

Organizadoras
Fábia Benetti e Rúbia Garcia Deon

ANAIIS

VII SEMANA ACADÊMICA

**NUTRIÇÃO EM EVIDÊNCIA:
ATUAÇÃO PROFISSIONAL NOS
DIFERENTES CAMPOS DO SABER**



**Nutrição em Evidência: Atuação Profissional
nos Diferentes Campos do Saber**

ANAIS



Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e
das Missões

REITOR

Luiz Mario Silveira Spinelli

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Arnaldo Nogaro

PRÓ-REITOR DE PESQUISA, EXTENSÃO E PÓS-GRADUAÇÃO

Giovani Palma Bastos

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO

Nestor Henrique de Cesaro

CÂMPUS DE FREDERICO WESTPHALEN

Diretora Geral

Silvia Regina Canan

Diretora Acadêmica

Elisabete Cerutti

Diretor Administrativo

Clovis Quadros Hempel

CÂMPUS DE ERECHIM

Diretor Geral

Paulo José Sponchiado

Diretora Acadêmica

Elisabete Maria Zanin

Diretor Administrativo

Paulo Roberto Giollo

CÂMPUS DE SANTO ÂNGELO

Diretor Geral

Gilberto Pacheco

Diretor Acadêmico

Marcelo Paulo Stracke

Diretora Administrativa

Berenice Beatriz Rossner Wbatuba

CÂMPUS DE SANTIAGO

Diretor Geral

Francisco de Assis Górski

Diretora Acadêmica

Michele Noal Beltrão

Diretor Administrativo

Jorge Padilha Santos

CÂMPUS DE SÃO LUIZ GONZAGA

Diretora Geral

Dinara Bortoli Tomasi

CÂMPUS DE CERRO LARGO

Diretor Geral

Edson Bolzan



Nutrição em Evidência: Atuação Profissional nos Diferentes Campos do Saber

FREDERICO WESTPHALEN - RS

Organização do Evento

Fábia Benetti

Dionara Simoni Hermes Volkweis

Thais da Luz Fontoura Pinheiro

Roberta Hack Mendes

Rúbia Garcia Deon

Tais Fátima Soder

Daniela Tur

Comissão de avaliação

Fábia Benetti

Dionara Simoni Hermes Volkweis

Thais da Luz Fontoura Pinheiro

Rúbia Garcia Deon

Tais Fátima Soder

Roberta Hack Mendes

Organização dos Anais

Fábia Benetti

Rúbia Garcia Deon

UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES
CÂMPUS DE FREDERICO WESTPHALEN
CURSO DE NUTRIÇÃO

Nutrição em evidência: atuação profissional nos diferentes campos do saber

ANAIS

Organizadoras
Fábia Benetti
Rúbia Garcia Deon



Frederico Westphalen
2017



Este trabalho está licenciado sob uma Licença Creative Commons Atribuição-NãoComercial-SemDerivados 3.0 Não Adaptada. Para ver uma cópia desta licença, visite <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/>.

Organização: Fábيا Benetti e Rúbia Garcia Deon
Revisão metodológica: Responsabilidade dos Autores
Diagramação: Elisângela Bertolotti
Capa/Arte: Philipe Gustavo Portela Pires
Revisão Linguística: Wilson Cadoná

O conteúdo de cada resumo bem como sua redação formal são de responsabilidade exclusiva dos (as) autores (as).

Catálogo na Fonte elaborada pela
Biblioteca Central URI/FW

N97 Semana Acadêmica de Nutrição (7.: 2017 : Frederico Westphalen, RS)
 Nutrição em evidência [recurso eletrônico] : atuação profissional nos diferentes
 campos do saber / Organizadoras: Fábيا Benetti, Rúbia Garcia Deon. – Frederico
 Westphalen, RS : URI – Frederico Westph, 2017.
 37 p.

 Modo de acesso: <www.fw.uri.br/site/publicacoes>
 ISBN: 978-85-7796-203-7

 1. Nutrição. 2. Curso de Nutrição. 3. Universidade Regional Integrada do Alto
 Uruguai e das Missões. I. Benetti, Fábيا. II. Deon, Rúbia Garcia. III. Título.

 CDU 612.39

Bibliotecária: Gabriela de Oliveira Vieira



URI - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prédio 9
Câmpus de Frederico Westphalen
Rua Assis Brasil, 709 - CEP 98400-000
Tel.: 55 3744 9223 - Fax: 55 3744-9265
E-mail: editora@uri.edu.br

Impresso no Brasil
Printed in Brazil

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	8
---------------------------	----------

RESUMO DAS PALESTRAS E MINI-CURSOS

AS POLÍTICAS PÚBLICAS E A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA	11
<i>Juracema Daltoe</i>	
PNAE	13
<i>Thamara Copetti Pavim</i>	
NUTRIÇÃO ONCOLÓGICA AMBULATORIAL.....	14
<i>Cristina Salvi</i>	
NUTRIÇÃO CLÍNICA ESTÉTICA.....	17
<i>Géssica Rosa da Silva</i>	

RESUMOS DOS ACADÊMICOS

ADESÃO AOS DEZ PASSOS DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM IDOSOS E ASSOCIAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL	20
<i>Tainá Maróstica; Rúbia Garcia Deon</i>	
ALEITAMENTO MATERNO: ALIMENTO COMPLETO	21
<i>Emanuela De Oliveira; Tainá Maróstica; Dionara Simoni Hermes Volkweis</i>	
ANÁLISE DA QUALIDADE DE MÉIS COMERCIAIS.....	22
<i>Josiane de Souza; Leucinéia Schmidt; Dionara Simone Hermes Volkweis; Thais da Luz Fontoura Pinheiro</i>	
AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DO SORO DE LEITE.....	23
<i>Fabiane Pauline Mueller; Dariane Copatti Casali; Bruna Basso; Rosselei Caiél Silva</i>	
AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E DOS FATORES ASSOCIADOS A COMPLICAÇÕES DA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL	24
<i>Natália Fagundes; Cleciane Borba; Taisa Piovesan; Tais Soder; Rúbia Garcia Deon</i>	
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO.....	25
<i>Damaris Binsfeld; Dionara Simoni Hermes Volkweis; Fábica Benetti</i>	
EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E SUA REPERCUSSÃO NO AMBIENTE FAMILIAR DOS ESCOLARES.....	26
<i>Andreza Binelo; Cleciane da Silva Borba; Fábica Benetti; Milene Urrutia de Azevedo</i>	

EFEITOS DA IMUNONUTRIÇÃO NO TRATAMENTO DO CÂNCER.....	27
<i>Leucinéia Schmidt; Fabiane Pauline Mueller; Cleide Pisniaki; Josiane de Souza; Dionara Simoni Hermes Volkweis</i>	
EFICÁCIA DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL DE ALCOÓLATRAS E DEPENDENTES QUÍMICOS INTERNADOS EM COMUNIDADES TERAPÊUTICAS DE FREDERICO WESTPHALEN/RS	28
<i>Eliziane Terezinha Schäfer; Rúbia Garcia Deon</i>	
FREQUÊNCIA ALIMENTAR DE IDOSOS DE UM GRUPO DE CONVIVÊNCIA ...	29
<i>Cleide Pisniaki; Larissa Turra; Rúbia Garcia Deon; Fábica Benetti</i>	
OBESIDADE: ASPECTOS PSICOLÓGICOS E NUTRICIONAIS.....	30
<i>Fabiane Pauline Mueller; Leucinéia Schmidt; Grasieli Thais Lottermann; Cleide Pisniaki; Rúbia Garcia Deon</i>	
OFERTA DE MACRONUTRIENTES NA INSUFICIÊNCIA RESPIRATÓRIA AGUDA	32
<i>Leucinéia Schmidt; Fabiane Pauline Mueller; Cleide Pisniaki; Josiane de Souza; Dionara Simoni Hermes Volkweis</i>	
OVOS: BENEFÍCIOS OU MALEFÍCIOS À SAÚDE?.....	33
<i>Jéssica Veit; Melania dos Anjos Carginin; Milene Urrutia de Azevedo</i>	
RELAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E O USO DE PRÓTESE DENTÁRIA EM IDOSOS	34
<i>Silvana Maria Argenta; Rúbia Garcia Deon</i>	
REPOSIÇÃO DE CÁLCIO COMO SUPLEMENTO NA VITALIDADE CELULAR DO PROCESSO DO ENVELHECIMENTO	35
<i>Cleide Pisniaki; Leucinéia Schimidt; Rúbia Garcia Deon; Thais da Luz Fontoura Pinheiro</i>	
VITAMINA A E DOENÇAS CARDIOVASCULARES.....	37
<i>Leucinéia Schmidt; Fabiane Pauline Mueller; Cleide Pisniaki; Josiane de Souza; Dionara Simoni Hermes Volkweis</i>	

APRESENTAÇÃO

Nutrição em Evidência: Atuação Profissional nos Diferentes Campos do Saber foi o tema escolhido para a VII Semana Acadêmica do Curso de Nutrição da URI – Câmpus de Frederico Westphalen. O evento realizou-se nas datas de 23 a 26 de agosto de 2016, sendo composto de diversas atividades como: palestras, minicursos e exposição de trabalhos científicos. As semanas acadêmicas do Curso de Nutrição da URI-FW sempre se realizam na última semana do mês de agosto, sendo alusivas à comemoração do dia do Nutricionista, 31 de agosto.

O tema central da VII Semana Acadêmica/2017 foi a atuação do Nutricionista nos diferentes campos de exercício profissional. Buscou-se abordar temas nas principais áreas de estudo dos acadêmicos sendo elas: Nutrição Clínica, Nutrição Coletiva, Nutrição Escolar, Indústria de Alimentos e Unidades de Alimentação e Nutrição. Segundo o Conselho de Nutricionistas CRN2, o mercado de atuação desse profissional vem crescendo a cada ano e ganhando cada vez mais importância na promoção do bem-estar e da saúde da população.

O início do ciclo de palestras deu-se com o tema “Políticas públicas e a relação com o Nutricionista” proferida pela Nutricionista Juracema Daltoé. A mesma referiu que as políticas públicas são ações governamentais desenvolvidas por programas e projetos objetivando atender aos direitos humanos da população. Nas últimas décadas a visão fragmentada da saúde tem evoluído para uma perspectiva de integralidade que, transcende o biológico, permitindo uma maior resolutividade da ação e resultados mais significativos para a saúde do indivíduo e da coletividade. Com a transição epidemiológica e o aumento das doenças crônicas não transmissíveis, que têm na alimentação inadequada, um dos seus principais determinantes, o Nutricionista passa a ser um dos profissionais importantes na equipe de enfrentamento desse problema, operacionalizado a partir dos princípios do Sistema Único de Saúde: integralidade, universalidade e resolutividade da atenção à saúde.

Após, o seguimento do evento foi dado com um tema da área clínica tratando-se da “Terapia nutricional no paciente crítico”, palestra ministrada pela Nutricionista Monica Fornari. Segundo a palestrante o profissional nutricionista faz parte da equipe multidisciplinar da terapia intensiva e contribui de forma significativa para o tratamento do paciente crítico, realizando ações de triagem e avaliação nutricional, prescrição e acompanhamento da terapia de nutrição enteral e parenteral. Na ocasião os alunos tiveram a oportunidade de prestigiar os relatos da Nutricionista Monica em sua atuação profissional no Hospital de Pronto Socorro da Prefeitura de Porto Alegre/RS.

Em data posterior abordou-se o tema da “Nutrição oncológica ambulatorial” cuja palestrante foi a Nutricionista Cristina Salvi. A mesma relatou sua experiência como Nutricionista da UNIMED em Erechim-RS nos atendimentos aos pacientes oncológicos, referindo que os pacientes com câncer em tratamento de rádio e/ou quimioterapia apresentam um estado nutricional desajustado em função dos efeitos colaterais dos tratamentos e da própria neoplasia em si, o que torna extremamente necessário o acompanhamento nutricional para proporcionar melhor qualidade de vida e auxiliar na recuperação desse público específico.

Após contemplou-se o tema Biotecnologia e Nutrição, palestra proferida pela Nutricionista Aline Dutra Madalozzo. A mesma afirmou que com o desenvolvimento da ciência e da tecnologia as matérias-primas alimentícias, puderam ser aprimoradas em alimentos mais saudáveis, seguros e com propriedades organolépticas satisfatórias.

A estreita relação entre alimentação, nutrição e saúde foi claramente reforçada pelos avanços científicos em diversos campos, como a genômica, proteômica ou a biotecnologia dos alimentos, o que tornará possível, em um futuro não muito distante, aproximar os requerimentos nutricionais e os diferentes tipos de alimentos de forma personalizada para cada indivíduo em função do fundo genético.

Nas demais noites do evento foram ofertados aos participantes os minicursos: Programa Nacional de Alimentação Escolar, Nutrição e Estética e Layout de cozinhas. Proferidos pelas Nutricionistas Thamara Copetti Pavin, Géssica da Silva e Thais Fontoura Pinheiro, respectivamente. O evento proporcionou aos acadêmicos e egressos do curso de Nutrição, à comunidade em geral e aos professores, o contato com temas diversos, além da ampliação dos conhecimentos enquanto Nutricionistas. Ao findar este evento procederam-se as apresentações dos Anais da VII semana acadêmica do Curso de Nutrição que podem ser lidos no decorrer deste livro.

**RESUMO DAS PALESTRAS E
MINI-CURSOS**

AS POLÍTICAS PÚBLICAS E A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA

Juracema Daltoe¹

As políticas públicas sociais constituem um conjunto de ações governamentais que são desenvolvidas através de programas e projetos que devem propiciar a realização dos direitos humanos, garantindo condições de vida digna a todas as pessoas, indistintamente. De modo ainda mais concreto, podemos dizer que são as políticas que devem assegurar à população o exercício de sua cidadania. Entre as Políticas Públicas, estão àquelas voltadas à educação, saúde, assistência social. Sendo assim, as políticas públicas sociais são ações governamentais e que requerem a intervenção do Estado, tanto na sua formulação quanto em sua implementação e avaliação, a fim de garantir certos padrões de proteção social à população.

O tema da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) emergiu no cenário político brasileiro a partir de 1999, com a divulgação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e, mais recentemente, com a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2010). Tais políticas apontam para o planejamento, implementação, monitoramento e avaliação de ações intersetoriais que extrapolam o campo do acesso ao alimento de qualidade, mas também se relacionam com promoção da saúde, sustentabilidade ambiental e soberania alimentar.

A implementação de ações e programas na perspectiva da SAN tem consolidado a importância do nutricionista, como profissional da saúde, em vários âmbitos. Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Superior para o curso de Nutrição, o nutricionista é um profissional da saúde com formação generalista, humanística e crítica, com atuação visando à segurança alimentar e à atenção dietética. Sua atuação deve estar pautada em princípios éticos, considerando aspectos socioeconômicos, políticos e culturais.

O nutricionista tem um papel fundamental, desde a formulação de critérios e diretrizes para o planejamento e implementação de equipamentos públicos de alimentação e nutrição até a gestão dos serviços e acompanhamento nutricional dos cidadãos de direito.

De acordo com inciso VII do artigo 3º da Lei 8.234/91 que determina serem atividades privativas do nutricionista a “Assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas, e em consultórios de

¹ Nutricionista, Especialista em Gestão de Negócios em Alimentação e Graduação em Nutrição pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos. Possui experiência como docente no Pós Graduação do SENAC-RS, Universidade Federal do RS e nas Políticas Públicas de Segurança Alimentar e Nutricional. Trabalhou como consultora na Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura - UNESCO em Brasília.

nutrição e dietética”. Essa atividade está respaldada na Lei que regulamenta a profissão e “compete aos nutricionistas apreender os fundamentos científicos, as novas técnicas e o substrato ético que devem sustentar e presidir sua prática atual” (CFN).

Sendo assim, o papel do nutricionista como gestor público nas Políticas de SAN é de intervenções que contribuam positivamente no sistema local, incentivando a compra de alimentos da agricultura familiar e apoiando programas de promoção da alimentação saudável e adequada em prol da garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Outra questão importante refere-se ao aperfeiçoamento dos cardápios ofertados com redução de produtos industrializados como: açúcar, sódio, gorduras em geral e etc.

Referências

DECRETO nº 7.272, de 25 de Agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN) – Lei nº 8.234. [www.cfn.org.br/index / lei- 8234](http://www.cfn.org.br/index/lei-8234) de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. Acesso, agosto 2016.

PNAE

Thamara Copetti Pavim¹

Neste Minicurso foram abordados assuntos relacionados à temática do Programa Nacional de Alimentação Escolar, bem como dinâmicas, discussões e trabalhos em grupos.

Os tópicos tratados foram:

- ✓ Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): neste ponto foi relatado o histórico do PNAE, abrangendo desde sua criação na década de 40 até os dias atuais; PNAE inserido no contexto do Direito Humano à Alimentação Saudável; a legislação que ajudou na implementação do programa e que hoje rege o mesmo; funcionamento do PNAE (objetivo do programa, quem tem direito à alimentação, formas de gestão, recursos financeiros, o que pode ser comprado, prestação de contas); atribuições dos diferentes agentes envolvidos no PNAE. Realizada dinâmica em grupo sobre atribuições dos atores envolvidos no programa de alimentação escolar.
- ✓ Agricultura Familiar no PNAE: neste tópico foi abordada a legislação pertinente à compra através da agricultura familiar; passo a passo da compra e venda dos produtos da Agricultura familiar para a alimentação escolar.
- ✓ O trabalho do Nutricionista no PNAE: neste item foi exposta a legislação que institui e rege o trabalho do profissional nutricionista no PNAE; atribuições do mesmo (atividades obrigatórias e complementares); parâmetros para composição de quadro técnico.
- ✓ Recomendações e Elaboração de Cardápio na Alimentação Escolar: neste quesito foi tratado do cardápio a ser ofertado no PNAE; planejamento do cardápio embasado na legislação e normativas; o que é um cardápio e quais os itens devem constar; aspectos a serem considerados no planejamento do cardápio do PNAE; recomendações, restrições e proibições. Realizada atividade prática para análise de cardápios já trabalhados no PNAE.

¹ Possui graduação em Nutrição pela Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul (2004) e mestrado em Educação Nas Ciências pela Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul (2014). Atualmente é nutricionista da Prefeitura Municipal de Guarani das Missões. Tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em Alimentação Escolar, educação nutricional, saúde pública, oratória e docência.

NUTRIÇÃO ONCOLÓGICA AMBULATORIAL

Cristina Salvi¹

O câncer é uma enfermidade que se caracteriza pelo crescimento descontrolado, rápido e invasivo de células com alteração em seu material genético. (ARAB; STECK-SCOTT, 2004; ERSON; PETTY, 2006). Segundo a OMS (2000) essa patologia atinge pelo menos 9 milhões de pessoas. Mata mais de 5 milhões de pessoas, sendo a segunda causa de morte por doenças.

A desnutrição calórica e proteica em indivíduos com câncer é muito frequente, atingindo um percentual de 30 a 50% dos casos. São fatores determinantes da desnutrição: a redução na ingestão total de alimentos; alterações metabólicas provocadas pelo tumor e o aumento da demanda calórica pelo crescimento do tumor. O estado nutricional de desnutrição traz uma série de consequências ao paciente como prováveis complicações no período pós-operatório; aumento do tempo de internação, comprometendo assim a qualidade de vida.

A desnutrição também promove alterações morfológicas e funcionais a órgãos alvo como:

- ✓ Pulmão: pneumonias decorrentes da redução da massa muscular diafragmática;
- ✓ Fígado: edema e atrofia dos hepatócitos, esteatose hepática, degeneração mitocondrial e dos microssomos;
- ✓ Estômago/Intestino: síndrome de má-absorção, translocação intestinal de microorganismos, hipocloridria por diminuição das enzimas intestinais, perda de gordura e adelgaçamento da parede intestinal, atrofia das mucosas gástrica e intestinal, diminuição das microvilosidades e diminuição da massa celular do tecido linfático associado ao intestino;
- ✓ Sistema Imune: diminuição na produção de imunoglobulinas e redução da atividade e do número de linfócitos T e CD4.

Uma função do profissional nutricionista de fundamental importância é a realização da avaliação nutricional no paciente, essa pode ser realizada por meio de diversos métodos que incluem: Avaliação Subjetiva Global (ASG); Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Próprio Paciente (ASG-PPP); Parâmetros antropométricos; Parâmetros bioquímicos;

¹ Nutricionista graduada pela Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões- Câmpus de Erechim, Especialista em Nutrição Clínica URI - Câmpus de Erechim. Nutricionista da UNIMED Erechim.

Anamnese alimentar; Exame físico e clínico. Sendo que há indicação de avaliar o paciente com frequência mensal, para acompanhar possível perda/ganho de peso.

Quanto aos efeitos colaterais das rádios e quimioterapias torna-se importante seguir algumas dicas: como evitar alimentos com odor forte; evitar comer fora de casa (principalmente alimentos crus); beber bastante líquido e acrescentar gengibre nas preparações.

Em caso de anorexia o paciente deve estar atento para ingerir menores quantidades de alimentos, mais vezes ao dia; Não beber líquidos junto às refeições; dar preferência aos alimentos que mais gosta; evitar ficar perto da cozinha quando os alimentos estiverem sendo preparados; procurar servir-se em pratos pequenos; aumentar a densidade calórica das preparações.

Em casos de disfagia, devem-se ingerir alimentos em consistência líquida ou pastosa; evitar alimentos irritantes: frutas ácidas, alimentos condimentados ou salgados, duros ou secos, vegetais crus e torradas; acrescentar caldos e molhos; oferecer alimentos em temperatura ambiente; para líquidos, utilizar canudo (avaliar necessidade uso de espessante).

Quando um dos efeitos colaterais do tratamento for a xerostomia, sugere-se: beber pequenas quantidades de água durante as refeições; Ingerir bebidas cítricas, balas, chicletes e picolés de frutas; Optar pelos alimentos em temperatura ambiente; Acrescentar caldos e molhos; Utilizar canudo para ingerir líquidos; Evitar bebida alcoólica, ácida e cafeína; Enxaguar a boca com água pura ou fazer bochechos com chá de camomila antes das refeições.

Em casos de mucosite, estomatite, odinofagia recomenda-se aos pacientes optar pelos alimentos macios e pastosos; evitar alimentos duros, secos, salgados, sucos de frutas ácidas, vinagre, alimentos condimentados, bebida alcoólica ou com gás; misturar os alimentos a caldos e molhos; evitar alimentos ricos em cafeína; preferir alimentos em temperatura ambiente.

Outra queixa comum dos pacientes oncológicos são as náuseas e vômitos, nesses casos recomenda-se após o evento, preferir líquidos claros, água tônica e alimentos frios; dar preferência a alimentos secos; mascar cristais de gengibre; evitar alimentos fritos, empanados, gordurosos, muito doces, condimentados ou com odor forte; chupar cubos de sucos de fruta ou água de coco; evitar jejum prolongado; não beber líquidos junto à refeição; evitar líquidos quentes; evitar deitar após a refeição; evitar uso de roupas apertadas.

Em casos de diarreia deve-se beber bastante água e outros líquidos; evitar alimentos gordurosos, fritos, condimentados ou muito doces; evitar alimentos crus, integrais, fibras e alimentos que provocam gases; evitar cafeína; evitar leites e derivados.

Cuidados paliativos

Em caso de acompanhamento de paciente em fase terminal o objetivo do tratamento não é mais a cura e sim o alívio do sofrimento. Os pacientes em fase terminal geralmente são acometidos por perda progressiva e intensa do peso (anorexia), disfagia, odinofagia, estomatite, náuseas, vômitos, dispneia, etc.

Nessa fase do cuidado nutricional os aspectos agradáveis da alimentação devem ser enfatizados e os esforços voltados para fazer disso algo prazeroso e sociável, sem a preocupação com o teor, os nutrientes e a energia.

NUTRIÇÃO CLÍNICA ESTÉTICA

Géssica Rosa da Silva¹

A nutrição estética tem a missão de implementar um cuidado nutricional que, além de requisitos fundamentais da dietoterápica aplicados a prevenção ou tratamento de patologias, atenda também as necessidades estéticas dos pacientes, precisando assim estar ligados às inovações no mercado de trabalho.

O objetivo da Nutrição clínica estética é avaliar o estado Nutricional do Paciente e a relação com as desordens estéticas; Usar a ciência da nutrição para melhorar a aparência física e a saúde dos indivíduos; Tratar, amenizar ou prevenir o envelhecimento cutâneo, a acne, o excesso de peso, a celulite, a flacidez; Uma nutrição para o fortalecimento das unhas e cabelos, através de uma alimentação específica; Melhora da saúde e da autoestima dos mesmos.

Somente 1% das mulheres brasileiras se consideram bonitas, a satisfação da autoestima é um fenômeno muito complexo. Os profissionais da nutrição devem estar atentos aos procedimentos, tratamentos, produtos e intervenções nutricionais de cada indivíduo. O profissional nutricionista estético aplica a ciência da nutrição como objetivo de tratar ou atenuar o envelhecimento cutâneo, excesso de peso, acne, flacidez, celulite, deficiências de unhas e cabelos, carências nutricionais, através de uma alimentação específica, visando melhorar a saúde e autoestima dos indivíduos.

O envelhecimento cutâneo é o estudo sobre o processo de envelhecimento da pele, onde se trabalha radicais livres, estresse oxidativo, fotoproteção e antioxidantes. A síndrome da desarmonia corporal é um conjunto onde inclui a lipodistrofia ginoide, flacidez cutânea, gordura localizada e a obesidade, em relação a este conjunto procura-se identificar aspectos dietéticos e formas de terapia nutricional isoladas ou associadas a demais procedimentos estéticos. A pele tem enfoque terapêutico e preventivo em relação à acne, dermatites, hidratação da pele, estrias, cicatrizes, e feridas.

A suplementação no tratamento das desordens estéticas é fundamental, pois faz a reposição de deficiências nutricionais, atuando na promoção da saúde. Alterações muitas vezes são sinais de ausência de saúde e podem vir associadas a comprometimentos da

¹ Nutricionista graduada pela Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões- Câmpus de Frederico Westphalen e Especialista em Nutrição Estética pelo IPGS-Porto Alegre. Atualmente atua como Nutricionista da Unidade de Alimentação do Hospital Divina Providência de Frederico Westphalen.

vascularização, trocas em tecidos inflamatórios, os quais podem ser a base do desenvolvimento de doenças.

Saliento a importância da nutrição sob a ótica de que cada organismo tem uma individualidade bioquímica que deve ser respeitada e que uma dieta pronta não funciona para todos.

RESUMOS DOS ACADÊMICOS

ADESÃO AOS DEZ PASSOS DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM IDOSOS E ASSOCIAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL

Tainá Maróstica¹

Rúbia Garcia Deon²

Resumo: O envelhecimento é um processo natural que faz parte do ciclo da vida do ser humano. A alimentação saudável auxilia na prevenção, recuperação e manutenção da saúde. O estado nutricional pode ser influenciado pelos hábitos alimentares do idoso. Sendo assim, o Ministério da Saúde elaborou os 10 Passos para a Alimentação Saudável do Idoso, com a finalidade de aumentar o nível de conhecimento da população idosa sobre a importância da nutrição adequada. O objetivo deste estudo foi analisar a adesão aos 10 Passos para a Alimentação Saudável do Idoso e relacionar com o estado nutricional. Trata-se de uma pesquisa transversal, quantitativa, descritiva e analítica. Serão incluídos todos os idosos que frequentam o grupo de convivência Sempre Unidos do Município de Riqueza/SC e serão excluídos os idosos que não possuem capacidade cognitiva de responder o questionário. O estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - Câmpus de Frederico Westphalen, cumprindo com os princípios éticos da CNS446/2012. Todos os participantes farão a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para avaliação do estado nutricional serão feitas a aferição do peso, da estatura e a classificação do Índice de Massa Corporal. Após, será aplicado o instrumento de pesquisa, que é um questionário sobre os 10 Passos para a Alimentação Saudável do Idoso, validado pelo Ministério da Saúde. Assim, será feita uma comparação para verificar se os idosos que seguem estas orientações apresentam um estado nutricional adequado. Os dados serão tabulados e analisados com auxílio do programa Bioestat 5.3. Espera-se que os idosos que seguem os 10 Passos da Alimentação Saudável do Idoso sejam, em sua maioria, eutróficos. A boa nutrição ajuda na manutenção da saúde e do estado nutricional da pessoa idosa, elevando a longevidade e a qualidade de vida.

Palavras-chave: Idosos. Hábitos Alimentares. Estado Nutricional.

¹ Email: taina_marostica@hotmail.com

² Email: rubia@uri.edu.br

ALEITAMENTO MATERNO: ALIMENTO COMPLETO

Emanuela De Oliveira¹

Tainá Maróstica²

Dionara Simoni Hermes Volkweis³

Resumo: Amamentar é muito mais do que nutrir, é um processo que envolve uma interação entre mãe e filho, com repercussão no estado nutricional da criança. A amamentação é a melhor forma de alimentar o lactente, sendo recomendada nos primeiros seis meses de vida, de forma exclusiva e complementada até os dois anos ou mais. O aleitamento materno oferece inúmeros benefícios para a saúde da criança e da mãe. Com base nessas questões, este trabalho tem como objetivo abordar os benefícios do leite materno. Trata-se de um estudo de cunho bibliográfico, realizado por meio de livros e pesquisas em sites científicos. O leite humano é a forma mais segura, eficaz e completa para alcançar o crescimento e desenvolvimento adequado, além de oferecer os nutrientes e energia em quantidades adequadas para esta fase da vida. As vantagens do aleitamento materno são várias, seja a curto ou a longo prazo. Auxilia o bebê por ter composição adequada, fácil digestão e melhor biodisponibilidade de nutrientes, diminuir a morbidade infantil, proporcionando, também, benefícios maternos, como diminuição da hemorragia pós parto, proteção contra doenças, retorno ao peso pré gestacional mais rápido, custo zero e um vínculo afetivo. A Organização Mundial da Saúde estima que a cada ano, 1,5 milhões de mortes poderiam ser evitadas se o aleitamento materno fosse praticado. A amamentação constitui uma das questões mais importantes para a saúde humana. Seus benefícios são vistos não somente no bebê, mas também na mãe. Para o bebê, além de proteger contra infecções, alergias, doenças crônicas, favorece o crescimento e desenvolvimento adequado. Já para a mãe diminui a perda de sangue pós-parto, protege contra doenças, retorno ao peso pré gestacional com facilidade, tem custo zero e favorece o vínculo afetivo. Por essas e outras diversas vantagens, o aleitamento materno é uma intervenção simples e isento de custos, que proporciona melhora significativa de saúde infantil e materna, com redução de morbimortalidade.

Palavras-chave: Aleitamento materno. Nutrição. Amamentação.

¹ Email: nut24779@uri.edu.br

² Email: taina_marostica@hotmail.com

³ Email: dshermes@uri.edu.br

ANÁLISE DA QUALIDADE DE MÉIS COMERCIAIS

Josiane de Souza¹

Leucinéia Schmidt²

Dionara Simone Hermes Volkweis³

Thais da Luz Fontoura Pinheiro⁴

Resumo: O mel é considerado um dos alimentos mais puros da natureza, apreciado por muitos consumidores, devido ao seu sabor característico e alto valor nutritivo. Este estudo teve como finalidade determinar a composição físico-química de méis, propriedades químicas naturais e a adulteração de amostras comercializadas na região noroeste do Rio Grande do Sul/RS. A pesquisa foi realizada no Laboratório de Química da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – Câmpus de Frederico Westphalen/RS, no período de fevereiro a abril de 2016. A coleta das amostras foi realizada em estabelecimentos comerciais, mais especificadamente, em supermercados do município de Palmitinho/RS. Foram coletadas seis amostras de mel de diferentes marcas, envasadas em frascos de plástico e mantidas em temperatura ambiente. A análise ocorreu em triplicata em relação à umidade, pH e reação de Lugol. A média do pH das amostras analisadas foi de $3,97 \pm 0,127$. Esses resultados corroboram com os valores encontrados na literatura, os quais reportaram valores de pH do mel na faixa de 3,3 a 4,6. Quanto aos teores de umidade, neste estudo foram observados valores que variaram de 13,4 a 21,96%. De acordo com a literatura, a umidade deve ser abaixo de 21% para evitar possíveis alterações de característica como sabor, palatabilidade, viscosidade, peso e conservação. Para o teste de lugol, nenhuma das amostras analisadas apresentou dextrinas e amido, pois todas mantiveram a coloração normal, indicando que não houve adulteração. As características físicas e químicas do mel indicam que ele tem baixa suscetibilidade para a proliferação de microrganismos, devido ao baixo pH e baixo teor de umidade. Portanto, dentre as amostras analisadas, duas apresentaram estar em desacordo com os parâmetros físico-químicos referenciados na literatura no que diz respeito ao teor de umidade. Já em relação às demais análises, as amostras não apresentaram alterações de suas características normais.

Palavras-chave: Mel. Análise. Qualidade.

¹ Email: josinutri2013@hotmail.com

² Email: leucineia@hotmail.com

³ Email: dshermes@uri.edu.br

⁴ Email: thaispinheiro@uri.edu.br

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DO SORO DE LEITE

Fabiane Pauline Mueller¹

Darlane Copatti Casali²

Bruna Basso³

Rosselei Caiél Silva⁴

Resumo: Apenas uma pequena parte do soro obtido na fabricação do queijo é empregada na fabricação de ricota e na produção de bebidas lácteas, sendo mais comum a utilização do soro na alimentação animal. Este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade físico-química e microbiológica do soro de leite, a fim de empregá-lo na elaboração de novos produtos. As amostras de soro de leite foram transportadas em recipientes fechados e mantidas sob refrigeração, em uma temperatura inferior a 7 °C. As análises microbiológicas avaliaram o crescimento de *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, coliformes totais e termotolerantes, e microrganismos mesófilos. Quanto às análises físico-químicas, foi avaliado o pH e a acidez. Não foi detectada a presença de *Listeria monocytogenes*. Foram encontrados *Staphylococcus aureus* $1,0 \times 10^1$ UFC/mL, coliformes totais e termotolerantes em $6,3 \times 10^2$ UFC/mL, e microrganismos mesófilos em $2,2 \times 10^5$ UFC/mL. De acordo com a RDC nº 12/2001,² os resultados das análises microbiológicas estão de acordo com os parâmetros esperados, exceto a análise dos microrganismos coliformes totais e termotolerantes, a qual está acima do que é permitido na legislação. Conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Soro de Leite³, o pH do soro de leite deve estar entre 6,0 a 6,8 e a acidez titulável entre 0,10 a 0,14 g% de ácido láctico. A acidez encontrada foi de 0,11 g% de ácido láctico e pH de 6,59. A presença de coliformes termotolerantes encontrados sugere que se deve controlar a produção do queijo para que o soro possa ser reaproveitado pela indústria láctea, incluindo a secagem por atomização (spray dryer) para obtenção do produto em pó, que pode ser usado como espessante na elaboração do *cream cheese*. Agradecemos ao CNPq e SDECT pelo suporte financeiro, e ao Laticínio Frizzo pela doação do soro de leite.

Palavras-chave: Soro de leite. Soro em pó. Análises microbiológicas e físico químicas.

¹ Email: fabi-mueller@hotmail.com

² Email: far23586@uri.edu.br

³ Email: far21843@uri.edu.br

⁴ Email: rosselei@uri.edu.br

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL E DOS FATORES ASSOCIADOS A COMPLICAÇÕES DA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL

Natália Fagundes¹

Cleciane Borba²

Taisa Piovesan³

Tais Soder⁴

Rúbia Garcia Deon⁵

Resumo: O objetivo da presente pesquisa foi avaliar o estado nutricional e os fatores associados a complicações gastrointestinais da Terapia Nutricional Enteral. Trata-se de um estudo transversal, quantitativo, descritivo e analítico, realizado de Janeiro à Abril de 2016 em dois hospitais públicos do interior Rio Grande do Sul. Para obter os dados foram utilizados o prontuário do paciente e um questionário com perguntas fechadas, além da avaliação da estimativa de peso e altura para cálculo do Índice de Massa Corporal. Para obter os resultados foram utilizados os programas Excel 2007 e Bioestat 5.0 pelos testes do qui quadrado e da correlação linear. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa. Participaram da pesquisa 28 indivíduos que utilizavam Terapia Nutricional Enteral, com a média de idade $72,89 \pm 16,78$ anos. A maioria eram mulheres (57,1%), com estado nutricional classificado como sobrepeso (39,3%), desnutridos (25%), eutrofia (21,4%). A via de acesso para 20 (71,4%) era a nasoenteral e para oito (8) (28,6%) era a gastrostomia. Apenas três (3) (10,7%) dos pacientes apresentaram diarreia como complicações gastrointestinais. A utilização da equipe multidisciplinar da Terapia Nutricional Enteral das instituições analisadas alicerçam as estratégias que minimização os efeitos adversos relacionados à Terapia Nutricional Enteral, reduzindo as complicações além da manutenção do estado nutricional.

Palavras-chave: Nutrição enteral. Complicações gastrointestinais. Dietoterapia.

¹ Email: natalyafagundes@hotmail.com

² Email: cleciane_borba@yahoo.com.br

³ Email: taisapiovesan@hotmail.com

⁴ Email: soder@uri.edu.br

⁵ Email: rubia@uri.edu.br

AValiação Nutricional de Pacientes com Doenças Crônicas Não Transmissíveis Atendidos em um Ambulatório de Nutrição

Damaris Binsfeld¹

Dionara Simoni Hermes Volkweis²

Fábia Benetti³

Resumo: As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) representam na atualidade uma problemática global na saúde pública, substituindo gradativamente a desnutrição. Mudanças no estilo de vida da população tornaram-se grandes responsáveis pela epidemia mundial das DCNT, onde se destacam as doenças cardíacas, cerebrovasculares, diabetes, hipertensão arterial, obesidade e câncer. Atualmente ocorrem transições nutricionais as quais são refletidas pelo aumento da população na área urbana, ligadas à redução do tempo e dos recursos disponíveis para realização das refeições básicas e saudáveis. Também são considerados alguns fatores de risco para o desenvolvimento de DCNT, como por exemplo a má alimentação, o sedentarismo, tabagismo, o excessivo consumo de bebidas alcólicas, obesidade, diagnósticos de hipertensão arterial e diabetes, destacando-se prevalência de no mínimo um dos fatores de riscos nos pacientes que possuem DCNT. Buscando maior compreensão sobre o tema, o presente trabalho vem com o objetivo de avaliar pacientes com doenças crônicas que realizaram atendimento nutricional no Ambulatório de Especialidade de Nutrição da URI, câmpus Frederico Westphalen no período de 2012 a 2014, através dos prontuários clínicos. Trata-se de um estudo retrospectivo, com carácter quantitativo e de natureza descritiva e analítica. Os dados serão tabulados e analisados com o programa BioEstat 5.0 de domínio público. Os dados serão expressos em tabelas em forma de percentual, média, desvio padrão. A significância estatística será definida com $p < 0,05$. Os testes utilizados para a associação entre os dados serão de correlação. O presente trabalho encontra-se em andamento, sendo assim, ainda não apresentam resultados concretos, porém, estima-se que grande parte dos pacientes do ambulatório apresentam algum tipo de doença crônica não transmissível.

Palavras-chave: Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Avaliação Nutricional. Fatores de Risco.

¹ Email: dadahpb@gmail.com

² Email: dshermes@uri.edu.br

³ Email: benetti@uri.edu.br

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E SUA REPERCUSSÃO NO AMBIENTE FAMILIAR DOS ESCOLARES

Andreza Binel¹

Cleciane da Silva Borba²

Fábia Benetti³

Milene Urrutia de Azevedo⁴

Resumo: Quando a família e a escola mantêm boas relações e buscam juntas soluções para os problemas, os resultados podem beneficiar diretamente a criança. Assim como os problemas relacionados à alimentação destes indivíduos no ambiente escolar, onde a escola deve, juntamente com a família, buscar desenvolver atividades educativas que possam estimular novos hábitos saudáveis de vida. Os objetivos foram a avaliação da participação familiar nos cuidados e orientações nutricionais fornecidos aos seus filhos no ambiente escolar. Estudo transversal, quantitativo, descritivo e analítico, realizado de Janeiro à Abril de 2016 em uma escola do Município de Vista Alegre/RS, com crianças em idade de 5 a 6 anos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa. Para a coleta de dados das crianças (Peso e altura), foi utilizada uma balança, fita métrica e curvas específicas para crianças, para os pais utilizou-se um questionário para ser respondido. A comunicação com os pais se deu por meio das agendas escolares. Para análise dos dados utilizou-se o programa Excel 2007. Foram avaliados 20 escolares do município de Vista Alegre/RS, com idade mínima de 5 e máxima de 6 anos, sendo 10 meninos e 10 meninas. Onde 75% dos escolares eram eutróficos, 15% obesos e 10% pré-obesos. 18 pais responderam o questionário, apresentando baixa participação no envolvimento com a alimentação dos filhos na escola. Com os resultados do presente estudo, observa-se que a educação nutricional quando aplicada de maneira precoce em crianças de pré-escola, pode repercutir de maneira benéfica e significativa na família desses educandos, e que o maior envolvimento dos pais se faz necessário dentro do ambiente escolar. Destaca-se também a importância da inserção da família na escola, para que caminhem em uma única direção e a criança possa ter acesso a uma alimentação atrativa, variada e de qualidade, que garanta à criança um melhor desenvolvimento em sua própria preferência alimentar.

Palavras-chave: Educação nutricional. Criança. Família. Escola.

¹ Email: andrezabinelo@yahoo.com.br

² Email: cleciane_borba@yahoo.com.br

³ Email: benetti@uri.edu.br

⁴ Email: milenedeazevedo@uri.edu.br

EFEITOS DA IMUNONUTRIÇÃO NO TRATAMENTO DO CÂNCER

Leucinéia Schmidt¹

Fabiane Pauline Mueller²

Cleide Pisniaki³

Josiane de Souza⁴

Dionara Simoni Hermes Volkweis⁵

Resumo: A imunonutrição tem sido definida como uma terapia nutricional que objetiva renovar as células do sistema imune utilizando nutrientes que otimizam este processo como glutamina, arginina, ácidos graxos ômega-3 e nucleotídeos. Objetivou-se com esta pesquisa avaliar o papel da imunonutrição no tratamento do câncer. Trata-se de um estudo de revisão da literatura, onde foram analisados artigos recentes e clássicos, encontrados nas bases eletrônicas Scielo, PubMed e Lilacs, buscando pelos seguintes termos: imunomoduladores, câncer e terapia nutricional. A nutrição adequada está fortemente ligada à competência imunológica e redução de riscos para infecções. A glutamina é substrato fundamental para as células do sistema imunológico e também é precursora de um importante antioxidante intracelular, a glutatona. Assim, a utilização de glutamina diminui a incidência de mucosite e diarreia em pacientes em tratamento quimioterápico. Já a arginina associada a outros imunonutrientes interfere no crescimento tumoral, o que resulta em maior sobrevida dos pacientes. Contudo, o uso de arginina em pacientes sépticos foi associado a maiores taxas de mortalidade, sugerindo que a arginina, aumentando citocinas pró-inflamatórias e óxido nítrico, aumenta a resposta inflamatória devido a efeitos tóxicos. O ômega 3 também é capaz de diminuir os níveis de interleucinas inflamatórias e a incidência de sepse, interferindo na diferenciação celular e conseqüentemente no crescimento tumoral, além de auxiliar na ação dos medicamentos quimioterápicos e no tratamento da caquexia. São evidentes os benefícios que a administração de dieta imunomoduladora proporciona aos pacientes oncológicos. No entanto, é importante ressaltar que a recomendação deve ser feita exclusivamente por médicos e nutricionistas, e que o uso não deve ser indiscriminado. Enfim, o uso da imunonutrição pode melhorar, mas não reverter o catabolismo e a resposta imunológica ao trauma.

Palavras-chave: Imunomoduladores. Câncer. Terapia nutricional.

¹ Email: leucineia@hotmail.com

² Email: fabi-mueller@hotmail.com

³ Email: cleide_pisniak@hotmail.com

⁴ Email: josinutri2013@hotmail.com

⁵ Email: dshermes@uri.edu.br

EFICÁCIA DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM ALCOÓLATRAS E DEPENDENTES QUÍMICOS INTERNADOS EM COMUNIDADES TERAPÊUTICAS DE FREDERICO WESTPHALEN/RS

Eliziane Terezinha Schäfer¹

Rúbia Garcia Deon²

Resumo: O uso de Substâncias Psicoativas é um grave problema de saúde pública que afeta o estado nutricional. Durante o período do consumo há maior tendência de desnutrição e durante o tratamento há maior risco de excesso de peso. O objetivo é avaliar a eficácia da intervenção nutricional em alcoólatras e dependentes químicos em tratamento de reabilitação em Comunidades Terapêuticas. Estudo transversal, quantitativo, descritivo e analítico realizado nas duas Comunidades Terapêuticas de Frederico Westphalen/RS. Foram realizadas avaliações nutricionais pré e pós intervenção nutricional para avaliar se houve ou não diferença no peso dos participantes. A classificação do IMC utilizada para adultos entre 18 e 59 anos foi IMC $\leq 18,5$ = desnutrição; IMC entre 18,6 e 24,9 = eutrofia; IMC entre 25,0 e 29,9 = sobrepeso; IMC entre 30,0 e 34,9 = obesidade grau I; IMC entre 35,0 e 39,9 = obesidade grau II e IMC ≥ 40 = obesidade mórbida. A classificação do IMC utilizada para idosos foi IMC < 22 = baixo peso; IMC entre 22 e 27 = eutrófico; IMC > 27 = sobrepeso. A intervenção nutricional foi realizada em quatro encontros que abordaram sobre a pirâmide alimentar, o prato ideal, o consumo de sal e sobre os 10 Passos Para uma Alimentação Saudável. Para a construção e análise do banco de dados foram utilizados os programas Excel 2007 e BioEstat 5.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa. Participaram da pesquisa 14 homens e 1 mulher, com média de idade $50,53 \pm 11,4$ anos. A média do IMC da avaliação pré-intervenção foi de $25,7 \text{ kg/m}^2$ e da avaliação pós-intervenção foi de $25,6 \text{ kg/m}^2$. A comparação entre as médias demonstrou que houve uma redução de 0,38% com a realização de educação alimentar e nutricional. Assim, apesar do pouco percentual de perda de peso, a intervenção nutricional foi eficaz para melhorar a qualidade de vida destes indivíduos.

Palavras-chave: Alcoolismo. Efeitos de drogas. Transtornos Relacionados ao Uso de Sustâncias

¹ Email: eliziane.ts@hotmail.com

² Email: rubia@uri.edu.br

FREQUÊNCIA ALIMENTAR DE IDOSOS DE UM GRUPO DE CONVIVÊNCIA

Cleide Pisniaki¹

Larissa Turra²

Rúbia Garcia Deon³

Fábia Benetti⁴

Resumo: Nos idosos, diversos fatores, de ordem biológica, social ou psicológica estão relacionados a mudanças nas práticas alimentares, dentre eles destacam-se: a aposentadoria, viuvez, saída dos filhos de casa, entre outros. O conhecimento sobre hábitos alimentares de idosos é relevante, uma vez que torna possível a identificação de inadequações nutricionais e a realização de intervenções. Aplicou-se anamnese nutricional e o Questionário de Frequência do Consumo Alimentar (QFA). O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da URI-FW sob parecer de nº: 24990913.6.0000.5352. Participaram do estudo 30 idosos, com idade média foi de 70,1±6,68 anos. Dentre os grupos alimentares pesquisados o mais consumido foi o das frutas e vegetais com percentuais de 77,89 e 69,91%. Significando que a maioria dos idosos faz consumo diário destes alimentos, entretanto, não se sabe se o consumo dá-se nas porções adequadas (5-6 porções/dia). Outro grupo alimentar em destaque foi o de carne e ovos, cujo consumo diário foi apontado por (68,36%), este fato pode ser devido aos hábitos próprios desta região do país onde o consumo de churrasco é tradicional. Em quarto lugar destacou-se o consumo dos cereais e leguminosas (56,66%), seguido dos laticínios (55,9%) e o menor consumo para enlatados (7,89%). Verificou-se que pessoas com maior escolaridade consomem laticínios com mais frequência. Também destacamos a frequência do consumo alimentar conforme o sexo, ao se aplicar o teste t, observou-se diferença significativa entre os sexos para o consumo de carnes e ovos ($p=0,023$) e óleos ($p=0,043$). Percebe-se assim que as mulheres consomem maior quantidade de carnes e ovos do que os homens, entretanto o consumo de óleos é maior no sexo masculino. Verificou-se que os idosos pesquisados apresentam frequência de consumo de frutas e vegetais elevada, bem como, destacou-se o consumo de carnes, ovos o que reforça a influência cultural. Necessita-se dar continuidade ao estudo para verificação da ingestão das quantidades destes alimentos, visando constatar se o porcionamento dos mesmos encontra-se de acordo com a pirâmide alimentar para idosos.

Palavras-chave: Hábitos alimentares. Idosos. Nutrição.

¹ Email: cleide_pisniak@hotmail.com

² Email: larissaturra@yahoo.com.br

³ Email: rubia@uri.edu.br

⁴ Email: benetti@uri.edu.br

OBESIDADE: ASPECTOS PSICOLÓGICOS E NUTRICIONAIS

Fabiane Pauline Mueller¹

Leucinéia Schmidt²

Grasieli Thais Lottermann³

Cleide Pisniaki⁴

Rúbia Garcia Deon⁵

Resumo: A obesidade é uma condição em que ocorre excessivo acúmulo de gordura no tecido adiposo, podendo ser prejudicial à saúde. Esta doença possui etiologia multifatorial, estando associada a vários estressores interpessoais e à diminuição da autoestima. Diversos estudos indicam a necessidade de se avaliar a psicodinâmica familiar de cada caso no tratamento da obesidade. Objetivou-se buscar informações a respeito dos fatores comportamentais associados à obesidade. Trata-se de uma revisão da literatura, baseada em referência de artigos científicos recentes, sendo dos últimos quatro anos, obtidos na base de dados do Scielo, buscou-se pelos descritores: obesidade, nutrição comportamental e comportamento alimentar. O emagrecimento pressupõe mudança de hábitos de comportamento. Porém, antes de mudanças comportamentais, há a necessidade de alterações cognitivas. Parte-se do princípio que indivíduos obesos ou com excesso de peso possuam crenças disfuncionais acerca da alimentação e do peso. A mudança do comportamento alimentar ocorre em médio e longo prazos e depende tanto de esforços individuais quanto do apoio de profissionais de saúde. Embora intervenções, associando modificação comportamental, aconselhamento nutricional e atividade física sejam apontados como efetivos no controle da obesidade, as taxas de abandono do tratamento variam de 10% a 80% em estudos com obesos. Sendo assim, apenas uma medida não é suficiente para melhorar o perfil nutricional da população, devido à complexidade epidemiológica da obesidade. As intervenções devem abranger: medidas de incentivo, apoio e proteção da saúde. É fundamental reconhecer a necessidade de alteração dos hábitos alimentares para iniciar uma mudança dietética para o tratamento da obesidade. Cabe aos profissionais de saúde o

¹ Email: fabi-mueller@hotmail.com

² Email: leucineia@hotmail.com

³ Email: grasilottermann@hotmail.com

⁴ Email: cleide_pisniak@hotmail.com

⁵ Email: rubia@uri.edu.br

aconselhamento, baseado em informações de saúde e em estratégias que visem à motivação para mudança de comportamento.

Palavras-chave: Obesidade. Nutrição comportamental. Comportamento alimentar.

OFERTA DE MACRONUTRIENTES NA INSUFICIÊNCIA RESPIRATÓRIA AGUDA

Leucinéia Schmidt¹

Fabiane Pauline Mueller²

Cleide Pisniaki³

Josiane de Souza⁴

Dionara Simoni Hermes Volkweis⁵

Resumo: A insuficiência respiratória aguda (IRA) é definida como a incapacidade do sistema respiratório em promover adequadamente as trocas gasosas. Com isso se tem a ocorrência de hipermetabolismo e aumento da produção de CO₂ (VCO₂). A administração excessiva de nutrientes nessa condição pode aumentar ainda mais a VCO₂ em níveis que podem levar à hipercapnia e dificuldade do desmame do ventilador. Objetivou-se com esta pesquisa avaliar a função dos macronutrientes na insuficiência respiratória aguda. Trata-se de um estudo de revisão da literatura, onde foram analisados artigos recentes e clássicos, encontrados nas bases eletrônicas Scielo, PubMed e Lilacs, buscando pelos seguintes termos: insuficiência respiratória aguda, macronutrientes e terapia nutricional. A prescrição de glicose para estes pacientes é polêmica, tendo em vista que pode aumentar ainda mais a VCO₂. Desta forma, são indicadas dietas com menor quantidade de carboidrato e maior de lipídeo. Quanto à proteína, recomenda-se que os pacientes críticos recebam dieta hiperproteica, devido ao intenso catabolismo, atrofia e fraqueza dos músculos, condições estas que podem acarretar em atraso no desmame do ventilador, elevação do tempo de estadia na UTI e comprometimento da qualidade de vida após a alta hospitalar. Em relação aos lipídios, a administração de W-3 (eicosapentaenoico e docosahexaenoico) pode ocasionar rápidas modificações na composição das membranas das células envolvidas na inflamação. Contudo, deve-se restringir a oferta lipídica em situações como hipertensão pulmonar e síndrome do desconforto respiratório neonatal. Ainda são poucos os estudos acerca deste tema. Enfim, a administração de macronutrientes na IRA deve ser feita somente por médicos e nutricionistas, com muita cautela diante das complicações que o paciente está sujeito.

Palavras-chave: Insuficiência respiratória aguda. Macronutrientes. Terapia nutricional.

¹ Email: leucineia@hotmail.com

² Email: fabi-mueller@hotmail.com

³ Email: cleide_pisniak@hotmail.com

⁴ Email: josinutri2013@hotmail.com

⁵ Email: dshermes@uri.edu.br

OVOS: BENEFÍCIOS OU MALEFÍCIOS À SAÚDE?

Jéssica Veit¹

Melania dos Anjos Cargin²

Milene Urrutia de Azevedo³

Resumo: Durante anos, o ovo foi considerado um alimento prejudicial à saúde pelos níveis de colesterol. Esse alimento quando ingerido em quantidade adequada possibilita o consumo de uma proteína de alto valor biológico com custo acessível. Com embasamento científico, pretende-se investigar as propriedades nutricionais dos ovos, observando se que o mesmo fornece, ou não benefícios a saúde. Realizou-se uma revisão da literatura através da busca de artigos científicos em base de dados como o *Scielo*. O ovo é um alimento que ajuda na recuperação de tecidos e no aumento da força muscular. Considerado a proteína animal mais completa depois do leite materno, é de fácil digestão. Rico em HDL, atua na redução do LDL, retirando-o das paredes das artérias protegendo da aterosclerose. Apresenta qualidade protéica com altas concentrações de aminoácidos essenciais, com vitaminas A, B2, B12, D, K e minerais como ferro, manganês, zinco, fósforo e magnésio. Além de possuir entre 210 a 215mg de colesterol, em sua gema encontra-se uma substância conhecida como colina, que atua no nosso organismo controlando o mesmo. Possui também uma proteína denominada fosvitina que atua como carreadora do ferro se ligando a ele e facilitando sua absorção. Também na gema, são encontrados carotenoides luteína e zeaxantina, antioxidantes que se acumulam na retina e têm função protetora. Estudos recentes não indicam relação entre o consumo de ovos e o surgimento de doenças crônicas não-transmissíveis, além disso, provou-se que o colesterol presente no ovo pode ser metabolizado pelo organismo. Pode-se concluir que o ovo é um alimento completo e que traz diversos benefícios à saúde, contendo diversas proteínas e vitaminas importante. Provou-se que o percentual de colesterol presente na gema do ovo induz aumento do nível sanguíneo de HDL-c, e promove a prevenção na formação de placas ateroscleróticas.

Palavras-chave: Ovo. HDL colesterol. LDL colesterol.

¹ Email: jessicaveit04@gmail.com

² Email: melaniaanjos125@hotmail.com

³ Email: mileneazevedo@uri.edu.br

RELAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E O USO DE PRÓTESE DENTÁRIA EM IDOSOS

Silvana Maria Argenta¹

Rúbia Garcia Deon²

Resumo: O envelhecimento é um processo fisiológico que depende da genética e dos hábitos de vida. A perda dos dentes e o uso de prótese dentária limitam funções ligadas à manutenção da qualidade de vida. Seus impactos podem ser expressos pela diminuição da capacidade de mastigação, bem como, por prejuízos nutricionais. O objetivo da presente pesquisa foi avaliar o estado nutricional do idoso e a sua relação com o uso de prótese bucal. Estudo transversal, analítico e descritivo, realizado no Grupo da Terceira Idade Aconchego Amigo no Município de Taquaruçu do Sul/RS. Serão incluídos todos os idosos frequentadores do grupo, em média 140 pessoas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - Câmpus de Frederico Westphalen, com CAAE 57551116.5.0000.5352 e número do parecer 1.664.883. Todos os participantes farão a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A classificação do estado nutricional ocorrerá por meio do Índice de Massa Corporal, onde baixo peso <22 kg/m², eutrofia entre 22 e 27 kg/m² e excesso de peso >27 kg/m². Além disso será utilizado o Índice de Capacidade Mastigatória Autopercebida, com uma escala que atribui um escore que varia de 0 a 5, de acordo com a autopercepção do indivíduo a respeito da sua capacidade mastigatória. Os indivíduos serão classificados como apresentando capacidade mastigatória deficiente (escore 0 a 3) ou satisfatória (escore 4 a 5). A análise dos resultados será feita nos programas Excel 2010 e Bioestat 5.3. Espera-se que os participantes da pesquisa tenham um estado nutricional normal mesmo com o uso de prótese. A boa nutrição se faz necessária em qualquer faixa etária, na velhice esse é um fator determinante de qualidade de vida. A alimentação adequada proporciona a conservação da saúde, da sobrevivência e está relacionada à manutenção do estado nutricional.

Palavras-chave: Idosos. Prótese dentária. Estado Nutricional

¹ Email: sil.argenta@hotmail.com

² Email: rubia@uri.edu.br

REPOSIÇÃO DE CÁLCIO COMO SUPLEMENTO NA VITALIDADE CELULAR DO PROCESSO DO ENVELHECIMENTO

Cleide Pisniaki¹

Leucinéia Schmidt²

Rúbia Garcia Deon³

Thais da Luz Fontoura Pinheiro⁴

Resumo: O envelhecimento é um processo que ocorre ao longo do tempo. Nesta fase da vida as pessoas estão mais suscetíveis a doenças e possuem maior risco de apresentar problemas nutricionais, pois diminui a capacidade de ingerir, digerir, absorver e metabolizar os nutrientes. O objetivo desta pesquisa foi desenvolver um suplemento alimentar rico em cálcio voltado ao metabolismo mineral ósseo, que apresente maior viabilidade econômica que os suplementos comerciais. Foram elaboradas quatro diferentes formulações com o emprego da farinha de casca de ovo como fator de enriquecimento em cálcio; para diferenciar as formulações, foram adicionadas diferentes quantidades de leite em pó ou extrato de soja, achocolatado em pó ou açúcar. Todas as formulações tiveram em sua composição, além da farinha de casca de ovo, proteína isolada de soja, farinha de quinoa e água. Foram testadas quatro formulações de baixo custo e de fácil preparação. Os ingredientes foram adicionados até chegar a uma consistência, sabor e textura agradáveis ao paladar. A preparação que apresentou maior viabilidade econômica e qualidade nutricional foi a formulação 2, a qual era composta de leite integral em pó (7%), farinha de quinoa (1%), farinha de casca de ovo (carbonato de cálcio) (3%), proteína isolada de soja (1%) e açúcar (5%). De acordo com a Portaria nº 32/98 do Ministério da Saúde, suplementos vitamínicos ou minerais são alimentos que servem para complementar a dieta diária de uma pessoa saudável com esses nutrientes, em casos em que sua ingestão, a partir da alimentação, seja insuficiente. A formulação mais nutritiva apresentou 62,2 calorias, 8,41mg carboidrato, 2,87mg proteína, 2,27mg lipídio, 975,97mg cálcio, 38,07mg sódio, 86,1mg potássio, 68,9mg de fósforo. O produto, que pode contribuir na prevenção de deficiência de cálcio, em especial na redução do risco de osteoporose, pode ser considerado inovador, uma vez que, até o momento, não foi observado no mercado consumidor e nem na literatura científica uma bebida rica em cálcio utilizando

¹ Email: cleide_pisniak@hotmail.com

² Email: leucineia@hotmail.com

³ Email: rubia@uri.edu.br

⁴ Email: thaispinheiro@uri.edu.br

farinha de casca de ovo como suplemento. Além disso, trata-se de fonte economicamente viável, de fácil acesso e que pode contribuir na manutenção e reposição de cálcio da população idosa.

Palavras-chave: Idoso. Cálcio. Suplementação Alimentar.

VITAMINA A E DOENÇAS CARDIOVASCULARES

Leucinéia Schmidt¹

Fabiane Pauline Mueller²

Cleide Pisniaki³

Josiane de Souza⁴

Dionara Simoni Hermes Volkweis⁵

Resumo: A vitamina A é lipossolúvel e, por esse motivo, sua absorção ocorre de forma conjunta aos componentes lipídicos da dieta. Indivíduos com doenças cardiovasculares (DCV) são normalmente orientados a adotar dieta reduzida em lipídios, com isso se tem a redução do consumo de alguns alimentos fontes de vitamina A. Objetivou-se com esta pesquisa avaliar o papel da vitamina A nas doenças cardiovasculares. Trata-se de um estudo de revisão da literatura, onde foram analisados artigos recentes e clássicos, encontrados nas bases eletrônicas Scielo, PubMed e Lilacs, buscadas pelos seguintes termos: vitamina A e doenças cardiovasculares. A morfogênese do coração depende de sinais emitidos pela vitamina A mediada pelo receptor RXR-alpha, e tanto o excesso quanto a deficiência desse nutriente durante a fase embrionária podem ser prejudiciais para a formação do coração e artérias coronárias. Baixas concentrações séricas de retinol e carotenoides estão associadas ao aumento do risco para o desenvolvimento de cardiopatias, pois esses nutrientes atuam na prevenção ou no retardo do processo de aterogênese, por meio da inibição da oxidação do LDL-colesterol e da redução da formação das células esponjosas. Quando há depleção de antioxidantes na molécula de LDL-colesterol ocorre peroxidação lipídica em cadeia, de modo que a presença de antioxidantes nessa lipoproteína retarda o início desse processo. Além disso, a ingestão de betacaroteno aumenta as concentrações séricas de HDL-colesterol e inibe a proliferação de células musculares lisas na camada íntima arterial, diminuindo desta forma o risco para DCV. Enfim, a vitamina A pode influenciar de forma positiva a evolução clínica dos pacientes com DCV isquêmica, infarto agudo do miocárdio e angina. Entretanto, ainda não está claro se esses benefícios são exclusivos da suplementação ou se o estado nutricional

¹ Email: leucineia@hotmail.com

² Email: fabi-mueller@hotmail.com

³ Email: cleide_pisniak@hotmail.com

⁴ Email: josinutri2013@hotmail.com

⁵ Email: dshermes@uri.edu.br

adequado com relação aos nutrientes antioxidantes, determinado pela ingestão dietética de longa data, apresentaria efeitos similares.

Palavras-chave: Vitamina A. Doenças cardiovasculares. Terapia nutricional.

A presente edição foi composta pela URI,
em caracteres Times New Roman, formato e-book, pdf,
em março de 2017