

RESUMOS DE PESQUISA	636
RESUMOS (Artigos Completos)	654
RELATOS DE EXPERIÊNCIA	656

RESUMOS DE PESQUISA

ANÁLISE CENTESIMAL E SENSORIAL DE UM SORVETE À BASE DE EXTRATO DE SOJA E ABACATE	637
ANÁLISE COMPARATIVA DO TEOR DE SÓDIO EM SUPLEMENTOS DE WHEY PROTEIN MEDIANTE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONTIDAS NO RÓTULO	638
ANÁLISE DA FREQUÊNCIA DO CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES COM ANEMIA FALCIFORME.	639
ANÁLISE DOS PARÂMETROS SANGUÍNEOS E DA AORTA DE CAMUNDONGOS SWISS SUBMETIDOS AO CONSUMO DE ÓLEO DE COCO	640
CONHECIMENTO MATERNO SOBRE AMAMENTAÇÃO E MOTIVOS AUTO-REFERIDOS POR MÃES SOBRE O DESMAME PRECOCE.....	641
CONSUMO DE FIBRAS ALIMENTARES TOTAIS EM MULHERES COM E SEM CÂNCER DE MAMA	642
CUIDADOS NA ADMINISTRAÇÃO DE MEDICAMENTOS POR SONDA ENTERAL	643
EDUCAÇÃO E SAÚDE: UM OLHAR PARA OBESIDADE INFANTIL	644
ESPESSURA DO MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR E SUA ASSOCIAÇÃO COM PARÂMETROS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES CRÍTICOS.....	645
ESTADO NUTRICIONAL DE DEFICIENTES VISUAIS DE UMA INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA EM UM MUNICÍPIO DO INTERIOR PAULISTA	646
IMPACTO DE UMA SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL ARTESANAL EM IDOSOS SARCOPÊNICOS.....	647
INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO COM ÓLEO DE COCO NA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE CAMUNDONGOS SWISS	648
O CÂNCER E SUA POSSÍVEL RELAÇÃO COM ALIMENTAÇÃO	649
PERFIL NUTRICIONAL DE MULHERES APÓS CÂNCER DE MAMA	650
PERFIL NUTRICIONAL DOS PACIENTES COLOSTOMIZADOS DE UM HOSPITAL PÚBLICO DO INTERIOR PAULISTA	651
PERFIL NUTRICIONAL E CONHECIMENTO SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DE ESCOLARES DE UM MUNICÍPIO DO INTERIOR PAULISTA.....	652
QUALIDADE ALIMENTAR E PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE PACIENTES CARDIOPATAS INTERNADOS	653

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Poster

Nutrição

ANÁLISE CENTESIMAL E SENSORIAL DE UM SORVETE À BASE DE EXTRATO DE SOJA E ABACATE

BEATRIZ DE OLIVEIRA MAZETTO

CARLA ESPINDOLA RODRIGUES

BIANCA DEPIERI BALMANT

Cerca de 50% dos adultos são intolerantes à lactose. Com isso a indústria de alimentos tem sido estimulada a desenvolver novos produtos para atender este público. Considerando a alta prevalência de indivíduos com intolerância a lactose e a procura por alimentos saudáveis, a associação do extrato de soja e do abacate para a formulação de um sorvete, torna-se uma alternativa que contribui para uma alimentação saudável. Desenvolver um sorvete com menor teor de gordura saturada, isento de lactose e gorduras trans, para pessoas com intolerância e sensibilidade à lactose ou que buscam qualidade alimentar Foi desenvolvida uma base de sorvete com extrato de soja e abacate. Foram propostos três sabores para o sorvete (chocolate, baunilha e abacate) e seguiram o mesmo fluxograma para preparação. Foi realizado teste de aceitação com 30 provadores, portadores de intolerância à lactose diagnosticada ou autodeclarada, a fim de se avaliar as características sensoriais da formulação do sorvete isento de lactose. O teste foi desenvolvido utilizando-se escalas hedônicas estruturadas de 9 pontos e escalas-do-ideal de cinco pontos. As amostras foram servidas aos provadores em copos de 50 ml codificadas com números aleatórios de 3 dígitos. As notas atribuídas para textura revelam uma nota média de $6,80 \pm 2,46$, $7,30 \pm 2,04$ e $7,73 \pm 2,0$ para os sorvetes de abacate, baunilha e cacau, respectivamente. Em relação à aceitação do sabor, observou uma nota média de $8,4 \pm 1,57$ para o sorvete de baunilha, seguido de uma nota média de $7,27 \pm 2,5$ e $6,93 \pm 2,41$ para os sorvetes de abacate e cacau, respectivamente. Os resultados quanto à intenção de compra para cada sorvete desenvolvido mostram que para o sorvete de abacate e cacau, a maioria dos provadores não soube referir sua intenção de compra, optando por "talvez comprasse, talvez não comprasse". Os resultados mostram uma boa aceitação sensorial quanto à textura, sabor e intenção de compra por parte dos provadores. Dentre os sabores, o sorvete sabor baunilha foi o melhor aceito pelos provadores. O produto desenvolvido certamente é uma alternativa ao sorvete convencional à base de leite de vaca, atraindo principalmente a população com intolerância ou sensibilidade à lactose. Universidade do Oeste Paulista - UNOESTE

ANÁLISE COMPARATIVA DO TEOR DE SÓDIO EM SUPLEMENTOS DE WHEY PROTEIN MEDIANTE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONTIDAS NO RÓTULO

LUCIANE DE SOUZA ROMERO

Os suplementos tem sido utilizados e nem todos os consumidores recebem orientação profissional o que pode causar danos à saúde sendo que as proteínas do soro do leite ou Whey Protein (WP) estimulam a síntese proteica (TERADA et al, 2009) Empresas de suplementação colocam sódio nas fórmulas e o excesso deste pode levar a doenças como a hipertensão arterial (BOSCARI; PEREIRA; 2015) O uso excessivo de sódio causa danos à saúde sendo necessário identificar o teor prevalente de sódio em diferentes marcas de WP para alertar quanto ao risco da a saúde Análise comparativa do teor de sódio em suplementos de WP mediante informações nutricionais do rótulo Foi analisado o teor de sódio em rótulos de suplemento de WP de 42 marcas de sabor chocolate somando 84 rótulos A escolha das marcas de diversos suplementos nutricionais esportivos nacionais e importados foi realizada em cinco sites especializados na comercialização on-line no Brasil e os rótulos foram analisados para verificar a quantidade de sódio por grama de suplemento sugerida em 30g pela maioria dos fabricantes (ALVES; LIMA, 2009) e padronizada nesta quantidade Os suplementos foram divididos em Grupo 1 - Whey Protein Isolado (WPI) e Grupo 2 - Whey Protein Concentrado (WPC) Dos 42 suplementos analisados 30 marcas apresentaram baixo teor de sódio Os suplementos de WPI tem uma redução de 16,7% de sódio em relação à WPC O WPI apresentou uma concentração de 51 a 100 mg (n=23) ou cerca de 54,8% e 42,8% de WPC (n=18) com o mesmo teor No último senso do IBGE (2009) brasileiros tem consumido mais produtos industrializados com consumo acima do nível seguro com homens consumindo 89% e mulheres 70% a mais do que o ideal necessitando mais atenção na compra pois o WPC apresentou maior teor de sódio que o WPI A rotulagem de alimentos e suplementos alimentares tem suma importância para a escolha do tipo de produto e indicação profissional (FREITAS et al, 2015) A auto suplementação pode levar a utilização de quantidades maiores que o necessário podendo levar a danos à saúde (STOPASSOLI, 2015) Dentre as 42 marcas de WPI e WPC nenhuma se atentou ao consumo de sódio de seus consumidores sendo que a WPI apresentou menor quantidade de sódio sendo preciso se atentar aos rótulos Conclui-se a necessidade de intervenção da ANVISA em definir a quantidade limítrofe de sódio em suplementos de WP e alertar o consumidor aos perigos da auto suplementação, a quantidade de sódio presente e a necessidade da prescrição por profissional capacitado

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Poster

Nutrição

ANÁLISE DA FREQUÊNCIA DO CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES COM ANEMIA FALCIFORME.

JOÃO VITOR NEVES SANTANA DE OLIVEIRA

CRISTIANE MACIEL RIZO

ÉDIMA DE SOUZA MATTOS

SANDRA CRISTINA GENARO

A anemia falciforme é uma doença congênita caracterizada pela formação de eritrócitos na forma de foice, diminuindo o tempo de vida e funcionalidade do mesmo. Nesta condição, o nível sérico de eritrócitos é menor devido a uma alta taxa de hemólise, conduzindo a um aumento das reservas de ferro celular, conseqüentemente demandando maior aporte de ácido fólico para síntese desta célula. Analisar a frequência do consumo alimentar de pacientes com anemia falciforme através de um questionário de frequência alimentar. Foi analisado qualitativamente o hábito alimentar, através do questionário validado, de frequência alimentar (QFA), de 33 indivíduos (mulheres 51,5% e homens 48,5%) portadores de anemia falciforme. Para análise dos fatores de risco para doenças (alimentação não saudável) e proteção alimentar (alimentação saudável), foi criado um escore utilizando o valor -1 para fator de proteção e +1 para fator de risco. Para a análise dos dados foi criado um banco de dados e as informações foram processadas de forma qualitativa, apresentados de maneira descritiva. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Protocolo: 2193). Nesta amostra, a somatória dos fatores protetivos e fatores de risco para saúde mostraram que 84,9% dos indivíduos consomem uma refeição qualitativamente ruim e 15,1% dos indivíduos uma alimentação qualitativamente adequada. A alimentação adequada para portadores de anemia falciforme deve ser a mesma para uma população saudável, ou seja, uma dieta equilibrada baseada em todos os grupos de alimentos, contribui para um fortalecimento do sistema imunológico. Na avaliação do questionário de frequência alimentar (QFA), observamos o predomínio de uma alimentação com maior quantidade de alimentos de risco para desenvolvimento de doenças crônicas e inflamatórias, como frituras, embutidos, alimentos processados e refinados, bebidas açucaradas, doces açucarados e carne vermelha. Considerando a vulnerabilidade às infecções de que é vítima, o portador de anemia falciforme, deve receber uma alimentação equilibrada para minimizar o déficit nutricional tão comum nessa população. Conclui-se que a população desse estudo não possui uma alimentação adequada para sua condição de saúde. Recomenda-se abordagem interdisciplinar com estratégias efetivas, bem como assistência nutricional permanente. Nenhum.

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

ANÁLISE DOS PARÂMETROS SANGUÍNEOS E DA AORTA DE CAMUNDONGOS SWISS SUBMETIDOS
AO CONSUMO DE ÓLEO DE COCO

BÁRBARA DE OLIVEIRA GHIZZI
NATHALIA BARBOSA DE ARAUJO
SANDRA CRISTINA GENARO
WILSON ROMERO NAKAGAKI

Há um crescente interesse nos benefícios promovidos por alimentos funcionais, tal como o óleo de coco (OC). Este tem sido muito consumido e é até rotulado como um "alimento milagroso". Enquanto alguns estudos mostraram efeitos benéficos do OC na oxidação de gordura, na ingestão de alimentos, no metabolismo ósseo e na promoção da saúde do coração, outros demonstraram resultados negativos no perfil lipídico, na matriz extracelular da aorta e resultados conflitantes nas taxas metabólicas e na redução da saciedade e da gordura corporal. Analisar os efeitos do OC consumidos uma, três e cinco vezes por semana nos parâmetros sanguíneos e na aorta de camundongos. Foram utilizados 28 camundongos Swiss com 45 dias de vida divididos em 4 grupos e tratados por 50 dias: grupo controle (C - sem consumo de OC); grupo óleo de coco 1X (receberam OC um dia na semana); grupo óleo de coco 3X (receberam OC três dias na semana); grupo óleo de coco 5X (receberam OC cinco dias na semana). Foram determinados os níveis séricos de triglicerídeos e de colesterol (total, HDL e LDL), o índice aterogênico, a porcentagem de ganho de peso e também foi analisada a morfologia da aorta. O projeto foi aprovado pela Comissão de Ética em Utilização Animal (CEUA) da UNOESTE sob o protocolo de número 4059. Não foram encontradas diferenças para o colesterol e suas frações e para a morfologia da aorta, mas foi verificada diferença para o triglicerídeo quando comparados os grupos Controle e 3X (C: 171 ± 79 ; 1X: 105 ± 31 ; 3X: 101 ± 29 ; 5X: 107 ± 33). Somente o grupo 5X não apresentou aumento significativo na porcentagem do ganho de peso (C: 10,16%; 1X: 13,31%; 3X: 5,87%; 5X: 0,06%). Os dados sugerem que animais em processo de crescimento e de maturação são capazes de se adaptar e de manter seu organismo em equilíbrio mediante o consumo de OC. Um indício de que isso possa ser possível seria a idade do animal, a qual pode ter determinado a manutenção da microbiota intestinal e, conseqüentemente, interferido no ganho de peso e nos parâmetros sanguíneos. Além disso, o não ganho de peso do grupo 5X pode ter ocorrido em função da obtenção da saciedade proporcionada pela maior quantidade ingerida de OC ou pelo estresse mecânico promovido pelo procedimento de gavagem, o qual pode ter causado lesões no esôfago dos animais. O consumo de OC por camundongos Swiss, em crescimento e maturação biológica, não exerceu efeitos deletérios no perfil lipídico e na morfologia da aorta.

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Poster

Nutrição

CONHECIMENTO MATERNO SOBRE AMAMENTAÇÃO E MOTIVOS AUTO-REFERIDOS POR MÃES SOBRE O DESMAME PRECOCE

GRACE FRANCÉLI QUINTANA FACHOLLI GARCIA

VALERIA ROSENO SILVA

REBECA GABRIELLE SOARES DA SILVA

O aleitamento materno é a principal forma de alimentar o recém-nascido e é cientificamente comprovado que esta prática possui benefícios nutricionais, imunológicos e emocionais, além de ter efeito positivo para a saúde da criança ao qual envolve seu crescimento e desenvolvimento. No entanto, diversos fatores podem influenciar esta prática ocasionando o desmame precoce. Diante do exposto, o conhecimento sobre a importância do aleitamento materno exclusivo por parte das mães, bem como, dos determinantes que levam ao desmame precoce pode subsidiar ações do profissional nutricionista e de outros profissionais da saúde comprometidos com a saúde infantil, em benefício da amamentação e da redução do desmame precoce na sociedade. Verificar o conhecimento das mães sobre o aleitamento materno e analisar os motivos auto referidos acerca do desmame precoce. Estudo do tipo observacional, descritivo e transversal aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob parecer nº 2.310.552 no qual foi aplicado questionário que consta de dados como: idade, profissão, nível de escolaridade e socioeconômico da mãe; levantamento do conhecimento dessas mulheres em relação à importância do leite materno, fatores que possam ter levado ao desmame precoce e identificação de alimentos oferecidos nos casos de desmame precoce, por meio de entrevista individual à 42 mães de crianças de 7 a 24 meses que estão ou não amamentando, usuárias de Estratégias de Saúde da Família-ESF. Das entrevistadas a maioria tinha entre 31 e 40 anos (50%), eram casadas, tinham ensino superior completo e trabalhavam fora do lar (76,2%). A maioria (83,3%) havia recebido orientação sobre o aleitamento materno e 85,7% acreditam que o leite materno auxilia no desenvolvimento, na saúde e na imunidade do bebê. Observou-se que 64,3% conseguiram amamentar seus filhos por mais de seis meses e 31% amamentaram por menos de seis meses, por necessitarem voltar ao trabalho introduzindo na alimentação de seus filhos frutas, papa salgada, suco, água, bolacha, iogurte e complemento alimentar. Boa parte das mulheres tem o conhecimento sobre a importância da amamentação e acreditam trazer benefícios para seus filhos, no entanto, a razão mais apontada pelas mães para o desmame precoce foi a necessidade de voltar a trabalhar antes do bebê completar seis meses de idade. Conclui-se que embora as mães tenham o conhecimento sobre a importância da amamentação para trazer benefícios às crianças ainda apresentam dificuldades para concretizá-la.

UNOESTE

CONSUMO DE FIBRAS ALIMENTARES TOTAIS EM MULHERES COM E SEM CÂNCER DE MAMA

LUCIANA S. LIMA
ANDRÉA DIAS REIS
ÊMILI AMICE DA COSTA BARROS
ISMAEL FORTE FREITAS JUNIOR

O câncer de mama é o mais prevalente entre as mulheres. No Brasil, estima-se 59.700 novos diagnósticos anuais. Os avanços terapêuticos têm aumentado as chances de cura da doença. Contudo os tratamentos, sejam cirurgias (mastectomia parcial, total ou radical), quimioterapia, radioterapia e/ou hormonioterapia podem interferir negativamente no estado nutricional dessas mulheres. Evidências de estudos epidemiológicos e experimentais apontam para os benefícios da fibra alimentar na redução da massa corporal, colesterol total, inflamação de baixo grau e níveis glicêmicos. Comparar a ingestão diária de fibras alimentares totais de mulheres em hormonioterapia com câncer (CC) e sem câncer (SC) de mama. Um total de 49 mulheres, 27 do grupo CC e 32 do grupo SC de mama foram investigadas quanto ao consumo total de fibras dietéticas, por meio de registro alimentar de três dias não consecutivos, incluindo um dia de final de semana. Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva, média e desvio padrão. O teste T de Student foi utilizado para verificar a diferença entre os grupos nas variáveis paramétricas. O software utilizado para a análise dos dados foi o SPSS 21 com um alfa=5%. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual Paulista com o CAAE: 78971417.9.0000.5402. Resultados: A idade das participantes variou entre 30 e 50 anos, a massa corporal entre 46 e 137 kg e a estatura entre 145,0 a 170,5 cm. As mulheres do grupo CC de mama apresentaram consumo de $12,05 \pm 1,65$ gramas de fibras, de modo semelhante, as mulheres do grupo SC apresentaram ingestão de $12,09 \pm 1,33$ gramas de fibras, não havendo diferenças entre os grupos ($p=0,085$). A atual recomendação de ingestão diária de fibras alimentares da Dietary Reference Intakes (DRI), estabelecida pela Food and Nutrition Board (FNB) da National Research Council (NRC) da Academia nacional de Ciências dos Estados Unidos é de 25 gramas/dia para mulheres adultas, que devem ser atingidas, conforme a Organização Mundial da Saúde (OMS) por meio da ingestão diária maior ou igual a 400 gramas de frutas e vegetais. Independente de estar ou não em hormonioterapia, tratamento do câncer de mama, as mulheres do presente estudo apresentam baixo consumo de fibras, de acordo com a quantidade recomendada pelas DRIs.

CUIDADOS NA ADMINISTRAÇÃO DE MEDICAMENTOS POR SONDA ENTERAL

CAMILA MONTINI DE ALMEIDA

SANDRA CRISTINA GENARO

Apesar de vários avanços com a nutrição enteral, ainda é comum surgirem complicações que devem ser detectadas de forma precoce. Observar medicamentos que são administrados através de sonda enteral com a finalidade de verificar possíveis interações e/ou intercorrências descritas na literatura, capazes de causar deficiências nutricionais e medicamentosas. (Protocolo de aprovação 4160) O estudo teve um delineamento observacional, transversal, de natureza quantitativa. Fizeram parte 30 pacientes (> 18 anos), ambos os sexos, internados no Pronto Socorro de um Hospital público que estavam em uso de Terapia Nutricional Enteral, com medicamentos prescritos pela sonda. Após seleção, verificou-se os tipos de medicamentos administrados para posterior análise. Os dados foram organizados e analisados por meio de estatística simples e descritiva com valores apresentados em percentuais, comparando com outras pesquisas da área. Dos medicamentos utilizados, 42,85% apresentaram algum tipo de interação com os nutrientes da dieta, sendo 87,5% de interações negativas; 12,5% de interações positivas e 7,14% não foram encontrados nenhum tipo de interação. As sondas para nutrição enteral também são utilizadas para administração de drogas, podendo causar redução da absorção de alguns nutrientes pela interação negativa. Alguns tipos de medicamentos não podem ser triturados ou amassados devido a probabilidade da perda de sua eficácia, nem misturados à dieta pelo risco de precipitação da mesma, levando à grandes chances de obstrução do catéter. A trituração também causa destruição do revestimento, levando a uma liberação imediata e rápida do fármaco, podendo causar toxicidade ao paciente. Além de causar obstrução na sonda, levando a uma necessidade de troca da mesma, acarretando no aumento de custos e desconforto ao paciente, além do déficit nutricional pela interrupção do fornecimento da dieta. Recomenda-se que esses medicamentos sejam substituídos para serem utilizados na forma de líquido para ser administrado pela sonda, endovenoso ou intramuscular. Caso não seja possível, devem ser seguidos protocolos de administração para não ocorrer intercorrências. Foram observadas inúmeras situações que podem causar interações entre os fármacos prescritos e a dieta enteral, podendo levar a deficiências nutricionais e medicamentosas, diminuindo a eficácia de ambos, contribuindo para depleção do estado nutricional do paciente e dificultando sua recuperação.

EDUCAÇÃO E SAÚDE: UM OLHAR PARA OBESIDADE INFANTIL

ELAINE FERNANDA DORNELAS DE SOUZA

ANA PAULA CORREIA DA SILVA

Nas últimas décadas a obesidade tornou-se um problema de saúde, triplicando a prevalência de crianças com sobrepeso. Este fato é bastante preocupante, pois a associação da obesidade a comportamento sedentário pode ser uma grande ameaça à saúde da criança. Diante deste contexto é de fundamental importância que ações preventivas à obesidade e de promoção à saúde, sejam desenvolvidas. Neste sentido, este estudo teve como foco, Avaliar o comportamento alimentar e o nível de atividade física em escolares matriculados no primeiro ano do ensino fundamental da rede municipal de ensino de Presidente Prudente- SP. Trata-se de um estudo descritivo transversal de abordagem qualitativa com crianças matriculadas no primeiro ano do ensino fundamental I de uma Escola Municipal da cidade de Presidente Prudente - SP. Dos elegíveis, 30 crianças participaram do estudo, com média de idade de 7 anos. Para coleta de dados foram utilizados os instrumentos QUADA e QUAFDA indicados para avaliar, respectivamente, comportamento alimentar e nível de atividade física em crianças relacionados as escolhas do dia anterior. Projeto aprovado pelo parecer 61655916.0.0000.5515. A prevalência dos comportamentos saudáveis referentes ao almoço 90,48% das meninas sinalizaram consumir no almoço arroz, feijão e carne em contrapartida de 20% dos meninos. No jantar, 57,14% das meninas se alimentaram com arroz feijão carne e 40% dos meninos sinalizaram consumir estes alimentos. O consumo de vegetais e hortaliças, em ambos os sexos foi de baixa significância com apenas 9,52% quando comparado ao consumo de guloseimas (refrigerantes, pizza, batata frita e guloseimas) que totalizou 90,48%. Em relação à prática de atividades físicas como andar de bicicleta, caminhar, ginástica são 66,66% das meninas responderam realizar alguma destas atividades e 33,34% dos meninos. Correr e jogar bola são 14,28% das meninas e 66,66% dos meninos. Quando avaliado a frequência das atividades físicas 100% dos meninos sinalizaram realizar alguma atividade e 42,85% das meninas responderam não praticar nenhuma atividade física. Os dados evidenciaram que as meninas apresentam comportamento alimentar mais saudável que os meninos e em relação à prática de atividades físicas, os meninos se mostram mais ativos que as meninas. Verificamos que o cenário é de atenção e reforça a importância de ações de estímulos à alimentação saudável e da prática de atividades físicas como estratégia de prevenção à obesidade infantil e saúde da criança.

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Comunicação oral

Ciências da Saúde

Nutrição

ESPESSURA DO MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR E SUA ASSOCIAÇÃO COM PARÂMETROS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES CRÍTICOS

JOÃO VICTOR PARDINI PEREIRA
DANIELLI CRISTINA DOS SANTOS
SANDRA CRISTINA GENARO

No paciente crítico, diversos fatores, como a resposta sistêmica a injúria, limitações físicas e o extravasamento de líquidos em espaço extracelular, dificultam a avaliação do estado nutricional. Deve-se então, basear a avaliação em evidências clínicas, observações e fundamentações das alterações fisiopatológicas (MIRANDA, 2005; MAICÁ, 2008). Sendo assim, necessário o emprego de vários parâmetros objetivos e subjetivos e não apenas a análise de um parâmetro isolado. Embora não exista um método considerado padrão-ouro na avaliação do estado nutricional do indivíduo hospitalizado, a antropometria é frequentemente utilizada e pode ser considerado um parâmetro não invasivo, de fácil execução, baixo custo, executável à beira do leito e de obtenção rápida (FONTOURA, 2006; VALENTE, 2016). O presente trabalho teve por objetivo verificar a relação da EMAP com a Avaliação Subjetiva Global - ASG em pacientes internados em UTI e analisar a correlação do EMAP a outros parâmetros antropométricos. Trata-se de um estudo de campo, transversal, prospectivo, do tipo quantitativo, realizado entre outubro e dezembro de 2017, em uma Unidade de Terapia Intensiva (UTI) geral de um Hospital localizado em Presidente Prudente - SP. A amostra foi composta por 41 pacientes submetidos à avaliação nutricional nas primeiras 24 a 48 horas de admissão na UTI, maiores de 18 anos, de ambos os sexos, que concordaram em assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A amostra inicial era composta por 59 pacientes, porém, de acordo com os critérios de exclusão, 1 possuía idade inferior a 18 anos, 1 não aceitou participar do estudo, 2 apresentaram baixo nível de consciência em associação com a ausência de familiares nas visitas durante o período, 2 não conseguiram responder as informações contempladas para a aplicação da ASG e 12 apresentavam edema durante o momento da avaliação. A avaliação da EMAP e sua correlação com os parâmetros antropométricos, clínicos e instrumentos para o diagnóstico nutricional têm sido alvo crescente de estudos. Considerando os resultados encontrados, podemos concluir que a EMAP pode ser considerada como um novo método de avaliação do estado nutricional em acientes críticos, podend/o ser utilizada isoladamente naqueles pacientes impossibilitados de serem avaliados pelos métodos tradicionais, como associada às demais avaliações subjetiva e objetiva, com a finalidade de firmar os resultados obtidos.

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Poster

Nutrição

ESTADO NUTRICIONAL DE DEFICIENTES VISUAIS DE UMA INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA EM UM MUNICÍPIO DO INTERIOR PAULISTA

GRACE FRANCÉLI QUINTANA FACHOLLI GARCIA

Os avanços científicos e tecnológicos exercem muita influência na vida das pessoas, induzindo a inatividade física e adoção de hábitos alimentares inadequados. Esse quadro pode ser agravado quando envolve deficientes visuais, pois a falta de acessibilidade, de profissionais capacitados e o preconceito contribuem para esta situação. Identificar o estado nutricional e a frequência alimentar dos deficientes visuais que frequentam uma associação filantrópica de um município do interior paulista e relacionar com o risco de desenvolvimento de doenças metabólicas e o risco coronariano. Estudo do tipo observacional e transversal aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa, sob nº 2.260.477 que avaliou 42 adultos de ambos os sexos, assistidos participantes da Associação Filantrópica de Proteção aos Cegos da cidade de Presidente Prudente por meio de avaliação antropométrica e aplicação de questionário em entrevista individual. Foram avaliados 42 indivíduos de ambos os sexos com idade entre 23 a 79 anos, onde 26,19% apresentaram eutrofia, 57,14% sobrepeso e 16,87% obesidade. O risco de doenças metabólicas e cardiovasculares foi observado em 92,84% e 57,14% da amostra, respectivamente. No consumo alimentar os resultados evidenciou que a maioria relatou ingerir todos os grupos de alimentos analisados sendo que a frequência de ingestão maior foi de 2 a 4 vezes na semana para ambos os sexos, no entanto, alguns ocuparam uma maior frequência de ingestão a qual aponta certo desequilíbrio, com elevada quantidade de alimentos ricos em carboidrato, açúcares e gorduras. O sobrepeso e o risco de doenças metabólicas e cardiovasculares encontrados na população estudada podem estar relacionados ao consumo de alimentos que favoreçam este quadro o qual têm sido associado ao aparecimento de fatores de risco para a saúde, bem como, ao aparecimento e/ou progressão de algumas doenças oculares. Concluiu-se que são necessárias modificações em alguns aspectos, como redução na frequência de ingestão de bebidas adoçadas com açúcar, nas frituras, embutidos e gorduras e aumento na frequência de consumo de frutas e leguminosas, para a prevenção do desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis e equilíbrio da qualidade de vida. UNOESTE

IMPACTO DE UMA SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL ARTESANAL EM IDOSOS SARCOPÊNICOS

LAIS DA CRUZ MAEKAWA
ELISSANDRA SANTOS DOS SANTOS
SANDRA CRISTINA GENARO

Introdução: Muitas modificações fisiológicas ocorrem no decorrer da vida e na terceira idade, a sarcopenia é uma síndrome capaz de apresentar maior risco para quedas, ruptura de ossos, incapacidade, limitação para atividades de vida diária, dependência, hospitalização recorrente e mortalidade. **Justificativa:** Criar novas estratégias para redução da sarcopenia do idoso, utilizando uma suplementação alimentar artesanal mais acessível. **Objetivos:** Demonstrar o impacto de uma suplementação nutricional artesanal em idosos sarcopênicos em uma Instituição de Longa Permanência para Idosos. **Metodologia:** Dez idosos residentes em uma Instituição de Longa Permanência para Idosos fizeram parte do estudo. Grupo Controle (GC) (n=5) não receberam caldo de carne. Grupo Sarcopênico (GS) (n=5) receberam 200 mL de caldo de carne na sopa do jantar, elaborado artesanalmente, por 18 dias. Todos foram avaliados, através do índice de massa corpórea e do instrumento SARC-F+CP, previamente e posteriormente a utilização do suplemento proteico artesanal. **Resultados:** Através da análise pareada não foram identificadas diferenças significativas entre os momentos antes e após intervenção para nenhuma variável analisada: ?Peso: GS: $0,9 \pm 1,11$ X GC $0,9 \pm 2,22$ ($p=0,8413$). ?IMC: GS $0,34 \pm 0,43$ X GC $0,25 \pm 0,79$ ($p=0,8413$). ?CP: GS: $0,2 \pm 1,6$ X GC $0,2 \pm 0,9$ ($p=0,7503$). ?SARC-F: GS: $-0,8 \pm 0,83$ X GC $0,2 \pm 0,9$ ($p=-0,2 \pm 0,9$). **Discussão:** Sarc-f+CP é um instrumento simples e rápido para diagnóstico de Sarcopenia. Estudos demonstram que a utilização de suplementação nutricional hiperproteica, na população de idosos sarcopênicos, apresentam impacto positivo, aliado ou não à prática de atividade física, verificado por meio do ganho de peso e melhora na performance status. No presente estudo, mesmo não apresentando resultados estatisticamente significativos que comprovem a eficácia do consumo do caldo de carne caseiro na redução da sarcopenia, seu efeito foi observado de forma efetiva, pois os testemunhos apresentados pelos próprios idosos demonstrou uma melhora em sua disposição diária. **Conclusão:** Mais estudos são necessários a fim de estabelecer a duração, dose e distribuição do caldo de carne caseiro a fim de demonstrar sua eficácia na redução da sarcopenia em idosos aliado ou não à prática de atividade física. Unoeste

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Comunicação oral

Ciências da Saúde

Nutrição

INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO COM ÓLEO DE COCO NA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE CAMUNDONGOS SWISS

MARIANA BARROS YAMADA

ANA CAROLINE JORGE

ANA PAULA COELHO FIGUEIRA FREIRE

WILSON ROMERO NAKAGAKI

SANDRA CRISTINA GENARO

A obesidade é uma doença com alta prevalência global e a procura por dietas "milagrosas", como consumo de óleo de coco, pode trazer prejuízos para a saúde do indivíduo. Justifica-se esse estudo com o intuito de verificar se o consumo de óleo de coco auxilia no processo de emagrecimento. Avaliar o efeito do óleo de coco extra virgem na composição corporal através do IMC, peso da gordura intra-abdominal e fígado em camundongos Swiss. Número do protocolo de aprovação (CEUA) 4064. Camundongos Swiss, fêmeas, aproximadamente 45 dias de vida, divididos em 4 grupos iguais (n=10). GC: ração balanceada, GOC1X: ração balanceada e óleo de coco 1 X/sem, GOC3X: ração balanceada e óleo de coco 3 X/sem, GOC5X: ração balanceada e óleo de coco 5 X/sem. O IMC foi analisado de acordo com Novelli et al., 2007. A gordura intra-abdominal (subcutânea, visceral e retroperitoneal) e o fígado foram pesados em balança digital calibrada, após a eutanásia. Houve aumento do IMC nos GC, GOC1X e GOC3X comparando os valores iniciais e finais do experimento: GC: $0,34 \pm 0,01 - 0,38 \pm 0,03$ ($p=0,012$); GOC1X: $0,34 \pm 0,02 - 0,39 \pm 0,05$ ($p=0,0025$); GOC3X: $0,38 \pm 0,03 - 0,41 \pm 0,04$ ($p=0,0028$); GOC5X: $0,34 \pm 0,02 - 0,34 \pm 0,03$ ($p=0,9427$). A variação absoluta de IMC (delta) foi significativamente maior ($p=0,0135$) para GC e G1X quando comparados com G5X (GC: $0,03 \pm 0,03$ / GOC1X: $0,04 \pm 0,02$ / GOC3X: $0,02 \pm 0,01$ / GOC5X: $0,001 \pm 0,02$ a,b, sendo a: diferença estatisticamente significativa entre GC e G5X; b: diferença estatisticamente significativa entre GOC1X e GOC5X. Com relação à gordura intra-abdominal, o peso foi significativamente menor no GC quando comparado entre G1X e G3X ($p=0,0004$) e no G3X comparado com G5X ($p=0,0396$). Não houve alteração no peso do fígado entre GC: $1,94 \pm 0,22$; GOC1X: $1,75 \pm 0,37$; GOC3X: $2,0 \pm 0,18$; GOC5X: $1,76 \pm 0,26$ ($p=0,1800$). A utilização rotineira de óleo de coco resultou em um aumento do IMC e de gordura intra-abdominal possivelmente pelo seu alto teor calórico, no qual 1 colher de sopa possui 117 kcal e 13,6 g de gordura; mais calorias do que uma colher de manteiga. Algumas hipóteses podem ter contribuído para estabilidade do peso no GOC5X, como redução do consumo da ração ingerida relacionado à saciedade induzida pelo aumento da frequência do óleo ingerido, ou devido ao nível de estresse ao qual os animais sofreram durante o experimento por receberem o óleo de coco através de gavagem mais vezes que os demais grupos. A suplementação com óleo de coco apresentou aumento do IMC bem como da gordura intra-abdominal.

O CÂNCER E SUA POSSÍVEL RELAÇÃO COM ALIMENTAÇÃO

ALINE DAYANE SILVA DE SOUZA

BRUNA DALLACQUA

SANDRA CRISTINA GENARO

INTRODUÇÃO: O câncer é responsável pelo elevado número de mortalidade no Brasil e no mundo. Dentre os fatores de risco, 80 a 90% dos casos possuem relação com fatores ambientais e hábitos e costumes culturais e sociais, nos quais a alimentação inadequada possui 35% dessa relação. **OBJETIVO:** Avaliar o consumo alimentar e o estado nutricional retrospectivos ao diagnóstico de câncer, em pacientes internados em um Hospital Público. **MÉTODOS:** Pesquisa aprovada sob o número de protocolo 4369. Vinte pacientes (> 18 anos, de ambos os sexos) diagnosticados com câncer, internados em um hospital público de Presidente Prudente foram avaliados através do IMC (utilizando o Peso Usual antes do diagnóstico do câncer) e do questionário de frequência alimentar (QFA) estimando a ingestão habitual do indivíduo antes do desenvolvimento da doença. **RESULTADOS:** A média da idade era de $55,4 \pm 12,8$ anos. Do total de pacientes, 70% apresentaram excesso de peso corporal, indicando um risco elevado para o desenvolvimento de câncer relacionado à obesidade. Os tipos de câncer apresentados no estudo foram de Colo de Útero, Cólon, Esôfago, Estômago, Língua, Mama, Pâncreas, Reto e Tireoide, sendo o câncer de mama, o mais prevalente (30%). De acordo com o QFA, 100% da amostra apresentou um maior consumo de alimentos relacionados com o desenvolvimento da doença, com a frequência de alimentos processados > 1 vez ao mês, refinados, açucarados e ricos em gordura > 1 vez na semana, excesso de carne vermelha > 300g por semana. **DISCUSSÃO:** O excesso de gordura corporal possui relação com alguns tipos de câncer, como por exemplo o câncer de mama, pelo aumento do hormônio estrogênio secretado excessivamente pelos adipócitos. Existem evidências de que hábitos alimentares possuem associação nos estágios da carcinogênese, atuando na prevenção e na progressão do câncer. Dietas com baixo teor de frutas, legumes, verduras, grãos e alimentos integrais possuem relação para o desenvolvimento de neoplasias malignas, dentre elas, o câncer colorretal. Somando as variáveis encontradas nos pacientes do estudo, é possível que o desenvolvimento desta doença possa ter relação com a obesidade e hábitos alimentares inadequados nessa população. **CONCLUSÃO:** A alimentação inadequada associada ao excesso de peso pode ter levado ao desenvolvimento do câncer nos pacientes do estudo. Uma dieta equilibrada e bons hábitos alimentares tendem a prevenir ou retardar o desenvolvimento do câncer.

PERFIL NUTRICIONAL DE MULHERES APÓS CÂNCER DE MAMA

MARIANE HERCOLINO QUINTANA

TERESA NACCARATO PIFFER

SANDRA CRISTINA GENARO

Os fatores de risco para desenvolvimento do câncer de mama incluem obesidade, consumo de alimentos com alto teor calórico, dieta rica em proteínas e gordura animal, excesso de carne vermelha, bebida alcoólica e carnes processadas, dentre outros. Justifica-se este trabalho conhecer o perfil nutricional de mulheres que já tiveram câncer de mama para orientá-las a terem uma alimentação saudável. Avaliar o consumo alimentar de mulheres após o câncer de mama, bem como seu estado nutricional através do Índice de Massa Corpórea (IMC). Analisamos o perfil nutricional de 30 mulheres (> 18 anos) de um grupo de apoio à mulheres com câncer de mama que tiveram câncer de mama. A análise alimentar foi realizada através do questionário (validado) de frequência alimentar (QFA) e o peso através do índice de massa corpórea (IMC). Para análise dos dados, as informações foram processadas e apresentadas de maneira descritiva. A média das idades era $55,5 \pm 9,15$ anos e 80% apresentavam excesso de peso. De acordo com o QFA, 54,54% das mulheres possuíam boa qualidade alimentar, contra 21% que possuíam qualidade insatisfatória com maior consumo de alimentos fatores de risco. Quando acrescidos os valores dos IMCs aos fatores alimentares, o risco sugestivo para possível desenvolvimento de câncer dobrou (40%). O estilo de vida e a alimentação possuem relação com desenvolvimento de vários tipos de câncer, como o de mama. Mesmo com a maioria (54,54%) consumindo alimentos saudáveis com maior ingestão de frutas, legumes e verduras, no estudo houve maior prevalência de excesso de peso (80%). A obesidade e alimentação desequilibrada são considerados fatores de risco no processo da carcinogênese. O hormônio estrogênio produzido no tecido adiposo em excesso, é capaz de ser sintetizado em maior quantidade, aumentando o risco de mutação celular. O excesso de peso também está ligado a um pior desfecho no prognóstico de mulheres que possuem ou já tiveram câncer de mama. Descrito em revisão sistemática entre 1990 e 2001, observou-se que 29.460 pacientes obesas apresentaram recorrência do câncer de mama e aumento da mortalidade. Conclui-se que mesmo após o câncer de mama, algumas mulheres continuaram consumindo alimentos considerados fatores de risco. Essa condição associada à obesidade, pode estar relacionada a um risco maior para reincidência de câncer.

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Comunicação oral

Ciências da Saúde

Nutrição

PERFIL NUTRICIONAL DOS PACIENTES COLOSTOMIZADOS DE UM HOSPITAL PÚBLICO DO INTERIOR
PAULISTA

SILVIA COUTINHO PAIN DA SILVA
FRANCIELLE FERREIRA SERRANO
MONIQUE DE CALDAS RAIMUNDO
MARCELA DE ANDRADE BERNAL FAGIANI

A colostomia é um procedimento cirúrgico, que pode tornar-se necessário devido à alguns fatores, como câncer colorretal, doenças inflamatórias intestinais e traumas. Exige cuidados especiais, com relação ao estado nutricional, hábito intestinal, consistência das fezes, monitoramento do orifício e sua higienização, a fim de evitar possíveis complicações. O objetivo do presente estudo foi avaliar o perfil nutricional de indivíduos em uso da bolsa de colostomia. O projeto foi aprovado sob número de protocolo 4402 pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade do Oeste Paulista. Foram entrevistados 20 indivíduos de um ambulatório de estomaterapia em um hospital público do interior paulista. O estudo foi realizado em caráter exploratório descritivo, com abordagem quantitativa, por meio da aplicação de questionário e realização da avaliação nutricional. Foi realizada a análise descritiva das variáveis, com os cálculos de frequências e medidas numéricas como média, desvio-padrão, coeficiente de variação. Posteriormente, realizou-se a análise de correlação, a fim de verificar a existência de associação entre alguns pares de variáveis. Os dados foram demonstrados por meio de porcentagens, proporções e Teste Exato de Fisher. 71% dos indivíduos apresentaram o câncer colorretal como principal causa para o uso da bolsa de colostomia e 58% da população não procurou pelo profissional nutricionista. Houve correlação por meio do Teste Exato de Fisher entre o tempo do uso da bolsa de colostomia com o estado nutricional segundo o Índice de Massa Corpórea (IMC) ($p=0,0411$), considerando $p < 0,05$, demonstrando que quanto maior o tempo de uso de colostomia, pior foi o estado nutricional dos indivíduos. Quanto maior tempo de uso da bolsa de colostomia, maior foi a proporção de depleção leve segundo a circunferência muscular do braço, bem como foi maior a proporção de depleção grave segundo a área muscular do braço. A maior parcela da população apresentou eutrofia pela classificação do IMC, e depleção por meio dos resultados da adequação de circunferência muscular do braço e área muscular do braço. A principal causa para o uso da bolsa de colostomia foi o câncer colorretal. Visto a escassez de trabalhos com colostomizados na área da nutrição, torna-se necessária a realização de novos estudos, a fim de auxiliar os profissionais da área da saúde sobre os cuidados nutricionais e orientações a serem realizadas nestes pacientes. Universidade do Oeste Paulista

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Poster

Nutrição

PERFIL NUTRICIONAL E CONHECIMENTO SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DE ESCOLARES DE UM MUNICÍPIO DO INTERIOR PAULISTA

GRACE FRANCÉLI QUINTANA FACHOLLI GARCIA

CRISTILENE DA SILVA BRITO

BRUNA GONCALVES ORBOLATO

SABRINA ALVES LENQUISTE

A alimentação é fundamental para garantir em qualquer fase da vida, o completo desenvolvimento físico, mental, emocional e social. Nas últimas décadas, crianças na fase escolar estão cada vez mais apresentando desequilíbrios nutricionais, devido às mudanças nos hábitos alimentares da população brasileira, assim, a promoção de hábitos alimentares saudáveis deve ser enfatizada durante a infância para que permaneçam ao longo da vida promovendo um estilo de vida saudável benéfico à saúde. Avaliar o perfil nutricional e o conhecimento sobre alimentação saudável de escolares do ensino fundamental, de uma escola particular e uma pública, de um município do interior paulista. O estudo foi do tipo observacional, descritivo e transversal, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa, sob nº 2.206.408. A amostra foi composta por 140 escolares entre 06 e 11 anos o qual foi efetuado avaliação antropométrica (peso e estatura) para a classificação do estado nutricional pelo índice de massa corporal (IMC) para idade com referência da Organização Mundial da Saúde (OMS) e aplicado o marcador de consumo alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) e um questionário de avaliação do conhecimento nutricional. Constatou-se que a eutrofia foi encontrada em 42% dos escolares na escola particular e 51% na escola pública, a obesidade em 39% na escola particular e 32% na pública e o sobrepeso em 19% e 12% na escola pública e na particular, respectivamente. A classificação de magreza foi observada apenas na escola pública em 5%. Os escolares, de ambas escolas, relataram ter conhecimento sobre alimentação saudável e os alimentos mais apontados como sendo importantes para a saúde, estão verduras, suco natural ou frutas, feijão, leite, ovos, cereais, carne e pão, entretanto, foi citado pelos escolares também alguns alimentos como embutidos, refrigerantes e salgados como sendo alimento saudável. Os escolares avaliados constituem um grupo aparentemente saudável pela significativa prevalência de eutrofia, porém, acredita-se que aquelas crianças com mais conhecimentos podem relatar práticas que elas sabem serem as mais saudáveis, mas que, não necessariamente, são as praticadas no dia-a-dia. Concluiu-se que se faz necessário investimento em educação nutricional dentro e fora das escolas a fim de torna-se importante instrumento para a manutenção dos bons hábitos alimentares desde a infância, promovendo uma atitude de prevenção a ser assumida por toda a vida. UNOESTE

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Comunicação oral

Ciências da Saúde

Nutrição

QUALIDADE ALIMENTAR E PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE PACIENTES CARDIOPATAS INTERNADOS

MARIANA NEVES SOARES

SANDRA CRISTINA GENARO

As doenças cardiovasculares apresentam uma etiologia multifatorial e trata-se de um grave problema de saúde pública devido os gastos relacionados à prevenção e controle de comorbidades. Ações de conscientização contribuem para diminuição das taxas de morbimortalidade. Analisar a qualidade alimentar e o perfil antropométrico de pacientes cardiopatas internados em uma clínica de cardiologia. Aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade do Oeste Paulista Protocolo nº 4368. Foram avaliados quinze pacientes (> 19 anos) internados em uma clínica de cardiologia, ambos os sexos, foram avaliados através do índice de massa corpórea e questionário de frequência alimentar (QFA). Dentre os pacientes avaliados 46,6% eram do sexo masculino e 53,3% do sexo feminino com uma idade média de 58 anos, nos quais 40% apresentavam eutrofia e 60% apresentavam-se acima do peso ideal. Apenas 13% praticavam atividade física e 13% eram tabagistas. Além de serem cardiopatas, 50% apresentavam hipertensão e 30% diabetes. De acordo com o QFA, 46,66% dos pacientes apresentaram uma boa qualidade alimentar, consumindo frutas, verduras e legumes nas quantidades estipuladas pelo Ministério da Saúde; fibras e baixa quantidade de alimentos processados e gorduras. Porém, 53,34% apresentaram qualidade alimentar insatisfatória para a condição de saúde apresentada, com alto consumo de alimentos processados, gorduras e baixa ingestão de frutas, verduras, legumes e fibras alimentares. A principal causa do excesso de peso é o desequilíbrio entre o consumo e o gasto calórico devido a ingestão de alimentos processados, ricos em açúcares simples e gorduras, além do aumento do sedentarismo. Observamos uma alta prevalência de pacientes acima do peso, o qual reproduz o quadro atual encontrado no mundo. Comparando com a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2002/2003), o presente trabalho concorda em dizer que o excesso de peso tende a aumentar com a idade. Além disso, nesse estudo, a hipertensão e o diabetes foram as doenças mais prevalentes, demonstrando sua relação com Doenças Cardiovasculares. Conclui-se que o padrão alimentar e o estilo de vida pode influenciar no aumento na incidência de doenças cardiovasculares. Sendo assim, é necessário criar estratégias de conscientização sobre mudança de hábitos e a propagação dos seus benefícios torna-se necessária para a toda a população.

RESUMOS (Artigos Completos)

ESTADO NUTRICIONAL, PERCENTUAL DE GORDURA E ASPECTOS DIETÉTICOS DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES
COM SÍNDROME DE DOWN..... 655

Pesquisa (ENAPI)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Comunicação oral

Ciências da Saúde

Nutrição

ESTADO NUTRICIONAL, PERCENTUAL DE GORDURA E ASPECTOS DIETÉTICOS DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM SÍNDROME DE DOWN

MONIQUE STEPHANIE PIOVAN RIBEIRO

THAYNA SOUZA NEVES FERRO

BIANCA DEPIERI BALMANT

Este estudo avaliou o estado nutricional e aspectos dietéticos de portadores de Síndrome de Down (SD), entre 5 e 18 anos, vinculados a Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais de Presidente Prudente. A amostra foi composta por 15 portadores de SD, sendo que para avaliação do estado nutricional realizou-se medidas antropométricas (peso e altura) e verificou-se o percentual de gordura corporal (%G) através da bioimpedância. Para avaliação de hábitos alimentares foi aplicado um questionário de frequência alimentar. Observou-se uma alta prevalência de excesso de peso e %G elevado. O peso corporal e %G foi maior nos indivíduos com consumo frequente de alimentos ricos em gordura e carboidrato, bem como menor, naqueles com consumo frequente de frutas, verduras e legumes. Conclui-se que a obesidade das crianças e adolescentes sindrômicas não está somente relacionada à alteração cromossômica, mas também ao hábito alimentar que os mesmos podem possuir.

RELATOS DE EXPERIÊNCIA

ANÁLISE DE DADOS DAS AÇÕES EXTENSIVAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DOS MUTIRÕES DA SAÚDE DO ANO DE 2017.....	657
EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM ESCOLA PÚBLICA DE ENSINO FUNDAMENTAL	658
ELABORAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÕES EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM PRONTO ATENDIMENTO	659
GUIA DE ORIENTAÇÕES E RECEITAS PARA PACIENTES COM DISFAGIA.....	660
LIGA DE ENFERMAGEM EM CARDIOLOGIA POR UMA VISÃO NUTRICIONAL	661
METODOLOGIAS ATIVAS NA ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL: A UTILIZAÇÃO DE ATIVIDADES DO BRINCAR E TEATRAIS COMO PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DE PREVENÇÃO À OBESIDADE INFANTIL	662
O NUTRICIONISTA INTEGRANTE DO NÚCLEO DE APOIO A SAÚDE DA FAMÍLIA (NASF) EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE (UBS).....	663
PROMOÇÃO DA SAÚDE EM ESCOLARES: ACADÊMICOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO FAZENDO A DIFERENÇA.	664
RELATO DE EXPERIÊNCIA: ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL EM SAÚDE DO IDOSO NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE	665
RELATO DE EXPERIÊNCIA: PARTICIPAÇÃO NO XIII CONGRESSO INTERNACIONAL DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL	666

Extensão (ENAEXT)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Comunicação oral

Ciências da Saúde

Nutrição

ANÁLISE DE DADOS DAS AÇÕES EXTENSIVAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DOS MUTIRÕES DA SAÚDE DO ANO DE 2017

LUCIANE DE SOUZA ROMERO

A obesidade cresceu nas últimas décadas sendo um dos problemas prioritários de saúde pública atual tanto em países desenvolvidos e em desenvolvimento (FERREIRA; BENÍCIO, 2015) sendo que nos últimos anos, esta apresentou um aumento resultante de avanços tecnológicos, alteração nos hábitos alimentares e estilo de vida, má alimentação, falta de exercícios levando a redução no gasto calórico diário (ALECRIM et al, 2018). Nas últimas décadas a população brasileira também vivenciou transformações sociais consideráveis que resultaram em alterações no padrão de saúde e consumo alimentar com diminuição nos índices de prevalência da desnutrição no Brasil e demais países em desenvolvimento imperando uma transição nutricional gerada pela má alimentação (SOARES et al, 2014). O trabalho visa buscar soluções futuras para os maiores problemas nutricionais verificados através da análise dos dados obtidos nas ações extensivas de nutrição. O trabalho teve o objetivo de verificar a saúde nutricional dos indivíduos atendidos nos Programa Mutirão da Saúde e Cidadania no ano de 2017. Os participantes apresentaram índices dos graus da obesidade em várias faixas etárias atendidas. Do total de atendimentos realizados pelo curso de Nutrição da UNOESTE no ano de 2017, 3,93% (n=9) deles estavam desnutridos, 27,95% (n=64) estavam eutróficos, 43,23% (n=99) estavam com excesso de peso e 24,89% (n=57) estavam obesos, mostrando que o excesso de peso foi a maior incidência em 2017 para ambos os sexos da população estudada. O projeto de extensão está cadastrado na Coordenadoria de Ações Extensivas Gerais da UNOESTE sob número 07337/2017 com o nome Educação e Avaliação Nutricional como Instrumento de Informação e Promoção à Saúde dos Participantes do Programa Mutirão da Saúde e Cidadania. Desenvolvido sem custos adicionais ou órgão de fomento. O grupo analisado foi composto de 229 atendimentos realizados sendo 38 do sexo masculino e 191 do sexo feminino abrangendo uma faixa etária a partir de 12 anos de idade que compareceram e se interessaram pela avaliação feita pelo curso de Nutrição nos Mutirões da Saúde e Cidadania no ano de 2017 nas cidades de Mirandópolis, Narandiba e Murutinga do Sul. Foram coletados nome, idade, sexo, peso e altura e em seguida foram calculados pelos alunos do curso de Nutrição peso ideal, Índice de Massa Corpórea pela fórmula $\text{massa corporal(kg)}/\text{estatura(m)}^2$ e inserida a classificação nutricional de cada pessoa. Cada indivíduo atendido recebeu uma orientação nutricional.

Ensino (ENAENS)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Comunicação oral

Ciências da Saúde

Nutrição

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM ESCOLA PÚBLICA DE ENSINO FUNDAMENTAL

LUCIANA S. LIMA

A alimentação está ligada ao processo de saúde e doença e o profissional nutricionista como educador pode orientar os escolares quanto a prática de refeições saudáveis, especialmente na fase da infância onde são estabelecidos os hábitos alimentares e se tem maiores possibilidades de êxitos em ações de intervenção nutricional. Expor práticas realizadas pelo nutricionista e equipe (NASF) de Caiuá-SP, em escola de ensino fundamental. Assim como ressaltar a importância desse profissional no ambiente escolar. A ação foi extremamente gratificante as crianças demonstraram muito interesse em expressar suas experiências e hábitos alimentares e ficaram surpresos com conteúdo de ingredientes dos alimentos industrializados. Ressalta-se a importância das imagens ampliadas, pois contribuíram para a reflexão do tipo de alimento escolhido pelo escolar com os nutrientes do mesmo. Recomenda-se a realização de programas de educação nutricional com período de duração maiores e que abranjam a equipe escolar e os familiares. Imagens de frutas tais como, maçã, banana, mamão, melancia e de tapioca, mandioca, pão francês, mortadela, salsicha, biscoitos, pipoca de milho e de micro-ondas, chocolates, balas, cereais refinados, refrigerantes, sucos artificiais, macarrão instantâneo, macarrão parafuso, foram projetados no aparelho data show com as respectivas quantidades de açúcar, gordura e sal, presentes nesses alimentos, de forma individual. A atividade teve duração de 50 minutos e foi realizada com turmas de cerca de 12 alunos cada, totalizando 65 alunos de 7 a 9 anos de idade, que estudam no ensino fundamental do município de Caiuá-SP. Foi possível verificar afirmações de ingestão diária de balas e chicletes pelas crianças e a frequências quase que diária do consumo de doces, refrigerantes e biscoitos industrializados.

Ensino (ENAENS)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Comunicação oral

Ciências da Saúde

Nutrição

ELABORAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÕES EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM PRONTO ATENDIMENTO

BRUNA OTTOBONI TAVARES ROCHA

JOÃO VICTOR PARDINI PEREIRA

Os Procedimentos Operacionais Padrões (POPs) definem-se como instruções padronizadas e detalhadas com o objetivo de uniformizar a execução de atividades específicas através de padronização de etapas do procedimento. Estes tratam-se de documentos indispensáveis para a realização de qualquer procedimento com qualidade, eficácia e eficiência dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), garantindo que a informação seja vinculada de forma segura e correta aos colaboradores. Os POPs elaboram-se de forma simplificada e didática, de modo a facilitar a compreensão dos mesmos e descrever a importância, frequência e etapas da atividade a ser realizada. Relatar o processo de elaboração e implantação dos Procedimentos Operacionais Padrões em uma Unidade de Alimentação e Nutrição em uma Unidade de Pronto Atendimento recém-inaugurada. Com a elaboração e aplicação dos Procedimentos Operacionais Padrões tornou-se possível estabelecer uma rotina de atividades e procedimento padronizados na UAN de forma facilitada e garantindo a execução correta e adequada dos procedimentos realizados no serviço de nutrição local. Fora elaborado um total de vinte e sete POPs, abrangendo as atividades relacionadas a higienização e uniformização de funcionários, higienização de utensílios e área física relacionados a UAN e rotina dos funcionários que trabalham na mesma. No documento constavam as informações sobre os resultados esperados com a aplicação do determinado procedimento, onde aplica-lo e o executante da tarefa, a frequência com a qual deve-se realizar tal ação e tópicos contendo quais materiais necessários para execução do procedimento, bem como suas etapas padronizadas. Finalizada a elaboração dos POPs, fora realizado o treinamento teórico-prático com funcionários da UAN através de aulas expositivas e atividades práticas para fixação dos procedimentos.

Extensão (ENAEXT)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Comunicação oral

Ciências da Saúde

Nutrição

GUIA DE ORIENTAÇÕES E RECEITAS PARA PACIENTES COM DISFAGIA

WABISON JÚNIOR FERNANDES DOS SANTOS

ANA CAROLINE OLIVEIRA FERREIRA

LUCAS EDUARDO GRIÃO

GABRIELE PEREIRA DE SOUZA

ANDREZA VILHEGAS

VALERIO GINO DOS SANTOS

VÂNIA ROSA DOS SANTOS

SANDRA CRISTINA GENARO

Qualquer modificação que dificulte o processo de deglutição de modo estável e efetivo é considerada como disfagia, podendo ser de princípio mecânico, neurogênico, senil e psicogênico. Propiciar uma nutrição adequada para esses pacientes é um desafio, entretanto a alimentação pode ser simplificada por meio da modificação na textura dos alimentos e adição de espessantes aos líquidos ingeridos. Seguindo a tendência da globalização e utilização de novas tecnologias como a modalidade de realidade virtual aumentada, a ampliação de habilidades e competências entre profissionais da área da saúde cresce a cada instante. Com a finalidade de otimizar técnicas dietéticas e culinárias através da utilização de uma realidade virtual aumentada é possível auxiliar profissionais da área da saúde, cuidadores e pacientes disfágicos, orientando-os no uso adequado de espessante para elaboração de texturas alimentares adequadas, favorecendo uma correta alimentação para o paciente portador de disfagia. Elaborar um guia de orientações e receitas para pacientes disfágicos, apresentando as formas de consistências de alimentos líquidos espessados utilizando realidade virtual aumentada. O desenvolvimento do objeto virtual de realidade aumentada no formato de guia de orientações e receitas para pacientes disfágico caracteriza-se por conteúdos didáticos interativos, desenvolvidos com auxílio das TICs, para o estabelecimento de estratégias que favoreçam a aprendizagem. Espera-se que esse material possa auxiliar na compreensão sobre as consistências das dietas para pacientes disfágicos, facilitando sua deglutição, deixando-o seguro e independente, diminuindo o risco de aspiração, fornecendo nutrientes necessários para manter e recuperar seu estado nutricional. O desenvolvimento do objeto virtual de realidade aumentada seguiu modelos pré-existentes no uso de recursos tecnológicos seguindo as fases de Análise, Desenho e Desenvolvimento, segundo Zamora e Ricaurte, 2017. A construção deste guia contou com cartões codificados, elaborados para serem utilizados através de um aparelho celular de sistema operacional Android, os quais possuíam informações sobre a quantidade de espessante utilizado para atingir a consistência desejada.

Extensão (ENAEXT)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Comunicação oral

Ciências da Saúde

Nutrição

LIGA DE ENFERMAGEM EM CARDIOLOGIA POR UMA VISÃO NUTRICIONAL

ELISANGELA YUMI NAGIMA

ERIKA TAMY NAGIMA

LETICIA SLOMA ENGEL

LAIS MORAIS LELI

CELI CRISTINA CALAMITA QUIROGA

ANDRESSA FABRI DE SOUZA SANTOS

DRIELLY PAULA DE ALCANTARA CONCEIÇÃO

A realização de atividades de extensão, tais como visitas e participação em ligas acadêmicas, amplia e complementa o conhecimento do aluno, além disso propicia a integração entre teoria e prática, trazendo possíveis cenários da futura profissão através do contato com a comunidade. O presente trabalho objetiva relatar a experiência da visita realizada, no dia 05 de março de 2018, à Clínica de Cardiologia de um hospital em Presidente Prudente, cuja duração foi de 1 (uma) hora. Oportunidade na qual os ligantes, alunos dos cursos de enfermagem, nutrição e fisioterapia, conversaram com dois pacientes. Tal experiência foi de suma importância por proporcionar contato com o ambiente hospitalar e seus pacientes, bem como perceber a relevância da equipe multiprofissional no tratamento dos pacientes, incluindo o papel do nutricionista para garantir uma alimentação balanceada durante a internação assim como na orientação para que o indivíduo adquira hábitos alimentares adequados a sua situação fisiopatológica. O primeiro paciente contou ter sofrido infarto do miocárdio, sendo necessária a realização de três pontes de safena no dia 20 de dezembro de 2017, destacou que anteriormente sentiu dores no peito, dificuldade para caminhar e apresentou inchaço nas pernas. Além disso, o paciente informou sofrer de hipertensão e que seus hábitos alimentares incluem arroz, salada, feijão, bife (carne magra) e que estava internado desde o dia 28 de fevereiro de 2018, para a realização de exames complementares, por ter sentido uma "fisgada no peito" e exame prévio a sua internação indicado alteração. Enquanto o segundo paciente estava internado desde o dia 20 de fevereiro de 2018, pois apresentou inchaço no tronco e pernas. O paciente recebeu diagnóstico de insuficiência cardíaca, sendo submetido a tratamento medicamentoso, acompanhamento fisioterápico e nutricional. Destacou não ser hipertenso nem diabético, possuir histórico de doença cardíaca na família e consumir carnes gordurosas.

Extensão (ENAEXT)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Comunicação oral

Ciências da Saúde

Nutrição

METODOLOGIAS ATIVAS NA ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL: A UTILIZAÇÃO DE ATIVIDADES DO BRINCAR E TEATRAIS COMO PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DE PREVENÇÃO À OBESIDADE INFANTIL

ELAINE FERNANDA DORNELAS DE SOUZA
ANA PAULA CORREIA DA SILVA
PATRICIA BERNARDI MIZUNO
MICHAELE DOLORES DA SILVA RODRIGUES
JOSE ROBERTO GALIO JUNIOR
VITÓRIA RIBEIRO DA COSTA

Hábitos e preferências alimentares são originados na primeira infância e ultimamente as mudanças no estilo de vida tem modificado as preferencias alimentares de adultos e crianças. Esse cenário associado ao aumento do uso de celulares, vídeo games e computadores favorecem que as crianças permaneçam mais tempo em atividade sedentária adotando um estilo de estilo de vida pouco saudável. A obesidade infantil vem aumentando significativamente, passando a ocupar um espaço de atenção como um dos principais problemas de saúde da criança, para tanto, estimular e desenvolver ações que incentivem e estimulem a alimentação saudável e a prática de atividade físicas são imprescindíveis na prevenção da obesidade infantil. Desta maneira, estimular comportamentos alimentares saudáveis nas crianças, identificar a prevalência de obesidade e sobrepeso e incentivar a prática de atividades físicas das crianças, foram os objetivos das ações desenvolvidas, além de propiciar aos acadêmicos do curso de nutrição a antecipação de experiências da vida profissional. Conduzir atividades lúdicas no ambiente escolar abordando a temática da alimentação saudável e o estímulo de atividades físicas permitem uma aproximação dos acadêmicos junto a população infantil, desmistificando ao aspecto da nutrição algo inacessível e distante, além de garantir a promoção da saúde de crianças com orientações dos benefícios de consequências de adquirir hábitos saudáveis para saúde da criança e como prevenção da obesidade infantil. Participaram da ação estudantes do primeiro ano do ciclo básico do ensino do fundamental I de uma escola municipal, em de Alvares Machado/SP. Para identificar o histórico do consumo alimentar dos escolares, foi utilizado o questionário QUADRA e para determinação do nível de atividade física, o QUAFDA, que é o histórico de atividades físicas praticadas no dia anterior. Também foram realizadas as medidas antropométricas para avaliação do peso e altura. Como estratégia de promoção de práticas educativas e incentivo aos hábitos de vida mais saudáveis, foi apresentada uma peça teatral do Chapeuzinho Vermelho e o Lobo Mau, uma versão adaptada da versão original com alusão a uma alimentação inapropriada evidenciando os riscos e comprometimentos da má alimentação para saúde da criança e brincadeiras. Para finalizar, houve uma Roda de conversa sobre a temática da alimentação saudável e atividades físicas ativas, destacando a importância do brincar para o desenvolvimento infantil.

Ensino (ENAENS)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Comunicação oral

Ciências da Saúde

Nutrição

O NUTRICIONISTA INTEGRANTE DO NÚCLEO DE APOIO A SAÚDE DA FAMÍLIA (NASF) EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE (UBS)

LUCIANA S. LIMA

No Brasil o Sistema Único de Saúde (SUS) tem a Atenção Básica como porta preferencial de atendimento à população. Inaugurada em 1994 a Estratégia Saúde da Família (ESF) tem substituído o modelo assistencialista direcionado à cura de doenças e agravos por ações de promoção à saúde e prevenção de doenças. Com objetivo de ampliar essas ações da ESF foi inaugurado em 2008 o Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) constituído em equipes multiprofissionais de atuação em saúde e assistência social. No município de Caiuá, São Paulo em 6 de maio de 2018 formou-se a equipe NASF. Apresentar as atividades do nutricionista, na equipe NASF do município de Caiuá em seu primeiro trimestre de atuação. Os grupos foram compostos predominantemente pelo sexo feminino (100%), na primeira avaliação verificou-se 72% de obesidade grau II pelo Índice de Massa Corporal (IMC). Dos convidados a participarem do grupo de wats zap, 97% aceitaram, as recusas foram justificadas por ausência de aparelho celular. Relatos de fome noturna, consumo de lanches calóricos no jantar e de chocolate e guloseimas em momentos de ansiedade, foram alegações frequentes entre as participantes. Dúvidas acerca de alimentos light, diet, integrais e dieta low carb foram as mais comuns. 32 integrantes têm assiduidade (máximo de 1 falta) nos grupos e apresentam redução média de 3Kg em 5 semanas de orientação nutricional de alimentação saudável. O nutricionista e demais integrantes NASF caracterizaram o perfil epidemiológico e domicílios locais, por meio de relatos dos agentes comunitários de saúde (ACS), médicos, farmacêuticos e enfermeiros das 3 UBS do município. Diagnosticou-se como de maior urgência: a necessidade de orientações de emagrecimento saudável visando redução do sobrepeso e obesidade de indivíduos com baixo poder aquisitivo. De tal modo, o nutricionista do NASF tem trabalhado em grupos de periodicidade semanal e duração de cerca de 50 minutos, com objetivo de socializar conhecimentos sobre alimentos nutritivos, pouco calóricos e de baixo custo. Há avaliações antropométricas de peso, altura e circunferências da cintura e quadril em todos os encontros e reavaliação com verificação semanal das possíveis alterações corporais dos participantes. Foram criados 3 grupos de wats zap, um para cada UBS do município, com objetivo motivação, esclarecimento de dúvidas de alimentação, recomendações de redução do consumo de produtos industrializados e adoção de estilo de vida saudável.

Extensão (ENAEXT)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Comunicação oral

Ciências da Saúde

Nutrição

PROMOÇÃO DA SAÚDE EM ESCOLARES: ACADÊMICOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO FAZENDO A DIFERENÇA.

ELAINE FERNANDA DORNELAS DE SOUZA
GABRIELLY CAROLINY DE SOUZA GOMES
ANA PAULA CORREIA DA SILVA

O aumento do consumo de alimentos ricos em açúcares e gordura e a diminuição da prática de exercícios físicos são os principais fatores relacionados à obesidade. Neste sentido, estimular comportamentos saudáveis relacionados à alimentação saudável e a prática de atividades físicas são essenciais na busca pela saúde, e, se estimulada desde a infância, poderá favorecer hábitos rotineiros na vida adulta. Para tanto, acadêmicos do curso de nutrição desenvolveram uma ação de Promoção à saúde de escolares objetivando orientação sobre hábitos alimentares saudáveis associados à prática de atividades físicas. O resultado desta intervenção foi bastante positivo, pois os escolares compreenderam os benefícios da alimentação saudável associada à prática das atividades físicas como importante estratégia de prevenção à obesidade e de cuidado com a saúde. Outro destaque da ação extensiva, foi a aproximação dos acadêmicos do curso de nutrição com a comunidade escolar, garantindo os cuidados com a saúde. Atividades lúdicas foram desenvolvidas como estratégia de aproximação do público infantil, com roda de conversa, teatro e brincadeiras). Painéis ilustrados foram utilizados para orientar sobre alimentos considerados saudáveis e também a sobre níveis de atividades físicas. Participaram da ação 90 escolares, com média de idade de 7 anos.

Extensão (ENAEXT)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Ciências da Saúde

Comunicação oral

Nutrição

RELATO DE EXPERIÊNCIA: ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL EM SAÚDE DO IDOSO NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

ISABELLA TAKEHARA BRANCO
CAROLINA AUGUSTA FLORINDO
TUANE MAGALHAES
PRISCILA FIGUEIREDO CORREIA
LARISSA SAPUCAIA FERREIRA ESTEVES

As Estratégias de Saúde da Família (ESF) contam com o apoio dos Núcleos Ampliado de Saúde da Família (NASF-AB) que são compostos por profissionais de diversas especialidades que atuam de forma integrada para melhorar a resolutividade, a abrangência e o alvo das ações. Descrever a atuação do nutricionista em Programa de Residência Multiprofissional em Saúde do Idoso, por meio das ações desenvolvidas em parceria ao NASF-AB. As ações multidisciplinares e intersetoriais desenvolvidas pelo nutricionista na APS por meio do NASF-AB visa garantir a atenção integral da população nas diferentes fases da vida através de ações para promover a saúde e prevenir agravos de doenças. A compreensão que um envelhecimento ativo se constrói em todas as fases da vida se faz necessário para garantir qualidade vida ao longo dos anos. Os profissionais que adentram ao Programa de Residência Multiprofissional em Saúde do Idoso (HRPP/UNOESTE) permanecem os seis primeiros meses na APS a fim de compreender como ocorre a articulação da rede de atenção à saúde e desenvolver o processo de trabalho pautado pelos princípios da integralidade, interdisciplinaridade com foco na resolução de problemas ao nível do território ou singular de indivíduos e famílias. O programa defende fortemente que é necessário compreender como desenvolver ações de promoção à saúde em todos os ciclos de vida, no sentido de garantir um processo de envelhecimento mais ativo e com autonomia. Em se tratando de Estratégias de Saúde da Família, o nutricionista não compõe a equipe mínima da unidade. Esse profissional participa ativamente das ações dos territórios por meio do NASF-AB, onde se responsabiliza pelas ações de saúde de várias ESFs. Junto à equipe multiprofissional do NASF-AB, o nutricionista realiza discussões de casos clínicos; apoio matricial; atendimento individual e/ou compartilhado com outros profissionais na ESF como também em visitas domiciliares; elaboração conjunta de Projeto Terapêutico Singular (PTS); atendimento em grupos específicos como HiperDia, alimentação saudável, gestantes e puericultura; encaminhamentos intersetoriais, formulação de laudo para aquisição de nutrição enteral, suplementação via oral e fórmula infantil; atuação em reuniões de equipe; assistência à mutirões de saúde; e participação em ações intersetoriais como Programa Saúde na Escola (PSE).

Extensão (ENAEXT)

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Comunicação oral

Ciências da Saúde

Nutrição

RELATO DE EXPERIÊNCIA: PARTICIPAÇÃO NO XIII CONGRESSO INTERNACIONAL DE NUTRIÇÃO
FUNCIONAL

ERIKA TAMY NAGIMA
ELISANGELA YUMI NAGIMA
JULIANA SANTIAGO SANTOS

Eventos científicos, tais como congressos e simpósios, representam excelente oportunidade para a apresentação de trabalhos científicos de estudantes e profissionais, além disso, o acadêmico pode assistir palestras proferidas por profissionais renomados e participar por meio de perguntas. Possibilitando que o discente relacione os conhecimentos adquiridos em sala de aula com aqueles trazidos pelos palestrantes, pesquisadores e expositores participantes do evento. O presente trabalho objetiva relatar a experiência da participação das alunas do curso de Nutrição no Congresso Internacional de Nutrição Funcional. A participação dos acadêmicos em eventos científicos é importante, pois tais experiências permitem o contato com outros profissionais e produtos da área; atualizam e complementam o conhecimento adquirido em sala de aula e despertam o interesse por temas relacionados a graduação em curso, instigando-os a realizar pesquisas e trabalhos científicos, além disso auxiliam na escolha do ramo da futura especialização. O XIII Congresso Internacional de Nutrição Funcional ocorreu no centro de convenções Frei Caneca, em São Paulo, nos dias 14, 15 e 16 de setembro de 2017. O tema central foi: "Novas perspectivas da Nutrição Funcional: Alimentando um futuro sustentável", subdividido em duas salas "Nutrição Clínica Funcional" e Nutrição Esportiva Funcional". Sendo que no presente caso, participou-se da primeira sala, na qual foi abordado as novas intervenções na clínica funcional para a prevenção e tratamento dos desequilíbrios orgânicos e as experiências de sucesso da fitoterapia funcional. Oportunidade em que nutricionistas, médicos, farmacêuticos, educadores físicos, chefs e outros profissionais da gastronomia, assim como estudantes dessas áreas puderam aprofundar e atualizar seus conhecimentos por meio de palestras, mesas redondas de discussão, oficinas culinárias e feira de exposição das novidades existentes na área dos participantes. Visando fomentar a pesquisa, o evento selecionou os 10 melhores trabalhos científicos para que concorressem à prêmios.
