementação é necessária e segura (Bacurau, 2009).

Objetivo: Esta pesquisa visa analisar se há um entendimento acerca da suplementação por parte dos consumidores, como a substância age no organismo e porque consumi-la ao praticar musculação.

Metodologia: A população de estudo abrangeu os praticantes de musculação nas academias de Catanduva (Clube de Tênis de Catanduva, TNT e Intersports), de ambos os sexos, que aceitaram participar desse estudo. A participação ocorreu após a assinatura do TCLE. Foi aplicado um questionário com 3 perguntas, mantendo a anonimidade dos entrevistados: "O senhor(a) faz uso de algum tipo de suplementação? Em caso afirmativo, quais?", "como o senhor(a) iniciou o uso?" e "objetivos usando o suplemento?". A metodologia de análise de dados foi baseada em tabelas e gráficos produzidos pelo excel.

Resultados: A coleta de dados apresentou 55 respostas. Dos entrevistados, 33 fazem uso de algum tipo de suplementação, sendo 72,7% consumidores de whey e creatina, 15,2% de albumina, 6,1 % de bcaa, 6,1% de pré treino, 3% de glutamina e 18,2% de outros (caféina, hipercalóricos, entre outros). Destes, 16 começaram por iniciativa própria, 5 por indução de um personal/amigos de academia, 2 por indicação de parentes e 11 por indicação de profissionais da saúde. Em somatória, 54,5% buscam hipertrofia, 12,1% manter massa muscular, 33,3%

substituem/complementam alimentação e 51,5% melhora de desempenho, havendo 6,1% visando aceleração metabólica, recuperação muscular e complementação pós cirurgia bariátrica.

Conclusão: Assim, fica claro que há um entendimento acerca da suplementação por parte dos praticantes de musculação. Entretanto, a maior parte dos entrevistados não utilizam a suplementação com o acompanhamento de um profissional da saúde. Dessa forma, não é conferida uma segurança nesse processo, pois há margens para exageros e possíveis efeitos adversos prejudiciais aos indivíduos. Portanto, a suplementação pode atuar como um recurso extra na busca da melhora física e estética, mas deve ser feita com o acompanhamento de um profissional capacitado.

Trab. 263

USO DE TESTOSTERONA TRANSDÉRMICA E FUNÇÃO HEPÁTICA : UM ESTUDO OBSERVACIONAL EM HOMENS NO MUNICÍPIO DE BELO HORIZONTE-MG

Autores: THAÍSA MARQUES DE LIMA BRAMUSSE, SÉRGIO DA SILVA FERNANDES, LUCAS MENDES PENCHEL, AMÁLIA CINTHIA MENESES DO RÊGO, IRAMI ARAÚJO FILHO, FAUSTO PIERDONÁ GUZEN, DINALVA BRITO DE QUEIROZ

Instituição: UNIVERSIDADE POTIGUAR

Introdução: Recentemente, um interesse expressivo tem se desenvolvido sobre a importância da condição conhecida como climatério masculino ou andropausa. Nos homens este processo é não universal, ocorrendo em uma porção da população masculina com manifestações clínicas mais graduais do que as que ocorrem em mulheres na menopausa.

Objetivo: O presente estudo teve como objetivo avaliar a função hepática de homens adultos sob uso transdérmico de testosterona na cidade de Belo Horizonte – MG/Brasil.

Metodologia: Os sujeitos da pesquisa eram homens, pacientes do Penchel Clínica internada em 2017. Como critério de inclusão, os homens precisariam ter entre 19 e 55 anos e testosterona total medida em valores abaixo de 320ng/dl, que caracterizaria insuficiência hormonal. Após 60 dias de uso do hormônio, os homens passaram por reavaliação bioquímica para análise dos valores de testosterona.

Resultados: Por ser de rápida absorção, meia vida curta e fígado sem retorno, essa via de

reposição torna-se uma excelente alternativa de escolha para testosterona em 100% dos sujeitos ($p = 0,0441$), sugerindo que não houve diferença significativa entre os duas medidas avaliam a GGT, a principal marcador agudo de alteração da lesão hepática.

Conclusão: Cuidado para pacientes com deficiência de testosterona deve se concentrar na avaliação precisa dos níveis totais de testosterona, sintomas e sinais, bem como monitoramento adequado durante o tratamento para garantir que o níveis de testosterona são alcançados e os sintomas melhoram.

Trab. 264

USO DO METILFENIDATO NO TRATAMENTO DO TRANSTORNO DE COMPULSÃO ALIMENTAR: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DA LITERATURA

Autores: MEYSON SANTOS SILVA, LUCAS HENRIQUE DE AMORIM LIMA, ROGÉRIO DO ESPÍRITO SANTO AMORIM CORRÊA, NATHÁLIA SENA ROCHA, PEDRO RAFAEL ROCHA STERMER, ALINE PEREIRA CARDOSO

Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ

Introdução: A compulsão alimentar é considerada um transtorno alimentar caracterizado pela ingestão exagerada de alimentos, sendo uma condição geralmente manejada por equipe multiprofissional, sendo o uso de medicamentos uma das estratégias incluídas no tratamento.

Objetivo: Este estudo teve como objetivo avaliar a eficácia do metilfenidato no manejo farmacológico desse transtorno.

Metodologia: Trata-se revisão sistemática da literatura. Inicialmente realizou-se uma estratégia de busca com alta sensibilidade, construída a partir de descritores de saúde (DeCs), nas bases Web of Science, PubMed, BVS, Cochrane Library e Embase. Foi utilizado o software Rayyan QCRI® para triagem e uma planilha no software Microsoft Excel® para extração de dados, após isso os artigos foram adicionados no gerenciador de referências Mendeley. Por fim, utilizou-se a escala Newcastle-Ottawa para avaliar a qualidade metodológica dos estudos incluídos.

Resultados: Foram identificados 256 artigos, sendo 16 encontrados na BVS, 14 na Pubmed, na Cochrane Library foram encontrados 11 artigos, na Scopus, 84, na Embase, 99, e, por fim, na Web

of Science, 32. Destes artigos, 142 foram excluídos como duplicatas. Em seguida foi feita a leitura dos títulos e resumos dos 114 artigos restantes, no qual 10 foram selecionados com potencial para a revisão, sendo analisados na íntegra. Após a leitura integral, 9 estudos foram considerados elegíveis para esta revisão sistemática da literatura. A partir dos estudos eleitos, foi observado que o uso do metilfenidato foi associado a resultados promissores no tratamento do transtorno de compulsão alimentar, por exemplo, resultou na diminuição de episódios compulsivos, inclusive na população pediátrica após a tentativa de terapias convencionais, segundo estudos incluídos. Porém, ressalta-se a necessidade de estímulo às estratégias de enfrentamento ao estresse e o monitoramento atencioso de efeitos adversos do fármaco.

Conclusão: Constata-se efeitos terapêuticos com o uso do metilfenidato no transtorno de compulsão alimentar, no entanto, há a necessidade de que mais estudos clínicos sejam realizados para avaliar a viabilidade do metilfenidato na compulsão alimentar, sobretudo em outras amostras.

Trab. 265

USO TOPICO DE CAPSAICINA REDUZ INTENSIDADE DAS MANIFESTAÇÕES EM MODELO MURINO COLITE ULCERATIVA

Autores: ELANDIA APARECIDA DOS SANTOS, JANAYNE LUIHAN SILVA, PAOLA CAROLINE LACERDA LEOCADIO, MARIA EMILIA RABELO ANDRADE, JULIANA DE LIMA ALVES, JAMIL SILVANO DE OLIVEIRA, EDENIL COSTA AGUILAR, ANA MARIA CAETANO DE FARIA, VALBERT NASCIMENTO CARDOSO, JACQUELINE ISAURA ALVAREZ-LEITE

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

Introdução: A capsaicina, um composto pungente das pimentas é descrito como um anti-inflamatório potente, com ação antioxidante e antimicrobiana, modulando o sistema imune e a microbiota. As doenças inflamatórias intestinais como a retocolite ulcerativa são uma classe de doenças idiopáticas que envolvem fatores genéticos e ambientais. Há envolvimento de quebra da barreira intestinal, ocasionando translocação bacteriana e entrada de antígenos para o epitélio intestinal. Isso causa a ativação do sistema imune progredindo com lesão tecidual.

Objetivo: Avaliar o efeito do uso tópico de capsaicina nos sinais clínicos característicos da colite como perda de peso e encurtamento do cólon; na melhora da inflamação e função da barreira epitelial em colite experimental induzida por sulfato de dextrano de sódio (DSS). É também objetivo avaliar a biodistribuição da capsaicina na pele até o intestino.

Metodologia: Camundongos C57/BL6 controles ou com colite induzida DSS receberam ou não creme de capsaicina a 0,075% por 6 dias, avaliando-se os sinais clínicos por aferição da perda de peso e comprimento do cólon. A biodistribuição da capsaicina no organismo foi avaliada acompanhamento da aplicação de capsaicina marcada com tecnécio radioativo. A função da barreira foi avaliada por imagens de microscopia eletrônica, imunofluorescência e imuno-histoquímica. A disbiose foi avaliada de forma indireta pelo perfil de ácidos graxos de cadeia curta por cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC). O perfil celular foi avaliado por citometria de fluxo.

Resultados: Nossos resultados mostraram pela primeira vez, que o creme de capsaicina diminuiu a perda de peso, o encurtamento do cólon e a diarreia, típicos de colite. A farmacocinética da capsaicina marcada com tecnécio radioativo mostrou que o creme de capsaicina aplicado no dorso do animal alcança o cólon e pode atuar diretamente no local. O uso do creme de capsaicina levou à melhora da função de barreira epitelial, com preservação de proteínas das junções firme, aderente e dos desmossomos. Nos linfonodos cecais dos animais tratados foi vista uma menor frequência de células T CD4+ (RORT, LAP e Treg). Observamos também que o grupo tratado com creme de capsaicina melhorou o perfil de ácidos graxos de cadeia curta no ceco.

Conclusão: Nossos resultados sugerem que a capsaicina em administração tópica pode ser um adjuvante promissor no tratamento de colite, reduzindo a inflamação e melhorando a função de barreira intestinal.

Trab. 266**VENVANSE® (DIMESILATO DE LISDEXANFETAMINA) NA COMPULSÃO ALIMENTAR: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA**

Autores: EDUARDO DA SILVA BRUM, JOSE FERNANDO PEREIRA RODRIGUES, JOSE ANTUNES DE SOUZA JUNIOR, RODRIGO ROSSI BUENO, ERIKA BOZOLA

Instituição: OUTROS

Introdução: A compulsão alimentar constitui um importante problema de saúde pública em virtude de suas fortes associações com outros transtornos médicos e psiquiátricos, principalmente obesidade e depressão. O transtorno de compulsão alimentar (TCAP) é caracterizado por episódios discretos de consumo rápido e excessivo de alimentos não necessariamente motivados por fome ou necessidade metabólica. Comorbidades como obesidade, diabetes, hipertensão e dor crônica são alguns de seus fatores de risco. Apresenta-se mais comumente em indivíduos obesos, mas não se limita a eles. Além das alterações causadas na saúde física, o TCAP afeta significativamente a saúde mental do indivíduo devido à uma estigmatização, no qual a sociedade rotula como indivíduos preguiçosos ou incapazes de lidar com seus próprios desejos.

Objetivo: Analisar a eficácia do dimesilato de lisdexanfetamina (Venvanse) na compulsão alimentar.

Metodologia: Os termos “binge eating” e “lisdexamfetamine” foram utilizados para as buscas. Foram encontrados ao todo 90 artigos. Ao colocar-se filtro de tipo de artigo (ensaios clínicos randomizados ou não), restaram 17 trabalhos. Foram excluídos 11 artigos por não se enquadrarem em um dos critérios de inclusão. Portanto, a presente revisão contou com 6 ensaios a respeito da eficácia do dimesilato de lisdexanfetamina em casos de compulsão alimentar.

Resultados: Observou-se que o dimesilato de lisdexanfetamina foi bastante eficaz na redução dos episódios de compulsão alimentar, quase levando-o ao zero numa escala semanal em todos os estudos analisados. Ainda, observou-se que os efeitos adversos mais comuns foram náuseas, xerostomia e cefaléias, sendo assim, sua administração segura à curto, médio e

longo prazo. A presente revisão constatou que nos ensaios clínicos analisados, o dimesilato de lisdexanfetamina é capaz de tratar o transtorno de compulsão alimentar periódica.

Conclusão: O dimesilato de lisdexanfetamina demonstrou ser um tratamento eficaz e seguro para o TCAP. Nos estudos analisados, o fármaco reduziu tanto os sintomas do TCAP quanto o peso corporal dos pacientes com o transtorno. Esse efeito é causado pela ação do DML através de modificações sobre apetite/saciedade, recompensa e processos cognitivos, incluindo atenção e impulsividade/inibição. O mecanismo de evidência de ação é limitado e uma melhor compreensão dos mecanismos comportamentais e neuroquímicos de ação do DML pode levar ao desenvolvimento de terapias medicamentosas aprimoradas para tratar o TCAP.

Trab. 267**VITAMINA D E FATORES PROGNÓSTICOS EM PACIENTES PORTADORES DE COVID-19 GRAVE**

Autores: ISOLDA PRADO DE NEGREIROS NOGUEIRA MADURO, JULIANA PONTES LIMA, CLARA VALENTINA NOLI MENDOZA, GIOVANA RIBAS CHICRE, HENRI HORSTMANN, KÁTIA DO NASCIMENTO COUCEIRO, JOÃO MARCUS BEMFICA BARBOSA FERREIRA, MONICA REGIA HOSSANA DA SILVA, ALBA REGINA JORGE BRANDÃO, ADRIANA TAVEIRA TÁVORA DE ALBUQUERQUE

Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS

Introdução: Observa-se forte veiculação de informações na mídia no tocante à nutrição equilibrada como método eficaz na manutenção da imunidade. Destarte, o estudo em questão visa promover conhecimento à comunidade e aos profissionais de saúde sobre níveis séricos da vitamina D3, e fatores prognósticos no cenário da Pandemia do SARS-COV-2, em pacientes graves.

Objetivo: Avaliar os dados acerca da dosagem de vitamina D3 em pacientes com Covid-19 grave, atendidos em unidades de saúde de urgência e emergência na cidade de Manaus, entre outubro de 2021 e novembro de 2021, prospectivamente, correlacionando com variáveis de prognóstico (dados nosográficos e antropométricos).

Metodologia: Estudo observacional analítico transversal e prospectivo com pacientes portadores de Covid-19 grave e que apresentaram no prontuário dados antropométricos, foram solici-

tados a realizar os exames da hidroxivitamina D pelo médico de serviço do Sistema Único de Saúde (SUS). O acesso se deu via prontuário e os dados foram formulados em questionário elaborado pelos pesquisadores. Os prontuários foram consultados no portal eletrônico de registros (iDoctor). A população foi estimada por amostragem aleatória.

Resultados: Foram avaliados 68 pacientes com média de idade de $56,8 \pm 20,0$ anos, 50% mulheres e 50% homens, com IMC médio de $28,5 \pm 6,2$ kg/m² e a maioria com sobrepeso ou obesidade (69,8%). A vitamina D3 sérica apresentou uma mediana de 14,2 ng/mL. Hipertensão arterial sistêmica (57,1%) e Diabete Mellitus (44,6%) foram as comorbidades mais frequentes. O índice de massa corporal apresentou correlação inversa fraca com vitamina D3 ($P=0,044$). Pacientes com sobrepeso/obesidade tinham níveis séricos de vitamina D3 inferiores aos de participantes com eutrofia ($P=0,004$). Os pacientes eutróficos tinham, mais frequentemente, níveis de vitamina D3 suficiente e os pacientes com sobrepeso/obesidade, níveis deficientes ($P=0,002$).

Conclusão: A classificação dos níveis séricos da vitamina D3 indicou que a maioria da amostra apresentavam deficiência. Trabalho suportado pela FAPEAM.

Trab. 268

VITAMINA D E SUA CORRELAÇÃO COM UM PROBLEMA DE SAÚDE PÚBLICA: OBESIDADE

Autores: MARIA CLARA OLIVEIRA, KARINA COBUCCI DA SILVA TEIXEIRA, ROMULO BAGANO MENESES, JOSE SILVA PIMENTEL FILHO, ALESSANDRA SABRINA SOUZA DE OLIVEIRA, KAREN CHRISTINE LACERDA ARNAUD, LARA SANTOS ARRUDA SPOSITO, SUZANA VIANA DE MOURA BATALHA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO SERRA DOS ÓRGÃOS

Introdução: A obesidade é compreendida como doença crônica caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal e que ocasiona repercussões à saúde, com diminuição significativa no tempo e qualidade de vida. A vitamina D possui inúmeras funções clássicas, como: estimula a absorção intestinal de cálcio, estimula a reabsorção do cálcio nos túbulos renais distais, colabora com o paratormônio (PTH) para regular o cálcio no sangue e estimula os osteoblastos a produzir osteocalcina.

Objetivo: O objetivo deste estudo é apontar qual é a relação da vitamina D no desenvolvimento da obesidade.

Metodologia: Revisão sistemática nas bases de dados Scielo, Lilacs e Bireme com os descritores: “vitamina D”, “obesidade” e “saúde pública” observando então diferentes publicações científicas que estivessem correlacionando a hipovitaminose D com os processos de produção e manutenção da obesidade.

Resultados: Foram encontrados inúmeros estudos de revisão sistemática, metanálises e ensaios clínicos. Foram selecionados os estudos relevantes à fisiopatologia da hipovitaminose D correlacionada à obesidade.

Conclusão: As pesquisas apontam que esta ligação está mais associada ao fato de a vitamina D sofrer sequestro pelas células adiposas, reduz a biodisponibilidade deste hormônio, o que significa que, a hipovitaminose D uma descoberta consecutiva ao desenvolvimento da obesidade. Se faz necessário outras pesquisas para que se consolide a relação a vitamina D e a obesidade, e para além desse estudo propor uma terapia de suplementação de vitamina D para pessoas obesas.

Trab. 269

VITAMINA D E SUAS MÚLTIPLAS FUNÇÕES NO ORGANISMO HUMANO: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: SAMARA MALTA VILANOVA, KARLA CRISTINA MALTA VILANOVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

Introdução: A vitamina D (Vit D) é uma vitamina lipossolúvel essencial para o metabolismo de ossos e minerais. O status de Vitamina D é avaliado medindo-se os níveis séricos de 25-hidroxivitamina D [25(OH)D]. (OKOSHI, MARINA; CORTEZ, ROSANA; PAGAN, LUANA; MARTINEZ, PAULA; PEREIRA, FELIPE; 2021). Sabe-se que esta vitamina constitui uma parte importante na regulação de certas funções do corpo humano, como os minerais e a integridade do esqueleto, para citar alguns deles. Embora aproximadamente 90% dele seja obtido através do 7-deidrocolesterol da pele no colecalciferol, o restante é obtido através da alimentação e não requer suplemento nutricional em humanos com exposição solar adequada. A medição da 25-hidroxivitamina D (calcidiol) é a que mais se aproxima de estimar os depósitos de

vitamina D em comparação com sua forma ativa, o calcitriol. (OJEDA, MARÍA; INVERNIZZI- PRATS, JUAN; ACOSTA, ALCIDES; BURGOS, ALANA, 2021). A deficiência de vitamina D ou do receptor da Vitamina D é associada a problemas de saúde como desordens esqueléticas, hipertensão, doenças cardiovasculares, diabetes mellitus, dislipidemias, doenças autoimunes e doenças infecciosas. Com isso, a suplementação de Vitamina D tem sido proposta como uma possível medida preventiva, podendo ser aplicada em muitas patologias, inclusive na tuberculose. (TEIXEIRA, HENRIQUE; DIAS, LAVÍNIA; BIZARRO, HELOÍSA; CATRO, JUCIANE; 2019).

Objetivo: Discutir sobre as funções da vitamina D descritas na literatura e os principais benefícios da mesma no organismo humano e se tais benefícios tem comprovação científica.

Metodologia: Foram analisados artigos, e plataformas de pesquisa como pubmed, scielo, feita uma análise dessa literatura utilizando palavras chaves tais como “vitamina D”, “benefícios”, “efeitos” a respeito da vitamina D.

Resultados: Os achados apresentados por esta revisão indicam que a Vitamina D tem um papel muito importante no organismo humano, no entanto, são necessários mais estudos para correlacionar e comprovar a efetividade da mesma nas mais diversas funções.

Conclusão: A vitamina D tem múltiplas funções no organismo humano, no entanto, há necessidade de mais estudos para que haja a real comprovação da eficácia dessa vitamina para o bom funcionamento do corpo e prevenção de doenças. Além disso, ressalta-se a importância de se manter um nível sérico adequado dessa vitamina para que hajam tais benefícios. Evitando-se, assim, a toxicidade da mesma, que pode ser bastante prejudicial à saúde.

Trab. 270

VITAMINA D NO PROGNÓSTICO DA COVID19: QUAIS AS EVIDÊNCIAS EM ESTUDOS CLÍNICOS?

Autores: EMANUEL INOCENCIO RIBEIRO DA SILVA, PAULA BRIELLE, MARCIO MONTEIRO DA SILVA, RAFAEL SOARES PIRES RODRIGUES, FERNANDO GUANABARA

Instituição: UNIVERSIDADE IGUAÇU

Introdução: Atualmente, sabe-se da correlação positiva entre os níveis séricos de vitamina D (VD)

e melhor prognóstico frente a várias patologias de caráter inflamatório, incluindo a COVID19. Embora existam evidências da ação anti-inflamatória da VD, estudos envolvendo populações e desfechos clínicos ainda estão sendo publicados.

Objetivo: Revisar os efeitos da VD na severidade do COVID19 em metanálises de estudos clínicos.

Metodologia: A busca foi realizada nas bases PUBMED e do COCHRANE LIBRARY empregando os descritores “vitamin d”, “immunity”, “covid 19”. Foram incluídos artigos de revisão sistemática publicados nos anos de 2020 a 2022, nas línguas inglesa, que avaliaram desfechos clínicos em pacientes. Foram excluídas revisões sem meta-análise ou estudos pré-clínicos.

Resultados: Os trabalhos de Dissanayke (2022), Seal (2022) e Pereira (2022) apontam associação positiva entre níveis séricos VD e melhor prognóstico da COVID19 além de menor risco de hospitalização. Os trabalhos não apontam diferenças nos níveis de mortalidade em pacientes já agravados. Quando os trabalhos avaliam a suplementação oral de VD, observa-se que os pacientes tem menor tempo de internação, menor necessidade de ventilação mecânica quando suplementados com doses acima de 25.000UI/dia. Hariyanto et al., 2020, observou melhora da morbimortalidade de maneira dose-dependente, onde valores mais altos de suplementação (acima de 50.000UI/dia) obtinham maior número de pacientes com melhora dos sintomas de COVID19, mesmo em casos de administração única. Rastogi (2022) corrobora com tais achados, mostrando menor mortalidade em pacientes internados (com VD sérica <30ng/dL) após suplementação de 50mg/kg/dia. Todos os artigos avaliados justificam seus achados com base na ação anti-inflamatória dos receptores VDR e controle do sistema renina-angiotensina-aldosterona, que diminuem a chance de agravamento da COVID19. Este desfecho é explicado pela regulação epigenética das células CD4, aumentando os níveis de IL 10 e por conseguinte, a atividade imunológica, endócrina e metabólica.

Conclusão: Assim, conclui-se que a insuficiência de VD está relacionada a um pior prognóstico da COVID 19 e a suplementação desta VD parece figurar como método terapêutico propício, embora sejam necessários mais estudos que esclareçam as doses e tempo de administração mais seguros e efetivos.

Índice de Trabalhos

International Journal of Nutrology • N.º 26 • Vol 1 • Ano 2022

A CIÊNCIA DA CARNE CULTIVADA - Trab.: 1

A DEFICIÊNCIA DE VITAMINA D EM PACIENTES ATENDIDOS EM PORTO VELHO, RONDÔNIA - Trab.: 2

A IMPORTÂNCIA DA IMPLEMENTAÇÃO DE PARÂMETROS DE QUALIDADE DURANTE O PROCESSO DE INDUSTRIALIZAÇÃO DA CARNE BOVINA - Trab.: 3

A IMPORTÂNCIA DA INSERÇÃO DE ALIMENTOS COM FUNÇÕES PROBIÓTICAS: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 4

A IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO COMPORTAMENTAL (NC) NO TRATAMENTO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 5

A IMPORTÂNCIA DO SONO PARA A ATIVIDADE FÍSICA - Trab.: 6

A IMPORTÂNCIA DOS EXERCÍCIOS FÍSICOS RESISTIDOS NO TRATAMENTO DA OSTEOPOROSE - Trab.: 7

A INFLUÊNCIA DA ABREVIACÃO DO JEJUM PRÉ-OPERATÓRIO NA SENSACÃO DE SEDE E NA RESISTÊNCIA INSULÍNICA DE IDOSOS COM FRATURA DE FÊMUR PROXIMAL - Trab.: 8

A INFLUÊNCIA DA MÍDIA SOCIAL NO CONTEXTO DOS TRANSTORNOS ALIMENTARES: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DE LITERATURA - Trab.: 9

A INFLUÊNCIA DO ESTRESSE NOS HÁBITOS ALIMENTARES DOS ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS - Trab.: 10

A INFLUÊNCIA DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS NA ABSORÇÃO DE NUTRIENTES PARA PORTADORES DE FIBROSE CÍSTICA: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 11

A INFLUÊNCIA DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS NO COMBATE A DIVERSOS TIPOS DE NEOPLASIAS MALIGNAS: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 12

A PREVALÊNCIA DO CONSUMO DE ÁLCOOL EM PACIENTES SEDENTÁRIOS - Trab.: 13

A RELAÇÃO DA OBESIDADE COM EXERCÍCIO FÍSICO E ALIMENTAÇÃO - Trab.: 14

A RELAÇÃO DO CONSUMO DE PRÉ-TREINO COM O RENDIMENTO EM PRÁTICA DE EXERCÍCIO FÍSICO POR ESTUDANTES BRASILEIROS DE MEDICINA - Trab.: 15

A RELAÇÃO DO CONSUMO DE PRÉ-TREINO COM O RENDIMENTO EM PRÁTICA DE EXERCÍCIO FÍSICO POR ESTUDANTES BRASILEIROS DE MEDICINA - Trab.: 16

A RELAÇÃO DOS NÍVEIS DE TESTOSTERONA E AS DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS - Trab.: 17

A RELAÇÃO ENTRE A ALIMENTAÇÃO E A SAÚDE MENSTRUAL - Trab.: 18

A RELAÇÃO ENTRE CONSUMO DE FRUTOSE E DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO ALCÓOLICA - Trab.: 19

A RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS E O AUMENTO DA IMUNIDADE: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 20

A RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE FÓRMULAS INFANTIS E OBESIDADE NA CRIANÇA - Trab.: 21

A RELAÇÃO ENTRE TRANSTORNOS ALIMENTARES E PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPOS I E II - Trab.: 22

A SUPLEMENTAÇÃO DE CREATINA E SEU EFEITO NEUROPROTETOR NAS DOENÇAS NEURODEGENERATIVAS - Trab.: 23

A VALIDADE DE UMA DIETA RICA EM LUTEÍNA PARA O BOM FUNCIONAMENTO CEREBRAL E PSÍQUICO - Trab.: 24

ABORDAGEM NUTRICIONAL DE CRIANÇA HOSPITALIZADA POR INFECÇÕES RESPIRATÓRIAS AGUDAS: RELATO DE CASO CLÍNICO - Trab.: 25

ACONSELHAMENTO, ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL E REDUÇÃO DE FATORES DE RISCO ASSOCIADOS À SÍNDROME METABÓLICA - Trab.: 26

ALIMENTAÇÃO E ENDOMETRIOSE - Trab.: 27

ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E A ENTRADA DE SÓDIO NOS NEURÔNIOS: UMA RELAÇÃO ENTRE GLUTAMATO MONOSSÓDICO E DOENÇAS NEURODEGENERATIVAS - Trab.: 28

ALTERAÇÕES SENSORIAIS CAUSADAS POR REAÇÕES DETERIORATIVAS EM CARNES - Trab.: 29

ANAFILAXIA AO TRIGO: UMA REVISÃO NÃO SISTEMÁTICA - Trab.: 30

ANÁLISE DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA CARNE SUÍNA COMERCIALIZADA NO BRASIL - Trab.: 31

ANÁLISE RETROSPECTIVA DOS CASOS DE INTOXICAÇÃO ALIMENTAR NA REGIÃO NORDESTE DO BRASIL ENTRE 2016 E 2021 - Trab.: 32

ANSIEDADE E O SEU EFEITO SOBRE O COMPORTAMENTO ALIMENTAR - Trab.: 33

ANTIMICROBIANOS NATURAIS NA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS - Trab.: 34

ASSOCIAÇÃO ENTRE DISBIOSE E OBESIDADE NO PERÍODO PRÉ-PANDEMIA - Trab.: 35

ASSOCIAÇÃO ENTRE DISBIOSE INTESTINAL E DOENÇAS FORA DO TRATO GASTROINTESTINAL - Trab.: 36

ASSOCIAÇÃO ENTRE FATORES DE RISCO CLÍNICO, ANTROPOMÉTRICO E BIOQUÍMICO EM INFECTADOS OU NÃO POR HIV-1, COM E SEM SÍNDROME METABÓLICA - Trab.: 37

ASSOCIAÇÃO ENTRE QUALIDADE DO SONO, ATIVIDADE INFLAMATÓRIA E ESTADO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM DOENÇA INFLAMATÓRIA INTESTINAL - Trab.: 38

ATÉ QUE PONTO PODE CHEGAR A VIGOREXIA: RELATO DRAMÁTICO DO USO DE SILICONE INDUSTRIAL COM FINALIDADE ESTÉTICA - Trab.: 39

ATENDIMENTO DA NUTRIÇÃO CLÍNICA EM HOSPITAL REFERÊNCIA ESPECIALIZADO NAS DOENÇAS INFECCIOSAS NO BRASIL: RELATO DE CASOS - Trab.: 40

ATIVIDADE ANTIMICROBIANA IN VITRO DO EXTRATO ETANÓLICO DE AGARICUS BRASILIENSIS SOBRE BACTÉRIAS PATOGÊNICAS - Trab.: 41

AUMENTO DO CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS NA DIETA DE ADULTOS COMO FATOR DE RISCO PARA OBESIDADE E DOENÇAS CRÔNICAS: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA - Trab.: 42

- AUTOCONTROLE E DISTÚRBIOS ALIMENTARES - Trab.: 43
- AVALIAÇÃO DA ADESÃO ÀS RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS E DE EXERCÍCIO FÍSICO EM PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 2 EM UM CENTRO DE ENDOCRINOLOGIA - Trab.: 44
- AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL NO PRÉ-OPERATÓRIO DE LIPOASPIRAÇÃO DE ALTA DEFINIÇÃO COM LIPOENXERTIA DO MÚSCULO RETO ABDOMINAL GUIADA POR ULTRASSOM (TÉCNICA INÉDITA UGRAFT) - Trab.: 45
- AVALIAÇÃO DA GORDURA VISCERAL EM PACIENTES ATENDIDOS EM PORTO VELHO, RONDÔNIA - Trab.: 46
- AVALIAÇÃO DE MARCADORES BIOQUÍMICOS DE LIPIDOGRAMA COMO FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM PESSOAS VIVENDO COM VIH SOB TERAPIA ANTIRRETROVIRAL - Trab.: 47
- AVALIAÇÃO DE PERDA DE MASSA MUSCULAR EM PACIENTES EM REABILITAÇÃO PÓS COVID - 19 ATRAVÉS DA ULTRASSONOGRAFIA DE QUADRÍCEPS FEMORAL - Trab.: 48
- AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES GRÁVIDAS BRASILEIRAS, NO PERÍODO DE 2010 A 2021 - Trab.: 49
- AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL POR MACRORREGIÃO BRASILEIRA NO PERÍODO DE 2010 A 2021 - Trab.: 50
- AVALIAÇÃO DO GRAU DE ESTIGMATIZAÇÃO DA PRESCRIÇÃO DE MEDICAMENTOS ANTIOBESIDADE EM PACIENTES OBESOS POR ACADÊMICOS DE MEDICINA DO NOROESTE PAULISTA - Trab.: 51
- AVALIAÇÃO DO RISCO NUTRICIONAL PELA TRIAGEM NRS-2002 E ASSOCIAÇÃO COM DESFECHOS DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19: ESTUDO RETROSPECTIVO EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO - Trab.: 52
- AVALIAÇÃO DOS EFEITOS METABÓLICOS DA CIRURGIA BARIÁTRICA EM PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 2: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 53
- AVALIAÇÃO MUSCULAR E SARCOPÊNICA DE PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM TERAPIA RENAL SUBSTITUTIVA: ESTUDO DE REVISÃO - Trab.: 54
- AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E PRESSÓRICA DOS PARTICIPANTES DO PROJETO "FORÇAS NO ESPORTE" - Trab.: 55
- AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM IDOSOS - Trab.: 56
- AVALIAÇÃO DO USO DE REFRAÔMETRO PORTÁTIL PARA MONITORAMENTO DA QUALIDADE DE LEITE HUMANO EM BANCOS DE LEITE HUMANO - BLUMENAU (SC) - Trab.: 57
- BENEFÍCIOS DA DIETA ENRIQUECIDA COM CHIA (SALVIA HISPÂNICA L.) EM PESSOAS VIVENDO COM O VÍRUS DA IMUNODEFICIÊNCIA HUMANA (HIV): REVISÃO SISTEMÁTICA - Trab.: 58
- CAFEÍNA: EFEITOS ERGOGÊNICOS NO EXERCÍCIO FÍSICO - Trab.: 59
- CENÁRIO EPIDEMIOLÓGICO DAS DOENÇAS VEICULADAS POR ALIMENTOS NA REGIÃO NORDESTE DO BRASIL: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 60
- CERVEJA AROMATIZADA A PARTIR DE MALTE FLAVORIZADO COM CINNAMOMUM VERUM - Trab.: 61
- CHÁ DE KOMBUCHA: UMA ANÁLISE DE SUAS PROPRIEDADES FUNCIONAIS - Trab.: 62
- COMO A COVID-19 ACOMETE O ENDOTÉLIO INTESTINAL: DESCRIÇÃO DA VIA - Trab.: 63
- COMO A PRÁTICA DE EXERCÍCIO FÍSICO E O EMPREGO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA DURANTE A PRIMEIRA INFÂNCIA PODE CONTRIBUIR PARA O COMBATE À OBESIDADE - Trab.: 64
- COMPORTAMENTO ALIMENTAR NO CONTEXTO DA PANDEMIA E SEUS IMPACTOS - Trab.: 65
- COMPORTAMENTO ALIMENTAR PÓS-PANDEMIA DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS: UMA REVISÃO DA LITERATURA - Trab.: 66
- COMPORTAMENTO DO SISTEMA IMUNOLÓGICO FRENTE ÀS PERTURBAÇÕES CAUSADAS POR ESTRESSORES - Trab.: 67
- COMPOSTOS BIOATIVOS NA SALSA (PETROSELINUM CRISPUM) - Trab.: 68
- CONSUMO DE AÇÚCAR POR MULHERES DE 15 A 45 ANOS DURANTE A TPM - Trab.: 69
- CONSUMO DE ALIMENTOS PREBIÓTICOS E PROBIÓTICOS POR PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 70
- CONSUMO DE QUEBRA-PEDRA (PHYLLANTHUS NIRURI) COMO FITOTERÁPICO NO TRATAMENTO DE PACIENTES PORTADORES DE DIABETES MELLITUS: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 71
- CONSUMO SOJA E SUA INFLUÊNCIA NA PREVENÇÃO AO CÂNCER DE MAMA: REVISÃO LITERÁRIA - Trab.: 72
- CONTROLE DA UMIDADE EM REFRIGERADORES DOMÉSTICOS (AUTO SENSE) PARA MANUTENÇÃO DA SHELF-LIFE DE ALIMENTOS FRESCOS - Trab.: 73
- CORRELAÇÃO CIENTÍFICA E FISIOPATOLÓGICA ENTRE OBESIDADE E MICROBIOTA INTESTINAL - Trab.: 74
- CORRELAÇÃO FISIOPATOLÓGICA ENTRE COVID-19 E DISBIOSE - Trab.: 75
- DEFICIÊNCIA DE ÁCIDO DOCOSAHEXAENÓICO COMO BIOMARCADOR PREDITIVO PARA A DEPRESSÃO PÓS-PARTO - Trab.: 76
- DEFICIÊNCIA DE VITAMINA B12 EM PACIENTES DIABÉTICOS EM USO CRÔNICO DE METFORMINA: UMA REVISÃO DA LITERATURA - Trab.: 77
- DEFICIÊNCIA DE VITAMINA B12 EM USUÁRIOS CRÔNICOS DE INIBIDORES DE BOMBA DE PRÓTONS: UMA REVISÃO DA LITERATURA - Trab.: 78
- DESENVOLVIMENTO DE SHOT ENERGIZANTE A BASE DE MAÇÃ ORGÂNICA - Trab.: 79
- DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE BIOPLÁSTICO A PARTIR DE SUBPRODUTOS AGRÍCOLAS - Trab.: 80
- DESFECHOS MATERNO E FETAIS DO DIABETES MELLITUS GESTACIONAL: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 81
- DESNUTRICÃO EM IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS NO INTERIOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS - Trab.: 82
- DETERMINAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO DE ANTOCIANINAS EM EXTRATOS VEGETAIS: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 83
- DIABETES MELLITUS DO TIPO 2 E O ESTILO DE VIDA: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 84
- DIETA CETOGÊNICA E TRANSTORNO BIPOLAR: EVIDÊNCIAS E RUMOS - Trab.: 85
- DIETA MEDITERRÂNEA E PREVENÇÃO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES - Trab.: 86
- DISBIOSE INTESTINAL E SUA RELAÇÃO COM A OBESIDADE - Trab.: 87

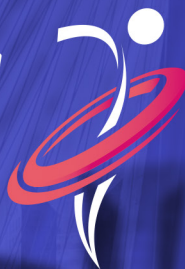
- DISBIOSE INTESTINAL: CONSEQUÊNCIAS NA SAÚDE HUMANA - Trab.: 88
- DOENÇA DA URINA DE XAROPE DE BORDO: DO DIAGNÓSTICO AO MANEJO HOSPITALAR NA FASE AGUDA - Trab.: 89
- EFEITO DA HIPOMAGNESEMIA NA INFLAMAÇÃO CRÔNICA DE BAIXA INTENSIDADE EM INDIVÍDUOS OBESOS - Trab.: 90
- EFEITO DO CONSUMO DIETÉTICO DE NITRATO INORGÂNICO PROVENIENTE DA BETERRABA NO CONTROLE PRESSÓRICO DE PACIENTES HIPERTENSOS - Trab.: 91
- EFEITO FARMACOLÓGICO DOS ANÁLOGOS DE GLP-1 NO EMAGRECIMENTO - Trab.: 92
- EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DA CREATINA SOBRE O PERFIL GLICÊMICO: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 93
- EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA D EM INDIVÍDUOS PORTADORES DE DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 94
- EFEITOS DAS MEDIDAS DIETÉTICAS E ATIVIDADE FÍSICA NA SÍNDROME DO OVÁRIO POLICÍSTICO - Trab.: 95
- EFEITOS DO TREINAMENTO INTERVALADO DE ALTA INTENSIDADE E SUPLEMENTAÇÃO DE L-CARNITINA SOBRE PARÂMETROS DE METABOLISMO ENERGÉTICO NO MÚSCULO PLANTAR DE RATOS OBESOS - Trab.: 96
- EFEITOS DOS AGONISTAS DOS RECEPTORES DE GLP-1 NA DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO ALCOOLICA - UMA REVISÃO SISTEMÁTICA - Trab.: 97
- EFEITOS E BENEFÍCIOS DA INGESTÃO DE FIBRAS ALIMENTARES NO TRATAMENTO E PREVENÇÃO DA CONSTIPAÇÃO INTESTINAL: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 98
- EFICÁCIA DA SUPLEMENTAÇÃO COM CREATINA EM ADULTOS DA TERCEIRA IDADE PRATICANTES DE TREINO DE RESISTÊNCIA - Trab.: 99
- EFICÁCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DE BETA-ALANINA NO ATLETA DE ENDURANCE: REVISÃO SISTEMÁTICA E META-ANÁLISE - Trab.: 100
- EMAGRECIMENTO X HIPERTROFIA: QUAL A MAIOR PROCURA NO CONSULTÓRIO? - Trab.: 101
- ENCEFALOPATIA DE WERNICKE SECUNDÁRIA À NUTRIÇÃO PARENTERAL EXCLUSIVA APÓS RESSECÇÃO INTESTINAL MACIÇA - Trab.: 102
- EQUAÇÕES PREDITIVAS DA TAXA METABÓLICA DE REPOUSO EM ADULTOS COM SOBREPESO E OBESIDADE: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 103
- ESTADO NUTRICIONAL ANTROPOMÉTRICO DE GESTANTES NO BRASIL: ESTUDO ECOLÓGICO - Trab.: 104
- ESTADO NUTRICIONAL PACIENTES COM ESQUIZOFRENIA - Trab.: 105
- ESTEATOSE HEPÁTICA NÃO ALCOOLICA - Trab.: 106
- ESTRATÉGIA MULTIDISCIPLINAR PARA REDUÇÃO DO IMPACTO DA INTERNAÇÃO HOSPITALAR NO ESTADO NUTRICIONAL - Trab.: 107
- ESTUDO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DA FALHA DE PINHÃO - Trab.: 108
- ESTUDO DA NECESSIDADE DE SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR PARA IDOSOS - Trab.: 109
- ESTUDO DO CÁLCIO COMO FATOR REDUTOR DE COLESTEROL LDL: UM GAP DAS CÉLULAS ADIPOSAS ATRAVÉS DA ALIMENTAÇÃO LÁCTEA - Trab.: 110
- EVOLUÇÃO NUTRICIONAL E CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL DE PACIENTES CASOS NOVOS ATENDIDOS EM 2021 - Trab.: 111
- EXISTE DE FATO UMA BEBIDA ALCOÓLICA QUE PROVOCA MAIS RESSACA QUANDO COMPARADA ÀS OUTRAS? REVISÃO DA LITERATURA - Trab.: 112
- FATORES QUE EXTERMAM O DESCORRIMENTO DE DISLIPIDEMIA EM CRIANÇAS, ADOLESCENTES E ADULTOS - Trab.: 113
- FAZ SENTIDO SUPLEMENTAR VITAMINA D NO COVID? - Trab.: 114
- FRINODERMA POR DEFICIÊNCIA NUTROLÓGICA EM PACIENTE PÓS CIRURGIA BARIÁTRICA: RELATO DE CASO - Trab.: 115
- HÁBITOS ALIMENTARES E ACESSO A INFORMAÇÕES POR IDOSOS PORTADORES DE DIABETES MELLITUS - Trab.: 116
- HIPERHIDRATAÇÃO EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM TRATAMENTO HEMODIALÍTICO: ESTUDO DE REVISÃO SOBRE CAUSAS E EFEITOS - Trab.: 117
- HIPOGLICEMIA EM RECÉM NASCIDOS, PRINCIPAIS FATORES E SINTOMAS: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 118
- HIPOGONADISMO E INFERTILIDADE MASCULINA SECUNDÁRIOS AO USO DE IMATINIBE NO TRATAMENTO DA LEUCEMIA MIELOÍDE CRÔNICA: RELATO DE CASO - Trab.: 119
- HORTALIÇAS COMO ALIMENTOS FUNCIONAIS - Trab.: 120
- IMPACTO DA OBESIDADE NO PROGNÓSTICO DE PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA CARDÍACA DE FRAÇÃO DE EJEÇÃO REDUZIDA DE ETIOLOGIA ISQUÊMICA - Trab.: 121
- IMPACTO DA RESTRIÇÃO PROTEICA NA EVOLUÇÃO DA DOENÇA RENAL CRÔNICA - Trab.: 122
- IMPACTO DA SUPLEMENTAÇÃO DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE NA COMPOSIÇÃO CORPORAL, GASTO ENERGÉTICO E PARÂMETROS BIOQUÍMICOS DE PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA - Trab.: 123
- IMPACTO DO ESTADO NUTRICIONAL E ENDOCRINOLÓGICO NO TEMPO DE INTERNAÇÃO E MORTALIDADE EM PACIENTES INTERNADOS EM UTI - Trab.: 124
- IMPACTO DO PESO PRÉ-GESTACIONAL E DOS POLIMORFISMOS MATERNO-NEONATAL DOS GENES FTO (RS9939609) E MC4R (RS17782313) NO PERFIL INFLAMATÓRIO DA MÃE, DA PLACENTA E NAS CARACTERÍSTICAS ANTROPOMÉTRICAS E BIOQUÍMICAS DO NEONATO - Trab.: 125
- IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO PARA PACIENTES ONCOLÓGICOS - Trab.: 126
- IMPORTÂNCIA DAS INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS EM PACIENTES COM RISCO DE DESNUTRIÇÃO HOSPITALAR: UMA REVISÃO - Trab.: 127
- ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E SINTOMAS COMUNS DE DEPRESSÃO ENTRE ALUNOS DE MEDICINA - Trab.: 128
- INDÚSTRIA DE ALIMENTOS NO CONTEXTO INTERNACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E DIREITOS HUMANOS - Trab.: 129
- INFLUÊNCIA DAS REDES SOCIAIS NO DESENCADEAMENTO DE DISTÚRBIOS ALIMENTARES ENTRE JOVENS E ADULTOS, ESTUDANTES DE MEDICINA DO INTERIOR DE SÃO PAULO - Trab.: 130
- INFLUÊNCIA DO POLIMORFISMO PRO12 ALA DO GENE DO PPAR-Y 2 NOS PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS E HEMODINÂMICOS DE ADOLESCENTES OBESOS - Trab.: 131
- INFLUÊNCIA DO STATUS DE VITAMINA D NA GRAVIDADE DA COVID-19 EM PACIENTES OBESOS SUBMETIDOS OU NÃO À CIRURGIA BARIÁTRICA: ESTUDO PILOTO - Trab.: 132

- INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CONTEXTO PÓS PANDÊMICO E PROTAGONISMO DAS POLÍTICAS PÚBLICAS: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 133
- INTERFERÊNCIA DOS CONTRACEPTIVOS HORMONAIS COMBINADOS ORAIS NA TAXA METABÓLICA BASAL - Trab.: 134
- INTERSEÇÃO ENTRE SONO E METABOLISMO: REVISÃO CIENTÍFICA - Trab.: 135
- INTERVENÇÕES PARA TRATAMENTO DA OBESIDADE: COMPARAÇÃO ENTRE INDIVÍDUOS ASSISTIDOS EXCLUSIVAMENTE POR FÁRMACOS E INDIVÍDUOS COM ATIVIDADE FÍSICA ASSOCIADA - Trab.: 136
- INTOXICAÇÃO POR ALIMENTOS E BEBIDAS NO BRASIL NO PERÍODO DE 2018-2022 - Trab.: 137
- INVESTIGAÇÃO DE HIPOVITAMINOSE D EM PACIENTES INTERNADOS EM HOSPITAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS, BRASIL, E SUA RELAÇÃO COM A EVOLUÇÃO DO QUADRO CLÍNICO - Trab.: 138
- JEJUM PRÉ-OPERATÓRIO: EFEITOS DA REDUÇÃO DO TEMPO DE JEJUM EM CIRURGIAS ELETIVAS - Trab.: 139
- LEVEDURA DE ARROZ VERMELHO NO TRATAMENTO DE PACIENTES DISLIPIDÊMICOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 140
- LOW CARB E JEJUM INTERMITENTE PARA O EMAGRECIMENTO - Trab.: 141
- MANEJO ALIMENTAR EM CRIANÇA COM SÍNDROME DE TREACHER COLLINS PRÉ E PÓS DI SÍNDROME DE TREACHER COLLINS PALAVRA CHAVE 2: STRAÇÃO OSTEOGÊNICA MANDIBULAR - Trab.: 142
- MEDICAMENTOS OFF-LABEL NA OBESIDADE – UMA REVISÃO BASEADA EM EVIDÊNCIAS - Trab.: 143
- MICROBIOLOGIA PREDITIVA: APLICAÇÃO INDUSTRIAL PARA A GARANTIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR- Trab.: 144
- NITRITO E NITRATO: SAL DE CURA PRESENTE EM PRODUTOS CÁRNEOS - Trab.: 145
- NÍVEIS SÉRICOS DE VITAMINA D EM PACIENTES COM UVEÍTE AUTOIMUNE E SUA POSSÍVEL RELAÇÃO COM A GRAVIDADE DA DOENÇA - Trab.: 146
- NUTRIGENÔMICA: EVOLUÇÃO NA NUTRIÇÃO E MEDICINA E SEU PAPEL NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS - Trab.: 147
- O CONSUMO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS RELACIONADO A PREVENÇÃO DO CÂNCER DE MAMA: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 148
- O CONSUMO DO ÓLEO DE LINHAÇA NA PREVENÇÃO DA OSTEOPOROSE: UMA REVISÃO DE LITERATURA CARVALHO - Trab.: 149
- O CONSUMO DO ÔMEGA-3 NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE DOENÇAS PSÍQUICAS E CARDIOVASCULARES - Trab.: 150
- O DISTANCIAMENTO CONTEMPORÂNEO ENTRE O SER HUMANO E SUA ALIMENTAÇÃO - Trab.: 151
- O EFEITO BENÉFICO AO PERFIL LIPÍDICO DE ADULTOS POR MEIO DA COMBINAÇÃO ENTRE EXERCÍCIOS FÍSICOS DE FORÇA E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL - Trab.: 152
- O EFEITO CRÔNICO DA BEBIDA ALCÓOLICA NAS DISLIPIDEMIAS: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 153
- O EFEITO DO ÁLCOOL NO RENDIMENTO DOS ATLETAS DA FACULDADE DE MEDICINA DO NOROESTE PAULISTA - Trab.: 154
- O IMPACTO DA CIRURGIA BARIÁTRICA NA SAÚDE ÓSSEA. FRATURA MORFOMÉTRICA DE VÉRTEBRA EM PACIENTE NO PÓS OPERATÓRIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA COM DENSITOMETRIA ÓSSEA NORMAL: RELATO DE CASO - Trab.: 155
- O PAPEL DA L- CITRULINA E CITRULINA MALATO NO EXERCÍCIO E NO ESPORTE - Trab.: 156
- O PAPEL DAS CITOCINAS INFLAMATÓRIAS NA CAQUEXIA CAUSADA PELO CÂNCER E ESTRATÉGIAS NUTRICIONAIS - Trab.: 157
- O PAPEL DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS NA VELHICE E SUA RELAÇÃO COM AS DOENÇAS CRÔNICAS - Trab.: 158
- O PAPEL DOS ANTIOXIDANTES NO CONTROLE DA ANSIEDADE - Trab.: 159
- O PAPEL DOS PROBIÓTICOS NO EXERCÍCIO E NO ESPORTE - Trab.: 160
- O TRABALHO COM GRUPO DE MULHERES: INTERVENÇÃO PARA SAÚDE E CUIDADO ENVOLVENDO A QUESTÃO DA OBESIDADE - Trab.: 161
- O TRABALHO NOTURNO DOS MILITARES É UM FATOR DE RISCO PARA A SAÚDE DESSES TRABALHADORES? - Trab.: 162
- O TRABALHO NOTURNO DOS MILITARES É UM FATOR DE RISCO PARA A SAÚDE MENTAL E PARA A IRREGULARIDADE TEMPORAL ALIMENTAR? - Trab.: 163
- O USO DA CREATINA NA SARCOPENIA É PARA TODOS? UMA REVISÃO SISTEMÁTICA - Trab.: 164
- O USO DA CREATINA NO GANHO DE MASSA MUSCULAR - Trab.: 165
- O USO DE HIDROXIMETILBUTIRATO (HMB) EM PACIENTES ONCOLÓGICOS: REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 166
- O USO DE PROBIÓTICOS NO EMAGRECIMENTO - Trab.: 167
- O USO DO MIO-INOSITOL NA CORREÇÃO DA RESISTÊNCIA À INSULINA NA SÍNDROME DO OVÁRIO POLICÍSTICO - Trab.: 168
- O USO DO ÔMEGA-3 NO TRATAMENTO DA SÍNDROME METABÓLICA - Trab.: 169
- O USO INDISCRIMINADO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES - Trab.: 170
- OBESIDADE COMO FATOR DE RISCO PARA O CÂNCER E A INFLUÊNCIA DA DISBIOSE INTESTINAL - Trab.: 171
- BESIDADE E HIPOGONADISMO: UMA ESTREITA RELAÇÃO DE CAUSA E CONSEQUÊNCIA - Trab.: 172
- OBESIDADE INFANTIL: COMPARAÇÃO PRÉ E PÓS PANDEMIA - Trab.: 173
- OBESIDADE INFANTIL: UM PROBLEMA DE SAÚDE PÚBLICA COM GRANDE EXPANSÃO PELO PAÍS - Trab.: 174
- OCORRÊNCIA DE SÍNDROME DE REALIMENTAÇÃO EM PACIENTES EM TERAPIA NUTRICIONAL PARENTERAL - Trab.: 175
- OS BENEFÍCIOS DA CÚRCUMA LONGA NA DIABETES MELLITUS: UMA REVISÃO DA LITERATURA - Trab.: 176
- OS BENEFÍCIOS DA NUTRIGENÔMICA NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS - Trab.: 177
- OS EFEITOS DA INGESTÃO DA BETERRABA (BETA VULGARIS L.) SOBRE O CONTROLE DA PRESSÃO ARTERIAL: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 178
- OS EFEITOS DO SUCO CONCENTRADO DE BETERRABA E A RESPOSTA DO LACTATO SANGUÍNEO NA PERFORMANCE NO EXERCÍCIO RESISTIDO - Trab.: 179

- OS IMPACTOS DA OBESIDADE NA SAÚDE REPRODUTIVA FEMININA - Trab.: 180
- OXANDROLONA COMO AGENTE DE RECUPERAÇÃO MUSCULAR EM PACIENTE QUEIMADOS - Trab.: 181
- PAPEL DA DIETOTERAPIA NO TRATAMENTO DA SÍNDROME DO OVÁRIO POLICÍSTICO: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 182
- PAPEL DA CREATINA COMO ADJUVANTE NO TRATAMENTO DE PACIENTES COM TRANSTORNO DEPRESSIVO: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 183
- PAPEL DA DIETA MEDITERRÂNEA E DA DIETA DASH COMO MODULADORES DO SURGIMENTO DA DOENÇA DE ALZHEIMER: UMA REVISÃO DA LITERATURA - Trab.: 184
- PAPEL DA OXIGENOTERAPIA HIPERBÁRICA EM FASCIÍTE NECROSANTE DE DELTÓIDE APÓS USO DE ESTERÓIDE ANABOLIZANTE COM FINALIDADE ESTÉTICA: RELATO DE CASO - Trab.: 185
- PARÂMETROS DE PROCESSO DE BRANQUEAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS: REVISÃO - Trab.: 186
- PAROSMIA E COVID-19: ANÁLISE DO EFEITO DESSE DISTÚRBO OLFATÓRIO NO ESTADO NUTRICIONAL DOS INDIVÍDUOS AFETADOS - Trab.: 187
- PERFIL CLÍNICO DOS PACIENTES ATENDIDOS EM PORTO VELHO - RO - Trab.: 188
- PERFIL DE ADESÃO À ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL PARA DIABETES: DIFERENÇAS SEXO-DEPENDENTES - Trab.: 189
- PERFIL DE PACIENTES EM NUTRIÇÃO PARENTERAL EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO COM ACOMPANHAMENTO DA EQUIPE MULTIPROFISSIONAL DE TERAPIA NUTRICIONAL - Trab.: 190
- PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM SOBREPESO E OBESIDADE NA CIDADE DE MACAPA NO PERÍODO DE 2017 A 2019 - Trab.: 191
- PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DOS CASOS DE INTOXICAÇÃO POR ALIMENTOS E BEBIDAS NO ESTADO DA PARAÍBA, BRASIL - Trab.: 192
- PERFIL NUTRICIONAL DE JOVENS ENTRE 18 E 27 ANOS QUE FAZEM OU NÃO O USO DE ANTICONCEPCIONAIS DURANTE O CICLO MENSTRUAL - Trab.: 193
- PESSOAS VIVENDO COM HIV E A SUA ASSOCIAÇÃO COM FATORES CLÍNICOS, NUTRICIONAIS E IMAGEM CORPORAL - Trab.: 194
- PLAQUETOPENIA INDUZIDA PELO USO DO CLOMIFENO NO TRATAMENTO DO HIPOGONADISMO SECUNDÁRIO AO USO DE ESTERÓIDE ANABOLIZANTE: RELATO DE CASO - Trab.: 195
- POTENCIAL PREBIÓTICO DA ISOMALTULOSE: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 196
- POTENCIAL PROBIÓTICO DE CEPAS DE LIMOSILACTOBACILLUS FERMENTUM ISOLADAS DE PRODUTOS VEGETAIS COMO UMA ALTERNATIVA PARA A SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR: UMA REVISÃO - Trab.: 197
- POUCHITE CRÔNICA E TRANSPLANTE DE MICROBIOTA FECAL, QUAIS EVIDÊNCIAS ATUAIS - Trab.: 198
- PREDITORES DE RISCO E DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM AMOSTRA POPULACIONAL DA CIDADE DE LAGARTO-SE - Trab.: 199
- PREVALÊNCIA DA DIABETES MELLITUS EM INFECTADOS PELO HIV-1, COM LIPODISTROFIA SOB TERAPIA COM INIBIDORES DE PROTEASES NO BRASIL - Trab.: 200
- PREVALÊNCIA DE ALERGIAS ALIMENTARES EM ACADÊMICOS DO CURSO DE MEDICINA DE CATANDUVA - Trab.: 201
- PRINCIPAIS INTERVENÇÕES PARA O TRATAMENTO DA OBESIDADE PEDIÁTRICA - Trab.: 202
- PROBIÓTICO, PREBIÓTICOS E SIMBIÓTICOS AUXILIAM NA PREVENÇÃO E NO TRATAMENTO DA DIARREIA MEDIADA PELA ANTIBIOTICOTERAPIA - Trab.: 203
- PROBIÓTICOS E RISCO CARDIOMETABÓLICO: MECANISMOS E PERSPECTIVAS FUTURAS - Trab.: 204
- PROJETO MEXA-SE: ATIVIDADE FÍSICA NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE - Trab.: 205
- PROPOSTA DE ROTULAGEM FRONTAL ADICIONAL PARA PROMOÇÃO DE SAÚDE E CONSUMO AMBIENTALMENTE CONSCIÊNTE - Trab.: 206
- QUEIJINHO BRANCO DESENVOLVIDO POR PRODUTORES DA REGIÃO DO VALE EUROPEU: VALORIZAÇÃO CULTURAL - Trab.: 207
- RECOMENDAÇÕES ALIMENTARES PARA ATLETA ESPORTISTA AMADOR - Trab.: 208
- REDES NEURAIS ARTIFICIAIS PARA A PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS: REVIEW - Trab.: 209
- RELAÇÃO DA MICROBIOTA E O CÉREBRO NO PROCESSO DE EMAGRECIMENTO - Trab.: 210
- RELAÇÃO DO SISTEMA IMUNE E A INGESTA DE MICRONUTRIENTES MINERAIS - Trab.: 211
- RELAÇÃO ENTRE DIETA E DOENÇAS PERIODONTAIS: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 212
- RELAÇÃO ENTRE GORDURA CORPORAL, MATUREZA SEXUAL DE ADOLESCENTES E POLIMORFISMO PRO12 ALA DO GENE DO PPAR- γ 2 - Trab.: 213
- REPERCUSSÕES DO CONSUMO DE ANTOCIANINAS EM MODELOS EXPERIMENTAIS: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 214
- REPOSIÇÃO DE TESTOSTERONA POR VIA TRANSDÉRMICA EM PACIENTES DO SEXO MASCULINO COM DEFICIÊNCIA HORMONAL - Trab.: 215
- RESÍDUO DA JABUTICABA COMO UMA FONTE DE COMPOSTOS BIOATIVOS BENÉFICOS À SAÚDE: UMA REVISÃO DA LITERATURA - Trab.: 216
- RESILIÊNCIA E EFEITO BINGE EATING EM PROFISSIONAIS DE SAÚDE DE UM HOSPITAL DE GRANDE PORTE NO SUL DE MINAS GERAIS - Trab.: 217
- REVESTIMENTO À BASE DE AMIDO DE ARROZ E GELATINA APLICADO EM UVAS CRIMSON : ALTERNATIVA SUSTENTÁVEL PARA PRESERVAÇÃO DE FRUTAS - Trab.: 218
- REVISÃO SISTEMÁTICA DA ETAPA DE COAGULAÇÃO DO "KOCHKÁSE": QUEIJINHO BRANCO - Trab.: 219
- REVISÃO SISTEMÁTICA DO IMPACTO DA NUTROLOGIA JUNTO À CIRURGIA PLÁSTICA - Trab.: 220
- REVISÃO SOBRE O POTENCIAL PROBIÓTICO DE LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS E OUTRAS DISCUSSÕES À SAÚDE INTESTINAL - Trab.: 221
- RISCO NUTRICIONAL EM PACIENTES HOSPITALIZADOS: APLICAÇÃO DO MÉTODO DE TRIAGEM EM ADULTOS E IDOSOS - Trab.: 222
- RISCO PRECOCE DAS COMPLICAÇÕES CARDIOMETABÓLICAS ASSOCIADO AOS PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS E BIOQUÍMICOS EM INFECTADOS PELO HIV-1, COM E SEM ANTIRRETROVIRAL - Trab.: 223

- SARCOPENIA EM MULHERES MENOPAUSADAS: FERRAMENTAS TERAPÊUTICAS ATUAIS - Trab.: 224
- SARCOPENIA EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM TRATAMENTO CONSERVADOR: PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS - Trab.: 225
- SEGURANÇA ALIMENTAR COMO DIREITO UNIVERSAL: UMA QUESTÃO CONSTITUCIONAL - Trab.: 226
- SELETIVIDADE ALIMENTAR NA FASE PRÉ ESCOLAR - Trab.: 227
- SÍNDROME HIPERTENSIVA NA GESTAÇÃO: AVALIAÇÃO DOS RISCOS E INTERVENÇÃO ADEQUADA - Trab.: 228
- SÍNDROME PÓS-COVID-19 E SEUS FATORES DE RISCO: O QUE TEMOS DE NOVO? - Trab.: 229
- SÍNDROME PRÉ-MENSTRUAL: ASSOCIAÇÃO COM ALIMENTAÇÃO CONFORME AS FASES DO CICLO MENSTRUAL - Trab.: 230
- SINTOMAS COMUNS À ANSIEDADE EM ALUNOS DE MEDICINA VERSUS ÍNDICE DE MASSA CORPORAL - Trab.: 231
- SINTOMAS COMUNS À COMPULSÃO ALIMENTAR EM ALUNOS DE MEDICINA PORTADORES E NÃO PORTADORES DE OBESIDADE - Trab.: 232
- SOLUÇÃO DE ÁCIDO ASCÓRBICO E ALOE VERA PARA REVESTIMENTO DE FRUTAS ORGÂNICAS - Trab.: 233
- SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR PRÉ-OPERATÓRIA NA LIPOASPIRAÇÃO DE ALTA DEFINIÇÃO COM LIPOENXERTIA DO MÚSCULO RETO ABDOMINAL GUIADA POR ULTRASSOM (UGRAFT) - Trab.: 234
- SUPLEMENTAÇÃO COM CREATINA E SEUS BENEFÍCIOS - UMA REVISÃO - Trab.: 235
- SUPLEMENTAÇÃO DE MELATONINA COMO ADJUVANTE NO TRATAMENTO DA OBESIDADE: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 236
- SUPLEMENTAÇÃO DE OMEGA 3 NA DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO ALCOOLICA - Trab.: 237
- SUPLEMENTAÇÃO DE PROBIÓTICOS EM EXERCÍCIOS DE ENDURANCE - Trab.: 238
- TENDÊNCIA TEMPORAL DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADULTOS DO ESTADO DE GOIÁS, NO PERÍODO DE 2010 A 2021 - Trab.: 239
- TENDÊNCIA TEMPORAL DO ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES ENTRE 2010 A 2021 - Trab.: 240
- TENDÊNCIA TEMPORAL DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE IDOSOS BRASILEIROS, NO PERÍODO DE 2010 A 2021 - Trab.: 241
- TENDÊNCIA TEMPORAL DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE MULHERES BRASILEIRAS, NO PERÍODO DE 2010 A 2021 - Trab.: 242
- TENDÊNCIAS NA PESQUISA SOBRE O USO DE PROBIÓTICOS NO TRATAMENTO DA DEPRESSÃO - Trab.: 243
- TERAPIA NUTRICIONAL EM FÍSTULA ENTEROCUTÂNEA DE ALTO DÉBITO - Trab.: 244
- TERAPIA NUTRICIONAL EM PACIENTE PORTADOR DE SÍNDROME DO INTESTINO CURTO - Trab.: 245
- TERAPIA NUTRICIONAL NA CICATRIZAÇÃO DE FERIDAS - Trab.: 246
- TERAPIA NUTROLÓGICA EM CUIDADOS PALIATIVOS NO PACIENTE COM DOENÇA DE ALZHEIMER - Trab.: 247
- TERAPIA NUTROLÓGICA NA PANCREATITE AGUDA GRAVE. NUTRIÇÃO ENTERAL VERSUS PARENTERAL - Trab.: 248
- TRANSIÇÃO NUTRICIONAL VERIFICADA EM HOMENS BRASILEIROS, NO PERÍODO DE 2010 A 2021 - Trab.: 249
- TRANSTORNO DE DEPRESSÃO E A SUA RELAÇÃO COM O MICROBIOMA INTESTINAL - Trab.: 250
- TRANSTORNO DO DÉFICIT DE ATENÇÃO E HIPERATIVIDADE (TDAH) E OBESIDADE: REVISÃO CIENTÍFICA - Trab.: 251
- TRATAMENTO DO HIPERANDROGENISMO COM ANDROTASE - Trab.: 252
- UMA REVISÃO SOBRE O PERFIL PROBIÓTICO E BENEFÍCIOS À SAÚDE DA BACTÉRIA BIFIDOBACTERIUM ANIMALIS SUBSP. LACTIS - Trab.: 253
- USO DA FARINHA DE BANANA VERDE NO CONTROLE GLICÊMICO DE ANIMAIS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DA LITERATURA - Trab.: 254
- USO DA FARINHA DE BANANA VERDE PARA REDUÇÃO DO ÍNDICE GLICÊMICO EM PACIENTES COM DIABETES TIPO 2: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DA LITERATURA - Trab.: 255
- USO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS PARA A PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 256
- USO DE CHOCOLATE COMO ALIMENTO FUNCIONAL E SEUS BENEFÍCIOS - Trab.: 257
- USO DE CREATINA PARA MELHORA DE COMPOSIÇÃO CORPORAL E PERFORMANCE NO BASQUETE AMADOR – UM RELATO DE EXPERIÊNCIA - Trab.: 258
- USO DE NARIZ ELETRÔNICO, OLHO ELETRÔNICO E LÍNGUA ELETRÔNICA EM PRODUTOS CÂRNEOS - Trab.: 259
- USO DE NUTRIÇÃO PARENTERAL EM PACIENTE COM MONKYPOX - Trab.: 260
- USO DE SUBSTÂNCIAS PARA FINS ESTÉTICOS, SEM ACOMPANHAMENTO ADEQUADO - Trab.: 261
- USO DE SUPLEMENTAÇÃO EM PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO NAS ACADEMIAS DE CATANDUVA - Trab.: 262
- USO DE TESTOSTERONA TRANSDÉRMICA E FUNÇÃO HEPÁTICA : UM ESTUDO OBSERVACIONAL EM HOMENS NO MUNICÍPIO DE BELO HORIZONTE-MG - Trab.: 263
- USO DO METILFENIDATO NO TRATAMENTO DO TRANSTORNO DE COMPULSÃO ALIMENTAR: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DA LITERATURA - Trab.: 264
- USO TOPICO DE CAPSAICINA REDUZ INTENSIDADE DAS MANIFESTAÇÕES EM MODELO MURINO COLITE ULCERATIVA - Trab.: 265
- VENVANSE® (DIMESILATO DE LISDEXANFETAMINA) NA COMPULSÃO ALIMENTAR: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA - Trab.: 266
- VITAMINA D E FATORES PROGNÓSTICOS EM PACIENTES PORTADORES DE COVID-19 GRAVE - Trab.: 267
- VITAMINA D E SUA CORRELAÇÃO COM UM PROBLEMA DE SAÚDE PÚBLICA: OBESIDADE - Trab.: 268
- VITAMINA D E SUAS MÚLTIPLAS FUNÇÕES NO ORGANISMO HUMANO: UMA REVISÃO DE LITERATURA - Trab.: 269
- VITAMINA D NO PROGNÓSTICO DA COVID19: QUAIS AS EVIDÊNCIAS EM ESTUDOS CLÍNICOS? - Trab.: 270

CBN
CONGRESSO BRASILEIRO
DE NUTROLOGIA



ABRAN
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE NUTROLOGIA

